



La Cave

VORSPEISEN

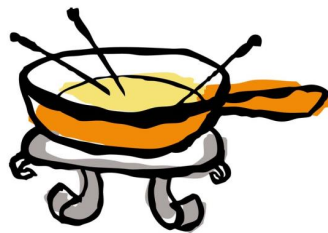
APPETISERS

Gemischter Saisonsalat mit Croûtons und Vinaigrette 	15
Seasonal mixed salad served with croutons and vinaigrette	
Nüsslisalat	17
knuspriger Speck, Eier, Croûtons	
Lamb`s lettuce salad, crispy bacon, egg, croutons	
Bresaola Carpaccio	28
mit Rucola, Parmesan und Balsamico Vinaigrette 	
Bresaola carpaccio	
with rocket salad, parmesan and balsamic vinaigrette	

HAUSGEMACHTE SUPPEN

HOMEMADE SOUPS

Bündner Gerstensuppe	17
mit luftgetrocknetem Fleisch	
Grison barley soup with air-dried beef and chives	
Doppelte Rindskraftbrühe mit Brasato-Tortelli	19
Double beef broth, tortellini with braised beef	







La Cave

FLEISCHFONDUE (AB 2 PERSONEN / PRO PERSON) MEAT FONDUE (MINIMUM 2 PERSONS)

Fondue Chinoise „Posthotel“ 200g Dünne Scheiben vom Rind, Kalb, Huhn Morosani Fondue Chinoise 200g thin slices of beef, veal, chicken	73
Fondue „Bourguignonne“ 200g Diced Swiss Beef	75

Zu diesen Fleischfondues servieren wir eine Auswahl
von exquisiten Saucen und Garnituren,
Pommes frites und Gemüsereis
To these meat fondues with serve a choice
of exquisite sauces and garnish French fries and vegetable rice

KÄSEFONDUE (AB 2 PERSONEN / PRO PERSON) CHEESE FONDUE (MINIMUM 2 PERSONS / PER PERSON)

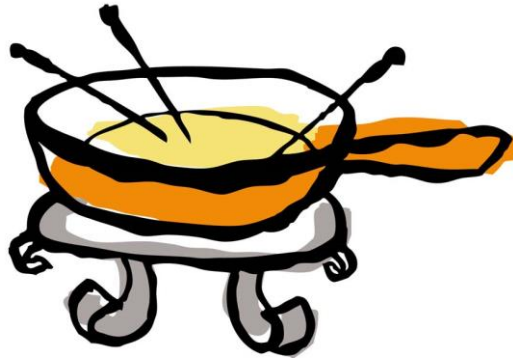
Fondue „Moitié- Moitié“ halb Freiburger Vacherin und halb Greyerzer  half fribourg vacherin and half gruyere	39
Fondue „Provençale“ Tomatenwürfeln und Alpen Kräutern diced tomatoes and mountain herbs 	41
Fondue „Williams“ frisch geschnittene Birnen und Williams  fresh sliced pears and Williams	41
Fondue „Paysanne“ knuspriger Rauchspeck und Frühlingszwiebeln crispy smoked bacon and spring onions	43
Fondue „Morosani“ mit gerösteten Steinpilzen und Alpen Kräutern  roasted porcini mushrooms and Alpine herbs	44

Alle unsere Käsefondues
servieren wir mit Fondue Brot und gekochten Kartoffeln
All our cheese fondues
are served with fondue bread and steamed potatoes

La Cave

SPEZIALITÄTEN SPECILAITIES

Morosani Kartoffel Gnocchi mit Sauce von einheimischem Käse und schwarzem Trüffel ✓ Morosani potato gnocchi local cheese sauce and black truffle	39
Wiener Schnitzel vom Weidekalb mit Pommes Frites Veal escalope Viennese style served with French fries	52
Cordon Bleu vom Bierschwein mit Pommes Frites Pork escalope Cordon Bleu served with French fries	48
Portion Pommes Frites Portion French Fries	8



La Cave

DESSERTS

SWEETS

Emmentaler Meringues mit Vanilleglace und Schlagrahm  Emmental meringue with vanilla ice-cream and whipped cream	14
Braune Schokolade Profiterols weisse Schokolade Crème und gesalzene Haselnüsse Dark chocolate profiteroles, white chocolate cream and salted hazelnuts	16
Zwetschgensorbet mit Vieille Prune   Plum sorbet with Vieille Prune	16
Warme Waldbeeren mit Vanilleglace  Tepid forest berries with vanilla ice-cream	14
Crème Brûlée parfümiert mit Vanille  Crème Brûlée scent of vanilla	14
Diverses Glacè und Sorbet   pro Kugel Vanille, Schokolade, Zitrone Mokka, Zwetschge, Erdbeere Home made ice-cream and sorbets per scoop vanilla, chocolate, lemon, plum, mocha, strawberry	4