

FRÜHSTÜCK | BREAKFAST

9:00 - 11:00

BIRCHERMÜESLI

Hausgemachtes Birchermüesli, frische saisonale Früchte, Engadiner Joghurt, Engadiner Honig
Homemade Bircher muesli, fresh seasonal fruits, Engadin yogurt, Engadin honey

14



FRENCH BREAKFAST

Croissant, Engadiner Butter, Engadiner Konfitüre, Orangensaft, saisonale Früchte

Croissant, Engadin butter, Engadin jam, orange juice, seasonal fruits

13



SALTY TARTE

Frage nach unseren Spezialitäten

Ask us about our specialties



RÜHREI MIT SPECK / AVOCADO

Rührei mit gebratenem Speck oder frischer Avocado, dazu Brot

Scrambled eggs with fried bacon or fresh avocado, served with bread

14



DESSERT | DESERT

CLUB SORBET

Zitronensorbet serviert in ganzer Amalfi Zitrone, Minze
Lemon sorbet served in a whole lemon, tequila

12

+ Tequilla: +6



STRACCIATELLA PANNA COTTA

Mascarpone-Mousse, Rahm, Schokolade
Mascarpone mousse, cream, chocolate

13



CLUB SORBET

the one and only



FOOD

STARTERS

ALPEN CAPRESE

Frischer Isola-Ziegenkäse, verschiedenfarbige Ramati Tomaten, Zitronen-Dressing
Fresh Isola goat cheese, differently colored Ramati tomatoes, lemon dressing

19



GARTENSALAT

Grüner Salat, saisonales Gemüse, geröstete Kerne, Hausdressing
Green salad, seasonal vegetables, roasted seeds, house dressing

13



CAESAR SALAT

Lattich, Poulet oder Falafel, Cherry-Tomaten,
Avocado, Parmesan, Wildkräuter-Croûtons, Caesar-Dressing
Lettuce, chicken or falafel, cherry tomatoes, avocado, Parmesan,
wild herb croutons, Caesar dressing

27



GERSTENSUPPE „GRAN ALPIN“

Klassische Gerstensuppe gekocht mit Bio Gerste aus Graubünden (Gran Alpin),
Trockenfleisch, Gemüse und einem Schuss Rahm
Classic barley soup cooked with organic barley from Graubünden (Gran Alpin),
dried meat, vegetables and a dash of cream

15

MAINS

11:30 - 21:00

LIFESTYLE HUMMUS

Hummus aus Kichererbsen, Randen, gegrilltes Sommergemüse, Ciabatta
Chickpea hummus, beetroot, grilled summer vegetables, ciabatta

22



PASTA

Frische Trofie, Kartoffeln, grüne Bohnen, Kräuterpesto, Parmesan
Fresh trofie, potatoes, green beans, herbs pesto, parmesan

24



FISH & CHIPS

Schweizer Alpen-Zander im Engadiner Bierteig, kleiner Tomatensalat, Pommes Frites,
Club-Remoulade, Zitrone
Swiss Alpine zander in Engadin beer batter, small tomato salad, French fries, club
remoulade, lemon

35

BEEF SMASH BURGER

Smash Beef (150g), doppelt Cheddar, Essiggurken, Zwiebeln, Club Sauce, dazu Pommes
smash beef, double cheddar, pickles, onions, club sauce, served with fries

29

STEAK „ENTRANA“

Rinds Entraña vom Grill, Bratkartoffeln, Gemüse, Chimichurri
Grilled beef entraña, fried potatoes, vegetables, chimichurri

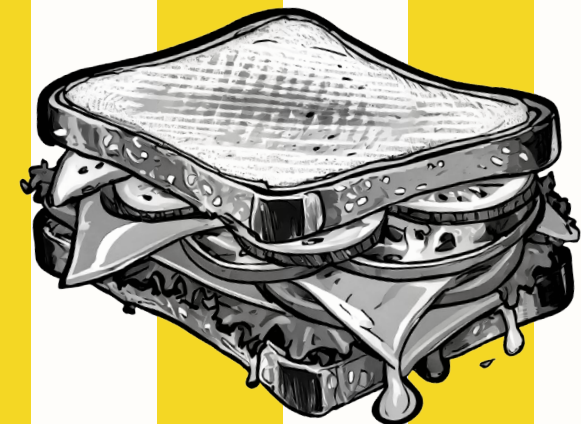
39



EXTRA ZUM MITTAG | LUNCH EXTRA

11:30 - 17:00

CLUB SANDWICH



SERVIERT MIT POMMES | SERVED WITH FRIES

CLASSIC CLUB

Grillierte Pouletbrust, Speck, Schinken, Cheddar, Tomate, Salat, Club-Mayo, Toast
Grilled chicken breast, bacon, ham, cheddar, tomato, lettuce, toast, club mayo

28

LEGENDE



vegetarisch



vegan



glutenfrei



laktosefrei



scharf

SPRING SPECIALS

KARTOFFELSALAT

Lauwarmer Kartoffelsalat, Gurken-Radieschen-Spargel-Chips, Sous Vide Ei
Lukewarm potato salad, cucumber-radish-asparagus chips, sous vide egg

19



VITELLO TONNATO

Vitello Tonnato „Segelhaus“, Ofengemüse und Thymian Kartoffeln
Vitello Tonnato “Segelhaus”, oven-baked vegetables and thyme potatoes

28



CORDON BLEU

Poulet Cordon Bleu gefüllt mit grünem Spargel, dazu leicht gebratener Baby Spinat,
Ebly und Béarnaise Sauce

Chicken Cordon Bleu filled with green asparagus, served with lightly fried baby
spinach, Ebly, and Béarnaise sauce

38

SAIBLING

Im Ofen gegartes Saiblingfilet mit Kräutern und kanckiger Gemüsefüllung,
dazu Neukartoffeln

Oven-cooked char fillet with herbs and a crunchy vegetable filling,
served with new potatoes

37



TAGES DESSERT

Frage uns nach unserem Dessert Special

Ask us about our dessert special

ab/from 12

