

Gemischter Marktsalat "Silvretta Style" 		13.50
<i>Mixed salad „Silvretta style“</i>		
mit hausgemachtem Dressing		
<i>with homemade dressing</i>		
wahlweise mit:		
<i>choose with:</i>		
gebratenen Streifen von der Pouletbrust	gross	21.00
<i>roasted strips of chicken breast</i>	klein	16.00
gebratenen Garnelen und gepickelten Kapern	gross	26.00
<i>roasted shrimps and pickled capers</i>	klein	19.50
Variation von der Tomate  		21.00
Tomato variation		
dazu Burrata, Avocado und Basilikumsorbet		
<i>served with burrata, avocado and basil sorbet</i>		
Nüsslisalat 	gross	19.50
Lamb`s lettuce	klein	14.50
mit Bündnerfleisch und gerösteten Pinienkernen		
<i>with Bündner air dried meat and roasted pine nuts</i>		
Frisch marinierter Thunfisch 		23.00
Freshly marinated Tuna		
mit Papaya, Passionsfrucht, Gurkeneis, Avocado und Koriander-Marinade		
Dashi, undeingelegte Pilze		
<i>with papaya, passion fruit, cucumber ice cream, avocado and coriander dashi and pickled mushroom variation</i>		
Gurkenkaltschale		12.00
Cucumber cold bowl		
mit gebratener Garnele		
<i>with fried prawn</i>		
Flädliuppe		9.50
Flädli soup		
Rinderconsommé mit Flädli		
<i>Beef consommé with sliced pancakes</i>		
«Chalet Silvretta» Rösti mit Bündnerfleisch und Hirschschenken 		24.50
«Chalet Silvretta» Rösti with „Bündnerfleisch“		
<i>(air dried local meat) and venison ham</i>		
dazu marinierter Blattsalat und gepickelter Rettich		
<i>with marinated salad and pickled horseradish</i>		

 Diese Gerichte sind Vegetarisch/ *These dishes are vegetarian.*

 Diese Gerichte sind Glutenfrei/ *These dishes are gluten-free*

Samnauner Capuns	28.90
<i>Samnaun Capuns</i>	
In Mangoldblätter gewickeltes Päckchen aus Spätzleteig, Salsiz und Bündnerfleisch, gekocht in Milchbouillon mit Samnauner Bergkäse überbacken	
<i>parcel from spaetzle wrapped with chard leaves, local salami and Bündner air dried meat boiled in milk bouillon and gratinated with Samnaun cheese</i>	
Gebratener Red Snapper in Thai-Curry	32.00
<i>Fried red snapper in Thai-Curry</i>	
mit Asia Gemüse, Sesamreis und Pilze	
<i>with Asian vegetables, sesame rice and mushrooms</i>	
Regionales Rindfleisch vom Grill (medium gebraten)	
<i>Local medium fried beef</i>	
mit Pommes Frites, Gemüse & Kräuterbutter	
<i>with French Fries, vegetables & herb butter</i>	
Entrecôte	36.00
Filetsteak	47.00
Variation von hausgemachtem Limoncello	14.50
<i>Variation of homemade limoncello</i>	
Limoncello Tarte-Eis und Espuma	
<i>Limoncello Tarte-Eis und Foam</i>	
Lavendel Crème Brûlée	13.50
<i>Lavender Crème Brûlée</i>	
mit Kardamom Eis, frischen Beeren und Schoko Erde	
<i>with cardamom ice cream, fresh berries and chocolate earth</i>	
<i>(nicht als Take-Away möglich / not possible for take-away)</i>	
Engadiner Nusstorte	9.50
<i>Engadin nutcake</i>	
mit Waldbeereis und Schlagrahm	
<i>with berry ice cream and whipped cream</i>	
Hausgemachter Apfelstrudel	
<i>Homemade apple strudel</i>	
mit	
<i>with</i>	
– Schlagrahm	8.00
– <i>whipped cream</i>	
–Vanillesauce	9.00
– <i>vanilla sauce</i>	
– Vanille Glacé	9.00
– <i>vanilla ice cream</i>	