



«CRAP DA FÖ»

GRILL & LOUNGE

TISCH FÜR FREUNDE AB 2 BIS 20 PERSONEN

Salatschüssel

Tomate / Gurke / Mais / Karotte / Croûtons



Pizzoccheri Valtellinesi

Wirz / Kartoffel / Käse / Salbei



Quark Crêpe

Rande-Passionsfrucht / Feige / Haselnuss



pro Person 49.00



Ein Holztisch, viel Geselligkeit

Preise in CHF inkl. MwSt.



SALATE & VORSPEISEN

Kleiner Vorspeisensalat

Karotte / Gurke / Tomate / Croûtons

10.50



Blattsalat Palü

Radieschen / Holunderbeere / Dattel / Cashew

14.00



Rohschinken Autumn Style

Feta / Kürbis / Feige / Haselnuss

Balsamico / Tonic

17.00

Hirschtatar

Gelbe Rande / Birne / Meerrettich

21.00



Interpretation von Vitello Tonnato

Kalbstatar / Tuna Tataki / Wasabi

29.00



Bruschetta vom Büffelmozzarella

Cherrytomate / Holunderbeere / Hausbrot / Basilikum

22.00





WARME VORSPEISEN

Hausgemachte Kalbsbratwurst

Kartoffel / Trüffel 23.00

Rehcapuns (20 Minuten)

Mangold / Kastanie / Salsiz Chips 22.00

Hausgemachte Fettuccine

Tuna Tataki / Rosenkohl / Sesam / Marroni 26.00

Hausgemachte Kartoffelgnocchi

Guanciale / Mascarpone / Zitrone 23.00

Pizzoccheri Valtellinesi (20 Minuten)

Wirz / Kartoffel / Käse / Salbei 19.50 

Blumenkohl Wings

Pastinake / Chilimarmelade / Ponzu / Erdnuss 21.00  

Crap da Fö-Risotto

Bündnerfleisch / Arvenpesto / Morteratscher Stein 24.00 



SUPPEN

Steinpilzconsommé

Gegrillter Steinpilz / rote Zwiebel

18.00  

Engadiner Kartoffelsuppe

Guanciale / Rande-Passionsfrucht / Baumnuss

18.00 

Kürbis-Kokossuppe

Ingwer / Wasabi Kürbiskerne / Kernöl

17.00 



Ein Holztisch, viel Geselligkeit

Preise in CHF inkl. MwSt.



PASTA & RISOTTI

Rehcapuns (20 Minuten)

Mangold / Kastanie / Salsiz Chips 32.00

Hausgemachte Fettuccine

Tuna Tataki / Rosenkohl / Sesam / Marroni 36.00

Hausgemachte Kartoffelgnocchi

Guanciale / Mascarpone / Zitrone 33.00

Pizzoccheri Valtellinesi (20 Minuten)

Wirz / Kartoffel / Käse / Salbei 28.00 

Crap da Fö-Risotto

Bündnerfleisch / Arvenpesto / Morteratscher Stein 33.00 



SPECIALS

Hausgemachte Kalbsbratwurst

Kartoffel / Trüffel

33.00

Rote Linsen-Falafel

Pastinake / schwarzer Knoblauch / Granatapfel

28.00



Purple Gemüsecurry

Kokos / Ingwer / Wildreis

28.00



Blumenkohl Wings

Pastinake / Chilimarmelade / Ponzu / Erdnuss

27.00



Interpretation von Vitello Tonnato

Kalbstatar / Tuna Tataki / Wasabi

42.00



Hirschtatar

Gelbe Rande / Birne / Meerrettich

37.00





BURGER

Raffi's Creative - Burger

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

35.00 

Gourmet Burger

Hausgemachtes Kalbfleisch-Patty / Büffelmozzarella
Mini-Lattich / Pilze / schwarzer Knoblauch / Brioche-Bun

41.00

Pulled Pork

Geräucherte Schweineschulter / Slaw Salat
Brioche-Bun / Cashew

33.00 

Pulled Beef

Geräucherte Rindsschulter / Slaw Salat
Sesam-Bun / Cashew

33.00 

Pulled Chicken

Geschmorte Pouletschenkel / Slaw Salat
Sesam-Bun / Cashew

32.00 

Vegan Burger

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

35.00 

Glutenfrei Hamburger-Bun

+ 5.00

Unsere Burger werden mit Pommes Frites serviert

Auf Wunsch können unsere Burger auch topless bestellt werden

Preise in CHF inkl. MwSt.



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	41.00	60.00
Filet	56.00	84.00
Rib Eye		44.00
Vom Schwein		300 G
Wildschwein Rack		36.00
Schweinskotelett		30.00
Vom Hirsch	200 G	
Entrecôte	43.00	
Vom Reh	200 G	
Entrecôte	46.00	



Grillplatte für 2 Personen

Inklusive 2 Beilagen und Saucenauswahl

Rind / Kalb / Hirsch	ca. 300 g	69.00 pro Person
----------------------	------------------	------------------

Freie Wahl Ihrer Lieblingssauce

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

Beilagen

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

Preise in CHF inkl. MwSt.



KINDERKARTE

Bambi Napoli

Penne / Tomatensauce

12.00 

Bambi Bolo

Penne / 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

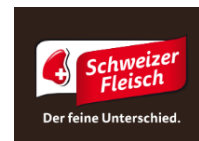


FLEISCH- UND FISCHDEKLARATION

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
Seelachs Sticks	Nordostatlantik	Schleppnetz
Tuna	Westlicher Pazifischer Ozean	Indonesien

Preise in CHF inkl. MwSt.



Kleiner Vorspeisensalat

Karotte / Gurke / Tomate / Croûtons

10.50

Blattsalat Palü

Radiesschen / Holunderbeere / Dattel / Cashew

14.00 

Steinpilzconsommé

Gegrillter Steinpilz / rote Zwiebel

18.00 

Kürbis-Kokossuppe

Ingwer / Wasabi Kürbiskerne / Kernöl

17.00

Blumenkohl Wings

Pastinake / Chilimarmelade / Ponzu / Erdnuss

27.00 

Purple Gemüsecurry

Kokos / Ingwer / Wildreis

28.00

Rote Linsen-Falafel

Pastinake / schwarzer Knoblauch / Granatapfel

28.00

Vegan Burger

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

35.00

Preise in CHF inkl. MwSt.