

Room Service Karte (Von 12:00 Uhr bis 22:00 Uhr)

Pinsa Monopol	18.00
Luftiger Hefe-Sauerteig, knusprig gebacken mit frischen Tomaten und Basilikum <i>Crispy baked fluffy yeast sourdough Bruschetta style with fresh tomatoes and basil</i> Pâte levain croustillant aux tomates fraîches et basilic	
Pinsa Margherita	16.00
Luftiger Hefe-Sauerteig, knusprig gebacken mit Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum <i>Crispy baked fluffy yeast sourdough with tomato sauce, mozzarella, basil</i> Pâte levain croustillant, sauce aux tomates, mozzarella et basilic	
La Caesar Mono	19.00
Caesar Salat mit getrocknete Tomaten, Speck, Parmesan <i>Caesar salad with dried tomatoes, bacon, parmesan</i> Salade Caesar avec tomates, séchées, lardons, parmesan	
mit gegrillten Pouletbruststreifen	32.00
con petto di pollo 'Alpstein' grigliato <i>with grilled slices of chicken breast</i> avec lanières de suprême de poularde grillée	
Gegrillte Zucchini, Burrata, Dörrtomatentapenade	19.00
grigliati, burrata, tapenade di pomodori secchi <i>Grilled zucchini, burrata, dried tomato tapenade</i> Courgettes grillées, burrata, tapenade de tomates sêchées	Zucchini
Klassisches Rindstartar handgeschnitten	36.00
Tartar di manzo classica <i>Classic beef tartar, hand cut</i> Tartare de boeuf classic, coupé à lamain	
Bündnerteller - Auswahl von Aufschnitt & Käse	32.00
Selezione di affettati & formaggi <i>Selection of cold cuts & cheese</i> Sélection de charcuteries et fromage	
Nüsslisalat, Speck, Steinpilze	19.00
Soncino, bacon, porcini <i>Lamb's lettuce, bacon, porcini mushrooms</i> Salade mâche, lard, cèpes	

Tagessuppe	14.00
Zuppa del giorno <i>Soup of the day</i> Potage du jour	
Malloreddus, Kalbsbäckchenragout, Gorgonzolacreme	38.00
Malloreddus, ragù di guanciale di vitello, crema di gorgonzola <i>Malloreddus pasta, veal cheek ragout, gorgonzola cream</i> Malloreddus, ragoût de joues de veau, crème de gorgonzola	
Hausgemachte Gnocchi Sorrentina (Tomatensauce, Mozzarella, gratiniert)	32.00
Gnocchi fatti in casa alla sorrentina (salsa al pomodoro, mozzarella, gratinata) <i>Homemade Gnocchi sorrentina (gratinated with tomato sauce and mozzarella)</i> Gnocchi sorrentina (sauce aux tomates, mozzarella, gratiné)	
Sky Beef Burger	35.00
Sky Vegan Burger 	32.00
Bündner Nusstorte	7.00
Torta di noci grigionese Graubunden nut tarte Gâteau aux noix	

Das Fleisch, das wir verarbeiten, stammt aus folgenden Regionen:

Rind:	Schweiz, Irland
Kalb, & Schwein:	Ausschließlich Schweiz, wenn möglich aus unserer Region
Lamm:	Australien, Neuseeland
Geflügel:	Freiland aus der Schweiz oder Frankreich
Oktopus	Mittelmeer
Zackenbarsch:	Aquakultur Europa
Thunfisch	Dänemark

