

FOO

R E S T A U R A N T

LEJ DA STAZ

NÜSSLI SALAT *LAMB'S LETTUCE SALAD* 18

Bio-Ei, Croûtons, Speck, Kartoffeldressing
Organic egg, croutons, bacon, potato dressing

WINTERSALAT *WINTER SALAD* 23

Blattsalate, Kürbis, Portwein-Feigen, Pfifferlinge, karamellisierte Baumnüsse, Kresse, Apfeldressing
Mixed leaves, pumpkin, port wine figs, chanterelles, caramelized walnuts, cress, apple dressing

GERÄUCHERTER BURRATA *SMOKED BURRATA* 21

Aus dem Ofen, Apfelchutney, Pinienkerne, Chili, geröstetes Brot
Oven-baked, apple chutney, pine nuts, chili, toasted bread

TATAR LEJ DA STAZ *LEJ DA STAZ BEEF TARTARE* 32

Angus-Rindshuft 100 g, Speckmayonnaise, gebeiztes Eigelb, Röstzwiebeln, Butters toast
Beef 100 g, herb mayonnaise, cured egg yolk, onions, butter toast

STECKRÜBEN-KARTOFFELSUPPE 13
SWEDE & POTATO SOUP

Sauerrahm, Estragon-Öl
Sour cream, tarragon oil

GERSTENSUPPE *BARLEY SOUP* 14

Wurzelgemüse, Trockenfleisch, Rahm, Schnittlauch
Root vegetables, air dried meat, cream, chives

RINDSBOUILLON *BEEF BROTH* 14

Siedfleisch, Sherry, Wurzelgemüse
Boiled beef, sherry, root vegetables

VEGGIE-PLÄTTLI *VEGGIE PLATTER* p.P 23

Randenhummus, Kürbis-Muhammara, Tschliner Schafskäse, Ofengemüse, geröstetes Brot
Beetroot hummus, pumpkin muhammara, Tschlin sheep's cheese, oven-roasted vegetables, toasted bread

STAZER PLÄTTLI *STAZ PLATTER* p.P 26

Salametti, Rohschinken und Bündnerfleisch vom Hausmetzger, Heutaler Käse aus Pontresina, Feigensenf, eingemachtes Gemüse
Salametti, cured ham and Grison air dried beef, Heutaler cheese from Pontresina, fig mustard, pickled vegetables

PUSCHLAVER PIZZOCCHERI *PUSCHLAV PIZZOCCHERI* **27**

Buchweizennudeln, Karotten, Wirz, Kartoffeln, Salbei, Knoblauch, Salbei, Casera-Käse, Rahm

Buckwheat noodles, carrots, savoy cabbage, potatoes, sage, garlic, sage, Casera cheese, cream

GHACKETS & HÖRNLI SWISS MACARONI **28**

Rindfleischragout, Apfelmus

Beef ragout, apple sauce

BLÄTTERTEIG PASTETLI *PUFF PASTRY TARTLETS* **29**

Schwarzwurzeln, Fava Bohnen, Champignons, Rahmsauce, Kräuter

Black roots, fava beans, mushrooms, cream sauce, herbs

mit Brätschügeli | *with veal balls* **+10**

BACKFISCH *FRIED FISH* **38**

Lachs, Wasabi Tatar Sauce, asiatischer Gurkensalat, Süsskartoffelpommes

Salmon, wasabi tartar sauce, asian cucumber salad, sweet potato fries

POULET CORDON BLEU *CHICKEN CORDON BLEU* **42**

Spinat, Cheddar Käse, Erdnussbutter, Süsskartoffelpommes, Preiselbeeren

Spinach, cheddar cheese, peanut butter, sweet potato fries, cranberries

SIEDFLEISCH *BOILED BEEF* **54**

Rinderbrust gesotten, Bouillon, Wurzelgemüse, Kartoffeln, Apfel-Meerrettich

Boiled beef brisket, broth, root vegetables, potatoes, apple horseradish

DESSERTS

AFFOGATO AL CAFFÈ 9.5

Espresso, Vanilleglace
Espresso, vanilla ice cream

LEBKUCHEN TIRAMISU GINGERBREAD TIRAMISU 14

Mascarpone, Amarena Kirschen, Crumble
Mascarpone, Amarena cherries, crumble

APFEL IM STRUDELSACK APPLE STRUDEL 15

Caramelitaglace, Vanillesauce, Schokocrumble
Caramelita ice cream, vanilla sauce, chocolate crumble

BELGISCHE WAFFELN BELGIAN WAFFLES

Kassisch - mit Puderzucker und Schlagrahm
Classic - with icingsugar and whipped cream 9

Chriesi - mit warmen Kirschen und Vanilleglace, Rahm
Cherry - with warm cherries and vanilla ice cream, cream 15

Alter Schwede - mit Apfelmus, Eierlikör, Schokoglace, Rahm
Old Swede - with apple sauce, egg liqueur, chocolate ice cream, cream 16

Blau Bär - mit warmen Heidelbeeren und Vanilleglace, Rahm
Blue Bear - with warm blueberries and vanilla ice cream, cream 15

HAUSGEBACKENE KUCHEN UND WÄHEN 8

HOUSEMADE CAKES AND TARTS

GLACE ICE CREAM 4.5

Vanille, Schweizer Schokolade, Caramelitaglacé, Maple Walnut, Aprikose, Zwetschge
Vanilla, swiss chocolate, caramelita, maple walnut, apricot, plum

RAHM WHIPPED CREAM 1.5

Für weitere Informationen fragen Sie bitte unser Team. Preise verstehen sich in CHF inkl. Mwst.
For further information, please ask our team. Prices are in CHF, including VAT.