

## **SALATE / SALATE / SALADS**

### **Grüner Salat**

Diverse tipuri de salată verde proaspătă , garnisite cu sos de casă  
Fresh, mixed, green salad in a homemade salad dressing

### **Salat – Teller**

6 salate de sezon, condimentate separat, frumos garnisite  
6 seasonal salads, seasoned separately, lovely garnished

### **Kabis Salat mit Kümmel**

Frischer Kabis aus der Region fein abgeschmeckt und aromatisiert mit Kümmel  
Varză proaspătă fin condimentată și aromatizată cu chimen  
Fresh cabbage from the region finely seasoned and flavored with caraway

## **SUPPE / SUPE / SOUPS**

### **Tages – Suppe**

Jeden Tag frisch zubereitete Suppe, mit saisonalen Produkten, fragt den Kellner/in  
In fiecare zi supă proaspăt preparată cu ingrediente de sezon ,întrebați ospătarul  
Every day fresh soup prepared with seasonal ingredients,just ask the waiter

### **Tomaten – Suppe**

Aus rumänischen Tomaten mit Basilikum aromatisiert, kalt oder warm serviert  
Supa din roșii românești aromatizată cu busuioc , servită caldă sau rece  
Soup made from romanian tomatoes with basil flavor, served hot or cold

### **Bündner Gersten Suppe**

Mit fein geschnittenem Gemüse und getrocknetem Fleisch aromatisierte Crème Suppe  
Supă cremă de legume , garnisită cu carne uscată tocată mărunt  
Cream soup of vegetables , flavoured with dried meat finely chopped

### **Winter Suppen Topf**

Beste Rinderbrühe mit Wurzelgemüse bereichert dazu gekochtes Rinderfleisch  
Supă delicioasă de vită cu legume rădăcinoase și carne de vită fiartă  
Delicious beef soup with root vegetables and boiled beef

### **Fischsuppe**

Thun, Lachs, Butterfisch und kleine Garnelen mit in Julienne geschnittenem Gemüse  
Ton, somon , pește undișar și creveți mici cu legume tăiate fin în julien\*  
Tuna, salmon , butter fish and small shrimps with finely chopped vegetables in julienne

## **VORSPEISE / GUSTARI / STARTERS**

### **Bündner – Platte**

In den Schweizer Bergen getrocknetes Fleisch, hauch dünn geschnitten, 4 Sorten  
4 soiuri de carne uscată, cu specific din munții elvețieni, tăiată în felii subțiri  
Four varieties of dried meat, typical of Swiss mountains, cut into thin slices

### **Beefsteak – Tartar**

Beste Rinderhuft klein geschnitten, am Tisch aromatisiert mit Zutaten und Gewürzen  
Cea mai bună carne de vită, tocată, condimentată și preparată la masă, după gust  
The best beef, chopped, seasoned and prepared with a variety of spices at the table, to taste

### **Thunafisch Tartar auf Parmesanboden**

Feinster Thunafisch mit Kräutern verfeinert auf gebackenem Parmesanboden serviert  
Cel mai bun pește ton pregătit cu ierburi rafinate , servit pe pat de parmezan\*  
Finest tuna fish with herbs refined on baked parmesan soil served

### **Selbst mariniertes « graved » Lachs**

Frischer Lachs mariniert mit Gewürzen, Orangen und Kräutern, fein geschnitten mit Salat von Zitrusfrüchten  
Somon proaspăt marinat cu mirodenii, portocale și verdețuri fin tocate , servit cu salată și citrice  
Fresh salmon marinated with spices, oranges and herbs finely chopped with salad of citrus

### **Tafelspitz mit Meerrettich-Apfel-Sauce**

Raffiniert zubereitetes Rindersiedfleisch mit frischem Salat dazu passend Meerrettich-Apfel-Sauce  
Carne de vită rafinată cu salată proaspătă și sos de hrean cu măr  
Refined beef meat with fresh salad and horseradish and apple sauce

### **Böle Dünne**

Hausgemachter Zwiebel - Käse - Kuchen mit Bündner - Speck  
Plăcintă de casă cu ceapă, brânză și șuncă din Grison\*  
Homemade onion - cheese - pie with Grison -bacon

### **Walliser Fondue**

3 Schweizer Käse mit gutem Wein, mit etwas Kirschen gut abgeschmeckt, dazu hausgemachtes Brot  
3 sortimente de brânză elvețiană bine aromatizate cu vin alb și schnaps din cireșe , servite cu pâine de casă  
3 Swiss cheese with well flavored with good wine and some cherry brandy, served with home made bread

## **HAUSSPEZIALITÄTEN**

### **Walliserschnitzel**

Schnitzel gefüllt mit Schweizer Käse, Tomate und Schinken, paniert und im Butterschmalz ausgebacken  
Șnitel umplut cu brânză elvețiană, roșii și șuncă, tras în pesmet și prăjit în unt \*  
Schnitzel stuffed with Swiss cheese, tomatoes and ham, breaded and fried in butter

### **Pfeffersteak**

Zartes Rinderentrecote, gebraten nach Wunsch und mit grüner Pfeffersauce serviert  
Antricot de vită savuros, prăjit după preferințe și servit cu sos de piper verde\*  
Juicy beef steak, fried by preference and served with green pepper sauce

### **Zürcher Geschnetzeltes**

Kalbsfleisch, Pilze angebraten flambiert mit Cognac, an einer feinen Rahmsauce serviert  
Carne de vițel , ciuperci flambate cu coniac, servite cu un sos fin de smântână  
Veal meat , mushrooms flambéed with cognac, served on a fine cream sauce

### **Bündner Winterpfanne**

Zartes Schweinefilet, an einer feinen Käsefonduesauce mit frischem Gemüse  
Mușchiuleț de porc delicious , servit pe un sos de fondue de brânză , cu garnitură de legume proaspete  
Delicate pork tenderloin on a fine cheese fondue sauce with fresh vegetables

### **Kalbsleber Baslerart**

Feinste Kalbsleber in Würfel geschnitten mit Tomaten – Basilikum Pesto aromatisiert, rosa zart gebraten  
Ficat de vițel tăiat cuburi , aromatizat cu pesto de roșii și busuioc , prăjit , roz și succulent la mijloc\*  
Diced veal liver, flavored with pesto of tomatoes and basil, tender roasted , pink and juicy in the middle

### **Forelle nach Thurgauerart**

Frische Forelle im Schmetterling Schnitt ohne Gräte, im Ofen mit Krebsbutter überbacken  
Păstrăv proaspăt , tăiat fluture și dezosat, pregătit la cuptor cu unt aromatizat cu crabi  
Fresh trout in butterfly cut and boned, prepared in the oven with butter flavored with crab

### **Raclette am Tisch**

Schweizer Schmelzkäse mit Fleisch von Rind, Schwein und Huhn, dazu gekochte Kartoffel,  
Brânză elvețiană cu carne de vită , carne de porc și de pui , cu garnitură de cartofi fierți  
Swiss cheese with beef meat , pork and chicken ,garnished with boiled potatoes

## FONDUE FOR 2

### Fondue – Bourguignonne

Zartes Rindersteak in Würfel geschnitten zum braten im heissen Öl, dazu 4 verschiedene Saucen

Carne de vită tăiată în cuburi de prăjit în ulei fierbinte servită cu 4 sosuri \*

Tender beef steak cut into cubes to fry in the hot oil , served with 4 sauces

### Fondue – Chinoise

Fein geschnittenes Rind, Huhn und Schweine Fleisch, 4 verschiedene Saucen und Rinderbrühe, dazu 2 Eier

Carne de vită, de pui și de porc tăiată subțire , 4 sosuri , supă de carne de vită și 2 ouă \*

Finely chopped beef, chicken and pork meat, 4 different sauces and beef broth, plus 2 eggs

## BEILAGEN / GARNITURI / GARNISHES

- **Rösti - Cartofi rași - Grated potatoes**
- **Swiss Rösti - Cartofi rași elvețieni - Swiss grated potatoes**
- **Kartoffel - Cartofi - Potatoes \***
- **Reis - Orez - Rice**
- **Gemüse - Legume - Vegetables**
- **Pilze – Ciuperci - Mushrooms**
- **Teigwaren - Paste – Pasta\***
- **Spätzli - Paste elvețiene - Swiss pasta**

## VEGETARISCH / VEGETARIAN / VEGETARIAN

### Käsespätzli mit Apfelmues

Handgemachte Eierspätzli mit feinem Alpkäse, dazu frisches Apfelmues

Paste cu brânzăși mousse de mere

Pasta with cheese and apple mousse

### Gemüse - Spaghetti

Hausgemachte Teigwaren mit verschiedenen Gemüsen mit feinem Olivenöl zubereitet

Paste făcute în casă, preparate cu diverse legume și ulei de măsline

Prepared homemade pasta with various vegetables and fine olive oil

### Piccata Milanease mit Tagliatelli

Zucchini Schnitzel mit Parmesan paniert, auf einer feinen Tomatensauce mit Hausgemachten Teigwaren

Dovlecei cu parmezan, pane, serviți cu paste de casă și sos de roșii

Zucchini schnitzel with parmesan breaded, on a fine tomato sauce with homemade pasta

### Pfeffersteak mit Tofu

In Sojasauce mariniertes, gebratenes Tofusteak mit einer rassigen grünen Pfeffersause serviert

Tofu steak marinat în sos soia , servit cu sos picant de piper verde

Tofu steak in soya sauce marinated , fried and served with a spicy green pepper sauce

### Gemüseburger auf Salat

Aus bestem Gemüse geformter Hamburger, gebraten, auf frischem, gemischtem grünen Salat serviert

Hamburger din legume prăjit și servit cu garnitură de salată verde mixtă proaspătă

From best vegetables shaped hamburgers, fried, served on fresh mixed green salad

## DESSERT / DESERT / DESSERT

### **Tages - Dessert**

Jeden Tag wird mit frischen Zutaten, je nach Saison, ein Dessert zubereitet, bitte fragen Sie den Kellner/in  
Desert preparat zilnic cu ingrediente proaspete și de sezon, vă rugăm să întrebați ospătarul  
Daily dessert prepared with fresh seasonal ingredients, please ask the waiter

#### **Caramel Chöpfli**

Caramel Chöpfli  
Cremă caramel  
Caramel custard

#### **Tiramisù mit Saisonfrüchte**

Klassisches Tiramisu, ohne Kaffee, damit mit Saison – Früchten verfeinert, fragen Sie den Kellner/in  
Tiramisu clasic, fără cafea, cu fructe de sezon, întrebați ospătarul  
Classic Tiramisu, without coffee, with seasonal fruits, ask the waiter

### **Limonen – Sorbet**

Hausgemachtes Limonetten – Sorbet verfeinert mit Basilikum, auf Wunsch gibt es etwas Wodka dazu  
Sorbet de lămâie făcut în casă, cu aromă de busuioc, servit cu puțină vodcă, dacă se dorește  
Homemade lemon sherbet flavored with basil, served by wish with some vodka

#### **Schokoladen – Fondue**

60 % Schokolade als Fondue serviert, dazu frische Früchte, die darin geschwenkt werden können  
Ciocolată cu 60 % cacao servită ca fondue, prin care se pot trece fructe proaspete  
Chocolate 60 % cacao served as fondue, plus fresh fruit, which can be swiveled in

#### **Gemischtes Eis**

Feinstes Rahmeis, in 3 Sorten, Schokolade, Vanille, Erdbeer, mit oder ohne Sahne  
3 sortimente de înghețată cremoasă, ciocolată, vanilie și căpșuni, servite cu sau fără frișcă\*  
Finest ice cream, in 3 varieties, chocolate, vanilla, strawberry, with or without cream

#### **Kaiserschmarren mit Kompot**

Kaiserschmarren mit Kompot  
Clătite cu compot  
Pancake with compote

#### **Orangen – Schoko Parfait flambiert**

Hausgemachtes Orangen – Parfait, überzogen mit Schokolade, wird vor dem Gast mit Liqueur flambiert  
Parfe de portocale învelit în ciocolată, flambat în fața clienților cu lichior  
Homemade orange - parfait, coated with chocolate, flambéed in front of guests with liqueur

#### **Schokoladen Soufflet**

Hausgemachter Schokoladen - Kuchen mit flüssigem Schokoladen Kern, dazu Vanille Eiscrem  
Prajitură de casă cu miez de ciocolată lichidă, servită caldă și cu înghețată de vanilie  
Homemade chocolate cake with liquid chocolate core, served warm and with vanilla ice cream

## **KÄSE – FONDUE**

### **„moitié – moitié“ Käse – Fondue (minimum 2 Personen)**

Klassisches Käsefondue aus 2 Käse - Sorten vor dem Gast zubereitet  
Fondue clasic cu 2 sortimente de brânză  
Classic Fondue with 2 sorts of cheese

#### **Walliser – Fondue**

Klassisches Käsefondue aus 3 Käse - Sorten  
Fondue clasic cu 3 sortimente de brânză  
Classic Fondue with 3 sorts of cheese

#### **Pilz – Fondue**

verfeinert mit Steinpilzen und Morcheln  
Fondue aromatizat cu ciuperci porcini și morel\*  
Flavoured Fondue with porcini and morel mushrooms

#### **Tomaten – Fondue**

aromatisiert mit eingelegten und frischen Tomaten  
Fondue aromatizat cu roşii  
Flavoured Fondue with fresh tomatoes

**Trüffel – Fondue**

abgeschmeckt mit feinstem Trüffel  
Fondue aromatizat cu cele mai bune trufe  
Flavoured Fondue with truffles

**Champagner – Fondue**

mit feinem Prosecco zu bereitet  
Fondue cu Prosecco  
Prosecco Fondue

\* Produs/din produs decongelat , anunt valabil pentru toate paginile din acest meniu.

\* Product /from defrosted product, this notice is available to all this menu pages