



«CRAP DA FÖ»

GRILL & LOUNGE

FRIENDSTABLE AB 2 BIS 20 PERSONEN

Tomatensalat

Mozzarella / rote Zwiebel / Basilikum / Pinienkerne



Pizzoccheri Valtellinesi

Wirz / Kartoffel / Käse / Salbei



Rüeblikuchen 2.0

Buttermilch / Crème Fraiche / Pistazie



pro Person 48.00



Ein Holztisch, viel Geselligkeit

Preise in CHF inkl. MwSt.



SALATE & VORSPEISEN

Kleiner Vorspeisensalat

Karotte / Gurke / Tomate / Croûtons

10.50



Blattsalat Palü

Apfel / Feige / Traube / Pinienkerne

14.00



Gurke-Avocadosalat

Rote Zwiebel / Passionsfrucht / Quinoa

17.00



Burrata und Mortadella

Feige / Tomate / Balsamico / Pane Carasau

19.00

Crème Brûlée von der Kartoffel

Gorgonzola / Kräuterseitling / Apfel / Cashew

18.00



Interpretation von Vitello Tonnato

Kalbstatar / Tuna Tataki / Wasabi

29.00





WARME VORSPEISEN

Hausgemachte Kalbsbratwurst

Kartoffel / Sommertrüffel

22.00



Rehcapuns (20 Minuten)

Mangold / Kastanie / Salsiz Chips

22.00

Hausgemachte Bärlauchravioli

Pfifferlinge / Ricotta / Taleggio / Pinienkerne

25.00



Hausgemachte Misognocchi

Bündnerfleisch / Nussbutter / Peperoni / Salbei

21.00

Pizzoccheri Valtellinesi (20 Minuten)

Wirz / Kartoffel / Käse / Salbei

19.50



Blumenkohl Wings

Spitzkohl / Chimichurri / Erbse

21.00



Crap da Fö-Risotto

Bündnerfleisch / Arvenpesto / Morteratscher Stein

24.00



Heidelbeerrisotto

Gorgonzola / Brüsseler / Cashew

21.00





SUPPEN

Wilde Gerste

Wildkraftbrühe / Rotkraut / Hirsch

16.00

Steinpilzconsommé

Kartoffel / Speck / Zwiebel

18.00



Rote-Linsen-Aprikosensuppe

Kokos / Koriander / Ingwer

17.00



Vegane Bouillabaisse

Gemüwestreifen / Tofu / Safran / Pernod

15.00



Ein Holztisch, viel Geselligkeit

Preise in CHF inkl. MwSt.



PASTA & RISOTTI

Rehcapuns (20 Minuten)

Mangold / Kastanie / Salsiz Chips 29.00

Hausgemachte Bärlauchravioli

Pfifferlinge / Ricotta / Taleggio / Pinienkerne 32.00 

Hausgemachte Misognocchi

Bündnerfleisch / Nussbutter / Peperoni / Salbei 28.00

Pizzoccheri Valtellinesi (20 Minuten)

Wirz / Kartoffel / Käse / Salbei 26.50 

Blumenkohl Wings

Spitzkohl / Chimichurri / Erbse 26.00 

Crap da Fö-Risotto

Bündnerfleisch / Arvenpesto / Morteratscher Stein 32.00 

Heidelbeerrisotto

Gorgonzola / Brüsseler / Cashew 27.00  



SPECIALS

Hausgemachte Kalbsbratwurst

Kartoffel / Sommertrüffel

33.00



Rote Linsen-Puffer

Aubergine / Tahini / Gemüse

27.00



Kichererbsen-Blumenkohlcurry

Kokos / Ingwer / Wildreis

26.00



Interpretation von Vitello Tonnato

Kalbstatar / Tuna Tataki / Wasabi

42.00





BURGER

Raffi's Creative - Burger

Hausgemachtes Rindfleisch-Patty / pikante Cocktailsauce
geräucherter Raclettekäse / Speck / Wurzel-Bun

33.00 

Gourmet Burger

Hausgemachtes Kalbfleisch-Patty / Trüffel-Brie
Mini-Lattich / Pilze / Estragon-Mayonnaise / Brioche-Bun

39.00

Pulled Pork

Geräucherte Schweineschulter / Spitzkohl
Brioche-Bun / Cashew

30.00 

Pulled Beef

Geräucherte Rindsschulter / Spitzkohl
Sesam-Bun / Cashew

30.00 

Vegan Burger

Vegan-Patty / BBQ-Sauce / Mini-Lattich / Pilze / Wurzel Bun

29.00 

Glutenfrei Hamburger-Bun

+ 5.00

Unsere Burger werden mit Pommes Frites serviert

Auf Wunsch können unsere Burger auch topless bestellt werden



FLEISCH VOM GRILL

TÄGLICH AB 18.00 UHR

Vom Kalb	200 G	300 G
Kotelett		55.00
Steak	44.00	62.00
Vom Lamm	250 G	
Rückenfilet	39.00	
Vom Rind	200 G	300 G
Entrecôte	39.00	57.00
Filet	54.00	80.00
Rib Eye		43.00
Vom Schwein		300 G
Wildschwein Rack		36.00
Schweinskotelett		30.00
Vom Hirsch	200 G	
Entrecôte	41.00	
Vom Reh	200 G	
Entrecôte	44.00	

FREIE WAHL IHRER LIEBLINGSSAUCE

Béarnaise, Pfeffersauce, Palübiersauce, BBQ-Süss-Sauer
Chimichurri, Kräuterbutter, Arvenbutter



BEILAGEN

Grillgemüse, Parmigiana di Melanzane, Blattspinat, geschmortes Rotkraut,
Quarkspätzle, Parmesanrisotto, Kartoffel-Speckpürree, Pommes Frites
Polenta Taragna je 6.50

Preise in CHF inkl. MwSt.



KINDERKARTE

Bambi Napoli

Spaghetti / Tomatensauce

12.00 

Bambi Bolo

Spaghetti / Hackfleischsauce

14.00 

Donald Duck

Schweins-Rahmschnitzel / Nudeln

18.00

Kapitän Iglu

Fischstäbli / Pommes Frites

16.00 

Sponge Bob

Chicken Nuggets / Pommes Frites

16.00 

Road Runner

Poulet Mignon-Spiess / Wildreis

16.00 

ALLERGENINFO

Lieber Gast!
Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal.

LEGENDE:



Glutenfrei



Laktosefrei



Vegetarisch



Vegan

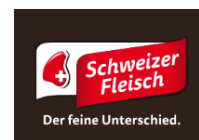


FLEISCH- UND FISCHDEKLARATION

Fleisch

Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz
Geflügel	Schweiz / Europa
Lammrückenfilet	Australien* / Irland
Wild	Europa / Neuseeland
Trockenfleisch und Wurstwaren	Schweiz / Italien

* Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika erzeugt worden sein.



Fisch

Fischart	Fanggebiet	Herkunftsland / Zucht oder Fangmethode
Dorsch Sticks	Nordostatlantik	Schleppnetz
Tuna	Westlicher Pazifischer Ozean	Indonesien

Preise in CHF inkl. MwSt.



Kleiner Vorspeisensalat

Karotte / Gurke / Tomate / Croûtons

10.50

Blattsalat Palü

Apfel / Feige / Traube / Pinienkerne

14.00



Gurke-Avocadosalat

Rote Zwiebel / Passionsfrucht / Quinoa

17.00

Rote-Linsen-Aprikosensuppe

Kokos / Koriander / Ingwer

17.00



Vegane Bouillabaisse

Gemüsestreifen / Tofu / Safran / Pernod

15.00



Blumenkohl Wings

Spitzkohl / Chimichurri / Erbse

26.00

Kichererbsen - Blumenkohlcurry

Kokos / Ingwer / Wildreis

26.00



Rote Linsen-Puffer

Aubergine / Tahini / Gemüse

27.00

Vegan Burger

Vegan-Patty / BBQ-Sauce / Mini Lattich / Pilze / Wurzel-Bun

29.00

Preise in CHF inkl. MwSt.