

# Carte Bistro / *Bistro Menu*

Tous les jours de 12:00 à 17h00 / *everyday from 12:00-17:00*

Pour notre cuisine gourmet, nous sommes ravis de vous réserver une table à partir de 18h30.

*For our gourmet kitchen, we will gladly reserve you a table from 6.30 p.m.*

## Entrées / *Appetizers*

**Salade de coeur de laitue** | Oeuf mou | bacon | vinaigrette aux herbes „Bieri“ 20  
*Lettuce heart salad* | *Soft egg* | *Bacon* | *Bieri's herb dressing*

**Salade mesclun** | Tranches de Parmino | Tomates cocktail | vinaigrette aux herbes „Bieri“ 20  
*Mesclun Salad* | *Sliced Parmino* | *Cocktail Tomatoes* | *Bieri's Herb Dressing*

**Lard fumé „Brügger“ et viande séchée des Grisons** | Oignons | Cornichons 32  
pain aux poires Boulangerie Weber  
*Smoked bacon & dried meat from the Grisons* | *Onions* | *Pickles* | *Pear bread Bakery Weber*

**Tartare de boeuf OMOSO** | beurre de fromage | noix de beurre citrouille <sup>mariné asiatique</sup> 30 | 42  
*OMOSO beef tartare* | *Cheese butter* | *Butternut pumpkin* <sup>asian pickled</sup>

## Soupe / *Soup*

Classique du Crap Naros **Soupe au vin blanc de Malans** | Diablotins | Raisins fermentés 16  
Ciboulette  
*Crap Naros classic* *Malans white wine soup* | *Diablotins* | *Fermented grapes* | *chives*

Classique du Crap Naros **Petite soupe d'orge des Grisons** 12  
Viande séchée des Grisons | crème fouettée | ciboulette  
*Crap Naros classic* *Small Grisons barley soup*  
*dried meat from the Grisons* | *whipped cream* | *chives*

## Pasta

**Ravioli de jarret de veau** | Sauge | Jus à la truffe | Pignons de pin 33 | 45  
*Veal shank ravioli* | *Sage* | *Truffle jus* | *Pine nuts*

**Fusilli** d'amidonner blanc | fait maison | Sauce de tomate braisé | Tomates cerises | Fromage Cirone 22  
*Fusilli* of white emmer | Homemade | *Braised tomato sauce* | *Cherry tomatoes* | *Cirone cheese*

**Taglioni** nouilles ultrafines | Sauce aux morilles | Lanières de veau | Champignons 32  
*Taglioni* very thin noodles | *Morel sauce* | *Veal strips* | *Mushrooms*

## Plats principaux / Main dishes

**Le Club** 32  
Poitrine de poulet fumée | Bacon | Tomate | Concombre | Mayonnaise fait Maison  
Pommes Frites à la truffe

**The Club**  
*Smoked chicken breast* | *Bacon* | *Tomato* | *Cucumber* | *Mayonnaise* Homemade  
*Truffle french fries*

**Escalope de veau viennoise d'Engadine** | Canneberges froides | Citron 46  
salade tiède de pommes de terre  
*Veal cutlet breaded from Engadin* | *Cold-stirred cranberries* | *Lemon* | *Lukewarm potato salad*

**Steak de veau d'Engadine** | Sauce aux morilles | Morilles | Filini 54  
*Veal steak from Engadin* | *Morel sauce* | *Morel* | *Filini*

**Sole entière frite** | Beurre de persil | Feuilles d'épinards frais | Filini 58  
*Whole sole fried* | *Parsley-butter* | *Ffresh spinach leaves* | *Filini*

## Dessert

**Café glacé de Sporz** | Sésame garnie à la mousse de mokka | Chip au chocolat | Framboises 22  
*Iced coffee from Sporz* | *Sesame filled with mocha mousse* | *Chocolate chips* | *Raspberries*

**Glace „Maison“** 5  
*Homemade ice-cream*

Notre équipe de service se fera un plaisir de vous informer sur les autres saveurs selon l'offre du jour  
*Our service team will be pleased to inform you about other flavors according to the daily offer*

**Gâteau aux fruits du jour** | *Daily fruit cake* 7

Crème fouettée | *with whipped cream* 1.5  
à la sauce au chocolat | *with chocolate sauce* 5

<b>Bier vom Fass</b>	<b>20cl</b>	<b>30cl</b>	<b>50cl</b>
Feldschlösschen	4	5	7
Feldschlösschen Panaché	4	5	7
<b>Bier aus der Flasche</b>			<b>33 cl</b>
Monsteiner Häusträffel Weizenbier	50cl		8
Monsteiner Huusbier			6.50
Feldschlösschen alkoholfrei			5
Feldschlösschen Premium			5.50
<b>Saft vom Fass Möhl</b>			<b>33 cl</b>
Trüb			5.50
Trüb ohne Alkohol			5.50
<b>Mineral</b>			
Allegra	47cl		5.50
Allegra	77cl		9
Passuger	47cl		5.50
Passuger	77cl		9
<b>Süssgetränke</b>			<b>33 cl</b>
Fanta, Sprite, Coca-Cola, Cola Zero			5.50
Icetea Pfirsich & Zitrone			5.50
Rivella rot & blau			5.50
Apfelsaft & Shorley,			5.50
Tonic, Bitter Lemon			6
Tomatensaft			5

## Heisse Alkoholfreie Getränke

Kaffee Crème / Kaffee Hag	5
Espresso / Espresso Hag	5
Doppelter Espresso	6
Cappuccino	5.50
Milchkaffee	5.50
Latte Macchiato	6
Ovomaltine / chocolate	5
Lait froid ou chaud	4

## Sirocco Bio Tee

Tee Tasse	5
Tee Kanne	8

Gentle Blue – Earl Grey / Purple Breeze – Darjeeling Ceylon Sunrise – Schwarztee  
Black Chai – Schwarztee mit Gewürzen  
Camomille Orange Blossoms – Kamille mit Orangenblüte  
Moroccan Mint – Pfefferminz / Verbena – Eisenkraut  
Piz Palü – Kräutertee  
Japanese Sencha – Grüntee  
White Silver Needle – Weisser Tee Jasmin  
Red Kiss – Früchtetee / Rooibos Tangerine – Rotbusch

**Pour d'autres boissons vous les trouverez dans notre carte du bar!**  
***Further drinks you will find on our bar menu!***