

Snacks

CHF

Artischocken, Kalamata Oliven, Cherrytomaten, Grissini und Parmesan

7.00

Artichokes, Kalamata olives, cherry tomatoes, Grissini and Parmesan

Kleiner Käse und Bündnerfleischteller

9.00

Eine kleine Auswahl von Käse, Bündnerfleisch und Salsiz für Ihr Glas Wein

Small cheese and cured meat plate

A small selection of cheese and cured meat to accompany your glass of wine

Salat & Vorspeisen

Salad & Starters

Gemischter Salat

11.50

mit Italian oder French Dressing

Mixed salad with Italian or French dressing

Laudinella Vitality Salat

13.00

Baby-Spinat, Gartengemüse, Kalamata Oliven, Goji-Beeren, Avocado, Walnüsse, Tomaten, Paprika, Granatapfel, Quinoa, Minze, Zitronen-Olivenöl-Dressing

Laudinella Vitality salad

Baby spinach, garden greens, Kalamata olives, wolfberries, avocado, walnuts, tomatoes, bell peppers, pomegranate, quinoa, mint and lemon olive oil dressing

Käseplatte

23.00

Regionale Käseauswahl mit Kräckern, Trauben und Walnüssen

Cheese platter

Regional cheese with cracker, grapes and walnuts

Bündnerteller

26.50

Bündnerfleisch, Rohschinken, Bergkäse und Salsiz

Grisons cured meats

Air dried beef, raw ham, cheese and Salsiz

Quattro Bruschette

14.50

Knusperbrot mit würzigen Tomatenwürfeln,

Artischocken und Parmesan, Auberginen-Püree und Oliventapenade

Crispy bread with spicy tomato cubes, artichokes and Parmesan,

eggplants puree and olive tapenade

Suppen

CHF

Soups

Tomatensuppe

mit Rahm und Pesto

Tomato soup with cream and Pesto

10.50

Minestrone

mit Croûtons

Vegetable soup with croutons

11.50

Bündner Gerstensuppe

mit Trockenfleisch

Grisons Barley soup with air dried meat

11.50

Sandwiches & Panini

Frische Focaccia

mit Oliven, Tomaten und Kräutern

Freshly baked Focaccia with olives, tomatoes and herbs

12.50

Schottischer Räucherlachstoast

mit Butter, Meerrettich, Kapern und rote Zwiebeln auf braunem Toast

Scottish smoked salmon toast with butter, horseradish, capers

and red onions on rye bread

22.50

Laudinella Club Sandwich

Geröstetes Brot mit Omelette, Pouletbrust, Tomate, Eisbergsalat,

Mayonnaise, Speck und Pommes Frites

Wahlweise mir hellem oder dunkelm Toast

Toasted bread with omelette, chicken breast, tomato, iceberg lettuce,

mayonnaise, bacon and French fries

Choice of white or rye toast

26.50

Veggie and Goat Cheese

Panini-Sandwich mit gegrilltem Gemüse, Ziegenkäse und Basilikum

Panini sandwich with grilled vegetables, goat cheese and basil

19.50

Pastrami and Cheese

Panini-Sandwich mit Pastrami, Taleggio, Sauerkraut und Hot-Paprika-Dip

Panini Sandwich with pastrami, Taleggio, sauerkraut and hot bell pepper dip

20.50

Cheese and Ham

Panini-Sandwich mit Gruyère und gekochtem Schinken

Panini sandwich with Gruyère cheese and cooked ham

19.50

Dessert

CHF

Sweets

Tiramisù Classico

Tiramisù classic

10.50

Tahiti Vanille Crème brûlée

Tahiti vanilla creme brulee

9.50

Toblerone Cake und Schokoladenmousse

Toblerone cake and chocolate mousse

12.50



Glutenfrei
Gluten free



Lactosefrei
Lactose free



vegetarisch
vegetarian



vegan
vegan



kann Nüsse enthalten
may contain nuts

Unsere Service-Mitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft zu Zusatzstoffen, Allergenen & Lebensmittelunverträglichkeit.

Our service staff will be happy to inform you about additives, allergens & food intolerance.

Herkunft Fleisch, Geflügel, Fisch und Meeresfrüchte:

Origin meat, poultry, fish and Seafood:

| | |
|---------------------|----------------------------------|
| Rindfleisch: | Schweiz |
| Beef: | Switzerland |
| Schweinefleisch: | Schweiz |
| Pork: | Switzerland |
| Poulet: | Schweiz/ Ungarn/ Frankreich |
| Chicken: | Switzerland/ Hungary/ Frankreich |
| Bünderfleisch: | Schweiz |
| Air dried beef: | Switzerland |
| Gekochter Schinken: | Schweiz |
| Ham of shoulder: | Switzerland |
| Bresaola: | Italien |
| Bresaola: | Italy |
| Rohschinken: | Schweiz |
| Air dried ham: | Switzerland |
| Lachs: | Schottland |
| Salmon: | Scotland |