

# CERVOLINO BÜNDNER SPEZIALITÄTEN


## VORSPEISEN | STARTER

<b>Winter Blattsalat</b> 	<b>12</b>
Lollo, Chicorée, Radieschen, Tomaten, Gurke, Kaki <i>Lollo, chicory, radish, tomato, cucumber, persimmon</i>	
<b>Nüssli Salat</b> 	<b>18</b>
Speck, Feigen, Bucheckern, Schnittlauch <i>Bacon, figs, beechnuts, chives</i>	
gebratene Eden BIO Garnelen <i>roasted Eden BIO shrimps</i>	<b>15</b>
gebratenes Ribelmais Poulet Steak <i>roasted chicken Steak</i>	<b>15</b>
<b>Scheiben vom Kalbs runder Mocken</b>	<b>19</b>
Gremolata, grüne Oliven, Radieschen, Chilliöl <i>Slices of round mochen, gremolata, green olives, radish, chilli oil</i>	
<b>Gebeizte Forelle</b>	<b>22</b>
<b>Räuchervinaigrette, Ringelbeete, Mini Beete, Corallen Chip, Frisèe</b> <i>Pickled trout, smoked vinaigrette, ring beetroot, mini beetroot, coral chip, frisèe salad</i>	

---


## SUPPEN | SOUPS


<b>Bündner Heusuppe</b> 	<b>14</b>
Alpenblüten, Pastinake <i>Grisons haysoup, alpine flower, parsnip</i>	

vegetarisch | *vegetarian* 

vegan | *vegan* 

**KÄSE FONDUE | CHEESE FONDUE**    *Ab 2 Personen a Discretion /From 2 Persons a Discretion / Preis pro Person price per person*

**Käse Fondue "klassisch"**  **40**  
aus Greyerzer, Freiburger Vacherin, Davoser Bergkäse und Weisswein  
*from Greyerzer, Freiburger Vacherin, davoser mountain cheese and with wine*

**Veganes BIO Fondue**  **38**  
Hergestellt aus BIO zertifizierten Cashew Nüssen mit einem vollen heftigen  
und käsigen Geschmack  
**GMO und Palmöl frei**  
*Made of BIO Cashew nuts with a fully yeasty and cheesy taste  
without GMO and palm oil*

**Zu unseren Fondues servieren wir:**  
**Ruchbrot, Gschwellti, Essiggemüse und eingelegte Zwiebeln**  
*We serve with our fondue:*  
*Ruchbrot, Gschwellti, pickled vegetables and pickled onions*

***Vegetarisch | vegetarian*** 

***vegan | vegan*** 

**FONDUE CHINOISE** Ab 2 Personen a Discretion/ From 2 persons a Discretion  
Preis pro Person *price per person*

**Fondue Chinoise a discretion**

**Rind, Kalb & Trute / Beef, Veal & Turkey** 65

**Rind & Kalb / Beef & Veal** 62


**Rind & Trute / Beef & Turkey** 59

**Handgeschnittene Trutenwürfel sowie Schweizer Rind- und Kalbswürfel**

*Hand-cut turkey, Swiss beef and veal*

**Hausgemachte Cocktailsauce , Aioli , und Senf Mayonnaise **  
**sowie gepickeltes Gemüse, Reis oder Pommes nature, Süsskartoffel Pommes**  
*We serve with it:*

*Homemade cocktail sauce , aioli , and mustard mayonnaise *  
*as well as pickled vegetables, rice or fries nature or sweet potato fries*

**vegetarisch | vegetarian **

**vegan | vegan **

## HAUPTGÄNGE | MAIN CORSE

<b>Handgemachte Puschlaver Pizzoccheri</b> 		<b>25</b>
Geschmorte Zwiebeln, Wirsing, Kartoffel, Bergchäs, Salbei <i>Handmade Pizzoccheri Braised onions, savoy cabbage, potato, mountain cheese, sage</i>		
<b>Äplermagroni</b> 		<b>23</b>
Kartoffel, Gruyere, Röstzwiebeln, Apfelmus <i>Potato, Gruyere, roasted onions, apple sauce</i>		
<b>Rüebli in Texturen</b> 		<b>28</b>
<i>Carrots in textures</i>		
<b>Kalbsgeschnetzeltes</b>		<b>37</b>
Pilze, Peterli, Rösti <i>Veal cutlets, mushrooms, Peterli, Rösti</i>		
<b>Hirschentrecôte</b>	<b>180 g</b>	<b>43</b>
Jus, Rosenkohllaub <i>Venison entrecôte, Jus, Brussels sprouts</i>		
<b>Graubündner Schweinerippchen</b>		<b>33</b>
10 Stunden sous-vide gegart <i>Pork ribs cooked sous-vide for 10 hours</i>		



Vegetarisch | Vegetarian  Vegan | Vegan 

## BEILAGEN | *SIDE DISH*

<b>Spätzli</b> Sautiert mit Peterli und Muskatblüte <i>Sauted parsley and muscat flower</i>	<b>7</b>
<b>Kartoffelgratin</b> Lauch <i>Potato gratin with leek</i>	<b>7</b>
<b>Kürbisspalten</b> <i>Roasted pumpkin</i>	<b>7</b>
<b>Rotkabis</b> <i>Red cabbage</i>	<b>7</b>



vegetarisch | *vegetarian*     vegan | *vegan* 

## DESSERT | *DESSERT*

<b>Pflaumentartelette</b> 	<b>14</b>
Pflaumen, Mandeln und frittiertes Vanilleeis <i>Plums, almonds and fried vanilla ice cream</i>	
<b>Knuspriger Buchweizen</b> 	<b>14</b>
Buchweizen, Eis, Apfel und Kirsche <i>Buckwheat, glace, apple and cherry</i>	

---

## GLACÉ UND SORBET

<b>Rahmglacé - Ice cream</b> 	<b>4</b>
<b>Schokolade BIO</b> <i>Chocolate</i>	
<b>Vanille BIO</b> <i>Vanilla</i>	
<b>Amarena</b> <i>Amarena-Cherries</i>	
<b>Fior di latte</b> <i>Fior di latte</i>	
<b>Zimt</b> <i>Cinnamon</i>	
<b>Sorbets – Sorbet</b> 	
<b>Erdbeere BIO</b> <i>Strawberry</i>	
<b>Zitrone</b> <i>Lemon</i>	
<b>Cassis</b> <i>Cassis</i>	
<b>Portion Rahm / Portion Cream</b>	<b>1.5</b>

**Unsere Glacé wird aus rein regionalem Rahm, Milch und Grundzutaten hergestellt**

*Our glacé is made from pure regional cream, milk and basic ingredients*

**vegetarisch** | *vegetarian*  **vegan** | *vegan* 