



RE/TAURANT
RO/ENGARTEN

Vorspeisen

Gemischter Blattsalat an hausgemachtem Balsamico Dressing		11.—
Nüsslisalat mit Speck, Ei, Champignons, Croutons und Hausdressing		15.—
Gebackener Geisskäse, Trevisano-Chutney, Baumnüsse und Nüsslisalat		20.—
Burratine auf mariniertem Rotkraut-Randen Salat und Parmesanchips		18.—
Kürbiscremesuppe mit Chili Crostini		12.—
Bündner Gerstensuppe mit Bergkäse	12.—	18.—
Kräuter-Knoblauchbrot		10.—
«Hummus» Kichererbsenpüree mit Tahina, Pinienkernen und Oliven		15.—
Antipasti mit Formaggini, Rohschinken, Salame piccante, Gemüse und Oliven		21.—
Rindstatar mit Brandy, eingelegtem Kürbis, Ängeli- Bio Holzofenbrot und Butter	24.—	34.—
Jakobsmuscheln, Federkohl, Blätterteig und Hummer- «Beurre blanc»		25.—

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden. Alle Preise in CHF, inkl. 8,1% MwSt.



RE/TAURANT
RO/ENGARTEN

Hauptspeisen

«Spaghetti alle vongole» mit Venusmuscheln, Weisswein und Kräutern	24.—	29.—
«Quadrolini» mit Ziegenfrischkäse und Quitten, Zitronen-Thymian Sauce	23.—	28.—
Randen-Chicchette, Portobello, Blattspinat Maniok-Chips, Mascarponesauce	21.—	26.—
«Harira» Marokkanischer Eintopf mit Kichererbsen, Linsen, Bohnen, Gemüse und Pitabrot		28.—
«Salsiccia siciliana» Würzige Schweinsbratwurst, Bratkartoffeln und Gemüse		28.—
Schweinsfilet im Chorizo-Mantel, Apfel-Chutney, Serviettenknödel und Gemüse		38.—
«Butter Chicken» Indisches Poulet Curry, Basmatireis, Linsen-Dal und Fladenbrot		34.—
Geschmorte Lammhaxe, Rotweinjus, Rosenkohl, Randen-Chicchette		37.—
Rosa gebratenes Lamm-Rack, Rotweinjus, Dörrbohnen und Bratkartoffeln		39.—
Black Angus- Rindsentrecôte «Café de paris» Pommes frites und Gemüse		49.—
Rindsfilet-Steak, Trüffelbutter, Pommes frites und Saisongemüse		52.—
Gebratenes Zandersteak an «beurre-blanc», Serviettenknödel und Federkohl		35.—

Herkunft des Fleisches: Rind, Lamm: IRL /Rindsfilet: AUS/Wurst, Poulet, Schwein, Tatar: CH
Cold cuts: Italien / Fisch: Nordostatlantik, Ostsee (Zucht)