


ABENDMENÜ

Zum Afanga

Swiss Lachs  
Tatar | Bio Ei Creme | Topinambur | Dill
24

Us em Suppatopf

Pastinakensuppe 
Heuschaum | Einkorn Gnocchi | Malanser Riesling
14

Dezwüshed

Geräucherte Bergkartoffeln 
Maraner Joghurt | Dill | Knusperbrot
19

Dr Hauptdarsteller


Peister Vitellone
Geschmortes und Ravioli | Zwiebeljus
Petersilienwurzel | Aprikose
48


Es süassas Vergnüega


Einkorn Griessknödel 
Zwetschgen | Knusper
13

KLASSIKER

Vorspeisen

Zarter Schweinebauch vom Biertreber 
Sellerie-Salat | Rauchkastanien | Senfsamen | Aroser Honig
22


Alpen-Saibling aus dem Val Lumnezia 
Geschmorte Rande | Apfel-Meerrettich | St. Galler Hanföl
24

Nüsslisalat mit Kürbiskern-Dressing 
Eingelegte Birnen | Pochiertes Peister Bio-Ei | Purpurbrot-Weizenmehl-Brotchips
16


Malanser Bio-Bruderhahn
Kürbiskern-Panade | Mayonnaise mit Camolinaöl | Nüsslisalat
24

Hauptgänge


Bündner Rindshuft
Malanser Blauburgunderjus | Scharanser Polenta | Eingelegte Zwetschge | Brokkoli
48


Schweizer Reh 
Geschmorte Schulter | Kürbis | Kräutersaitlinge | Bündnerfleisch
52



Eglifilets aus dem Berner Oberland
Bierteig mit Aroser Pale Ale | Gersotto | Blumenkohl | Sellerie | Meerrettich | Randen
38


Florians Schlutzkrapfen 
Sennerei-Alpkäse | Einkorn | Kartoffeln | Schnittlauch | Braune Butter
24

Desserts

Schoggiträumli 
Törtli | Warme Schoggisauce | Sorbet
16

Tuorta da Nusch 
Mürbeteig | Karamellisierte Baumnüsse | Röteli Glace
15

Aroser Schneeball  
Maraner Joghurt | Apfel | Meringue
14

Chääs vom Willi Schmid 
Widmer's Birnenbrot | Hausgemachte Kompotte
3 Sorten 18 | 5 Sorten 24

WEIN EMPFEH LUNG

Weisswein
Chablis Vaillons 1er Cru
Domaine Jean Dauvissat
2017

7,5 dl 90 | 1 dl 13

Rotwein
I Tri Pin Merlot
Mauro Ortelli
2017

7,5 dl 70 | 1 dl 10

Bier
Schanfigger Häx
Stout
Arosabräu

0,33 l 8