

Apéro Chf.

Ftaner Goldmelissen Sirup
mit Prosecco aufgefüllt 9.00

Hugo Spritz oder Aperol Spritz 11.50

Gespritzter Weisswein 7.50

Vorweg

Ftaner Naturabeef Carpaccio als Vorspeise
mit Parmesan, Pinienkerne, Zwiebeln und Trüffelöl mariniert,
Knoblauchbrot 19.00

Gemischter sommerlicher Vorspeisensalat 9.50

Grüner sommerlicher Vorspeisensalat 8.50

Suppen

Bündner Gerstensuppe
die Echte mit Rauchfleisch und Gemüswürfel 12.00

Tomaten-Mozarellasuppe 12.00

Engadiner Knödelsuppe
Rindskraftbrühe mit Speck- oder Käseknödel 12.00

Knödelplausch
Käse- und Speckknödel in kräftiger Brühe mit kleinem Salat 22.00

<u>Salate</u>	Chf.
Grüner Salat	12.00
Gemischter Salat	13.50
Wurst-Käsesalat garniert	18.00
Bündner Salat	
knackige Salatvariation mit Bündner Rohschinken und Bergkäse	21.00
Fitnesssteller	
knackige Salatvariation mit grilliertem Schweinssteak und hausgemachter Kräuterbutter	28.00
wahlweise italienisches –oder französisches Dressing	

Spezialitäten

Holzfäller Steak	
zart mariniertes Schweinssteak mit gebratenem Speck, hausgemachter Kräuterbutter, Pommes Frites und Gemüse	29.00
Prui Burger	
Rinds Farmer Burger mit feiner Sauce und Pommes Frites garniert mit Tomate, Gurke und Zwiebeln	24.00
Ftaner Naturabeef Carpaccio	
mit Parmesan, Pinienkernen, Zwiebeln und Trüffelöl mariniert, Knoblauchbrot	29.00
Natura Beef Entrecote	
mit hausgemachter Kräuterbutter, Tatarsauce,	200gr 39.00
Pommes frites und Gemüse	300gr 44.00

Währschaft Chf.

Capuns sursilvans
pochierte Mangoldwickel gefüllt mit Quarkteig
und Trockenfleischwürfel in Rahmbouillon 4 Stück 24.00

Pizokkels engiadinais
hausgemachte Quarkspätzle mit Zwiebeln, Speck
und Ftaner Bergkäse überbacken 23.00

Aelpler Maggronen
geschwenkt in Käsesauce mit Kartoffeln, Speck
und Röstzwiebel 23.00

Pizocheri Valtlinesi
Hausgemachte Buchweizenpizocheri mit Kartoffeln und
Krautstiel, mit geschmolzenem Bergkäse und viel Salbeibutter 24.00

Rösti knusprig aus der Pfanne

Rösti Natur 16.00

Holzfaller Rösti
mit Spiegelei, gebratenem Speck und Käse überbacken 23.00

Engadiner Rösti
mit geräucherter Engadiner Wurst 24.00

Vegi Rösti (vegetarisch)
mit Gemüse und Bergkäse überbacken 23.00

Allerlei Chf.

Geräucherte Engadiner Wurst 12.00

Wiener Würstchen mit Pommes Frites 17.00

Chicken Nuggets mit Pommes Frites 21.00

Kaiserschmarrn
mit Preiselbeerkompott und Apfelmus 21.00

Portion Pommes frites
mit Ketchup oder Mayonnaise 10.00

Marenda

Bündnerteller
gemischtes Trockenfleisch Plättli mit Bergkäse 34.00

Bündnerplatte Minschun für 4 Bergsteiger
auf rustikalem Arvenbrett angerichtet 68.00

Bauernsalsiz 13.00

Ftaner Bergkäse 13.00

<u>Nalunsin Kinder bis 12 Jahre</u>	Chf.
Tschiervi (Hirsch)	
Aelpler Maggronen mit Kartoffeln, Speck & Apfelmus	13.00
Chamuotsch (Gams)	
Portion Pommes Frites	7.00
Girun (Bartgeier)	
Chicken Nuggets mit Pommes Frites	16.00
Capricorn (Steinbock)	
Wiener Würstchen mit Pommes Frites	13.00
Chavriöl (Reh)	
Rösti mit Spiegelei, gebratenem Speck und Käse überbacken	16.00

Deklaration

- Schweinefleisch aus der Schweiz
- Farmer Burger Rind aus der Schweiz
- Natura Beef aus der Region (überwiegend Jonpitschen Caprez, Ftan)
- Chicken Nugget aus Schweizer Poulet ohne Hormonbehandlung
- Eier von freilaufenden Hühnern aus der Region

Allergien

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne. Die nötigen Informationen stehen den Mitarbeitenden schriftlich zur Verfügung oder die Person, die das Gericht zubereitet, oder entsprechend geschulte Mitarbeitende im Service geben Auskunft.

<u>Dessert</u>	Chf.
Apfelstrudel Natur	8.00
Apfelstrudel mit Vanillesauce und Rahm	11.00
Stück Landhauskuchen (Tagesangebot)	8.00
Stück hausgemachte Nusstorte	7.50
Ganze Nusstorte zum Mitnehmen	25.00
Nussgipfel	4.00
Rahmzuschlag	1.50
 <u>Glacé</u>	
Eiskaffee Vanilleeis mit kaltem Kaffee verrührt, Rahm	10.50
Coupe Dänemark Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce, Rahm	12.50
Coupe Prui Erdbeere-, Vanille- und Zitroneneis mit frischen Früchten garniert, Rahm	12.50
Coupe Minschun Mit Mocca-, Schokolade- und Vanilleeis mit Eierlikör, karamellisierte Haselnussplitter, Passionsfruchtsauce, Rahm	12.50
Aromen: Vanille, Schokolade, Erdbeere, Mocca, Zitrone	Kugel 4.00

<u>Schaumwein</u>		Chf.
Prosecco Le Colture	Cüpli	8.50
	Fl. 7.5 dl	44.00
Champagner Lauent-Perrier	Fl. 7.5 dl	109.00
<u>Offene Weissweine</u>		
Yvorne AOC Obrist	pro dl	5.50
	5 dl	27.50
Malanser Riesling Sylvaner	pro dl	5.50
	5 dl	27.50
Merlot Bianco, Tessin	pro dl	5.50
	5 dl	27.50
<u>Offene Rotweine</u>		
Malanser Blauburgunder, Cotinelli	pro dl	5.50
	5 dl	27.50
Poggio al Sole, Johannes Davaz Chianti Classico, Toscana	pro dl	6.50
	7.5 dl	44.00
<u>Flaschenweine weiss 7.5 dl Schweiz</u>		
Bündner Herrschaft		
19er Malanser Pinot blanc, Andrea Lauber		
Traube: Pinot blanc		
Helles gelb, sortentypische Fruchtaromen.		
Lebendig mit einer erfrischenden Säure		
	7.5 dl	44.00
Waadt		
18er Aigle Grand Cru „les Delices“		
Traube: Chasselas		
delikat, fruchtig,		
prägnante Mineralien und Lindenblütenaromen		
	7.5 dl	39.00

Flaschenweine weiss 7.5 dl Italien

Chf.

Südtirol

20er Chardonnay Alois Lageder

Traube: Chardonnay

Strohgelb mit grünlichen Reflexen,

sortentypisches Aroma von Südfrüchten

7.5 dl 38.00

Rotweine 5 dl. Flaschen

Malanser Blauburgunder, Cotinelli

5 dl 27.50

Primitivo Baroncelli

5 dl 25.00

Flaschenweine rot 7.5 dl Schweiz

Bündner Herrschaft

19er Fläscher Pinot Noir AOC, Hansruedi Adank

Traube: Blauburgunder

Es zeigen sich die für Pinot Noir sehr typischen, fruchtigen,

beerigen Aromen. Auch am Gaumen erfreut er mit seinem

fruchtbetonten, gehaltvollen Geschmack

7.5 dl 49.00

Balgach, Rheintal St. Gallen

17er Brunjana von Grünstein

Traube: Pinot Noir

Durch die rund 18 monatige Barrique Lagerung

erhält der Wein dezente Holznoten unterstützt

von feinem Vanillearoma

7.5dl 58.00

Flaschenweine rot 7.5 dl Österreich

Burgenland/Neusiedlersee

7.5 dl 45.00

18err Hillside red Weingut Leo Hillinger

Traube Syrah, Zweigelt, Merlot

Kräftiges Robinrot mit schwarzem Kern, kräftige Tanninstruktur

<u>Flaschenweine rot 7.5dl Italien</u>	Chf.
Lombardei/Veltlin	
12er Cinquanta/50 IGT Plozza	
Traube Nebbiolo	
Wie der Name schon andeutet, ist diese Rotweinspezialität ein Assemblage aus Sforzato und klassischem Valtellina. Die Reife erhält er in grossen Kastanienfässern	
	7.5 dl 46.00
Lombardei/Veltlin	
Corte di Cama	
17er Sforzato die Valtellina	
Traube: Nebbiolo	
Intensive Aromen nach Fruchtkonfitüre, etwas Rumtopf, getrockneten Kräutern, Vanille, Pfeifentabak und Minze	
	7.5 dl 78.00
Südtirol	
17er Coldirus Cuvee Rosso, Martini und Sohn	
Traube: Cabernet, Lagrein und Merlot	
Von granat-bis dunkelgranatroter Farbe, duftet dieser Wein nach Veilchen und Brombeeren, ist voll und samtig im Geschmack	
	7.5 dl 48.00
Piemont	
Barbera d'Alba Egidio DOP	
Traube: Barbera	
Trocken mit seidigem Tannin	
	7.5 dl 41.00
Toskana	
19er Chianti Classico, DOCG Peppoli	
Traube: Sangiovese und Merlot;	
Dunkler Purpur. Intensive Aromen von Dörrobst, Nüssen und Unterholz. Im Gaumen geschmeidig, voll und fruchtig	
	7.5 dl 49.00
18er Vino Nobile de Montepulciano Bindella	
Traube: Sangiovese, Colonrino del Valdarno, Mammolo, Canaiolo nero	
Glänzendes Granatrot mit rubinroten Reflexen. In der Nase würzig mit feiner Röstnote, Holz und Kirschen.	
	7.5 dl 49.00

Spirituosen Chf.

Willi mit Birne	40%	2 cl	6.50
10er Platte	40%	2 cl	40.00
Williams, Kernobst, Chrüter,			
Kirsch, Pflümlü, Grappa	40%	2 cl	6.00
Appenzeller	29%	2 cl	4.00
Heisser Ski (10 Stück)			
Hauseigene Schnapsmischung mit kräftigem Abgang			40.00

Warme Getränke mit Schuss

Glühwein Prui, Jagertee, Cafe Fertig oder Luz			7.50
Pflümlü Schümüli			9.50
Café Prui „da Huuskaffi“			9.50
Hexenmilch			
Heisse Milch mit Rum und Moccaschaum			9.50
10 er Abo für Café Prui, Schümüli Pflümlü, Hexenmilch			76.00

Kaffee und Aufgussgetränke

Kaffee creme oder Espresso			4.90
Milchkaffee, dampferhitzt			5.40
Cappuccino, dampferhitzt			5.90
Doppelter Espresso, Kaffee Melange			6.40
Schwarz-, Grün-, Eisenkraut, Hagebutten -oder Lindenblütentee			4.60
Bio Pfefferminztee handverlesen aus der Staletta Ftan			5.00
Ftaner Kräutertee handverlesen aus der Staletta Ftan			5.00
Heisse Zitrone mit Honig			4.60
Apfel-, Orangen -oder Rumpunsch alkoholfrei			4.60
Ovomaltine/Schokolade	warm oder kalt		4.90
Ovomaltine/Schokolade melange			6.40
Warme Milch mit Honig			4.90
Glas Milch	warm oder kalt		4.00
„Zaubertrank“ Heisse Milch mit Mokkaschaum und Karamellsauce			6:50
10er Abo für Zaubertrank			52.00

<u>Unsere Sirups</u>		Chf.
Himbeersirup	3 dl	2.00
	5 dl	3.00
Goldmelissen –oder Holundersirup	3 dl	3.00
	5 dl	4.00
Goldmelissen –oder Holunderschorle	3 dl	4.90
	5 dl	6.00

Mineral offen

Valser Mineralwasser mit Kohlensäure	3 dl	4.90
Allegra Mineralwasser ohne Kohlensäure	5 dl	6.00
Coca Cola, Cola Zero, Rivella rot/blau, Apfelsaft oder Shorley		

Hausgemacht Mineral offen

„Jolis“ Eistee oder Tommis Ingwer Limonade	3 dl	5.20
	5 dl	6.30

Mineral Flaschen

Valser Mineral oder Allegra Mineral		Liter	9.50
Coca Cola, Shorley		Liter	11.00
Rivella rot oder blau	1.5	Liter	14.50

Moscht

Möhl Saft vom Fass mit oder ohne Alkohol	5 dl	6.50
--	------	------

Bier vom Fass

Stange oder Stange Panaché Calanda Edelbräu		4.90
Kübel oder Kübel Panaché Calanda Edelbräu		6.50

Flaschenbier

Franziskaner Weissbier	5 dl	7.90
Franziskaner Weissbier alkoholfrei	3.3 dl	5.90
Calanda Lager	5.8 dl	6.60
BE, bira engiadinaisa da Tschlin	3.3 dl	5.90
Calanda Radler	3.3 dl	5.00

W-Lan Passwort: Fadri-prui05