

DALET

RESTORANT



Willkommen

am schönsten Ende der Welt



DALET

RESTORANT

Starten | Teilen | Zwischendurch

<i>Kopfsalatherzen</i> 	8.50	15.00
Cherry Tomaten Radieschen Gurken geröstete Kernen A,K		
<i>Wurst - Käse Salat</i>		19.50
Cervelat Arvenkäse Gurken rote Zwiebeln Tomaten D,F		
<i>Fenchelsalat</i> 		17.50
Orangen Granatapfel Haselnüsse Cicorino Rosso H		
<i>Bündner Piculezzas</i>		26.50
Köstlichkeiten aus der Region in sechs Gläser serviert A,F Salsiz Bündnerfleisch Bergkäse eingelegtes Gemüse Ziegenkäsecreme Birnenbrot		
<i>Bündner Käse Piculezzas</i>		27.00
Köstlichkeiten aus der Region in sechs Gläser serviert A,F Arvenkäse Ziegenkäse Salzkristall-Käse Bergkäse Birnenbrot Feigensenf		
<i>Flammkuchen</i> zum Teilen oder als Hauptgang		19.50
Crème Fraiche rote Zwiebeln Speck Rosmarin A,D,F		
<i>Meisser's Rindstatar</i> garniert		28.00
Röstzwiebeln Kapern Senf Cornichons Sauerrahm A,F,K		
<i>Gemüsetatar</i> garniert 		18.50
Röstzwiebeln Kapern Senf Cornichons veganer Sauerrahm E,L,K		

Aus dem Suppentopf

<i>Schoppa da Giotta</i>	13.00	15.00
Traditionelle Bündner Gerstensuppe A,E,F mit Bündner Gran Alpin Gerste		
<i>Rotes Curry Süppchen</i>  	12.50	14.50
Kokosmilch Erbsen B,C,G,L		

DALET RESTORANT

Meisser Klassiker

<i>Bündner Capuns</i> mit Käse Espuma	24.50	29.00
in Mangold eingewickelte Trockenfleisch - Kräuter Spätzli Röstzwiebeln A,F,I		
<i>Vegane Bündner Capuns</i> mit veganer Frischkäsesauce 	25.00	32.00
in Mangold eingewickelte Kräuter Spätzli Röstzwiebeln A,E		
<i>Hausgemachte Frühlingszwiebel-Pizockel</i>	24.00	29.50
Basilikum-Minze Pesto A		
<i>Poulet Satay Spiessli</i>		25.50
Erdnussauce Pommes Alumettes Kräuterdip F,G,L,N		
<i>Hausgemachte Risti nature</i> 		13.00
mit Speck Ei Bergkäse Gemüse  Pilze 		
		je 3.00
<i>Tagliolini</i> Linsen-Bolognese A,I	16.50	22.00
<i>Tagliolini</i> Butter oder Tomatensauce A,F,I	13.00	17.00
<i>Pommes Alumettes</i> 	12.00	

Süsses | Glace

<i>Hausgemachter Apfelstrudel</i>		12.00
Vanillesauce oder Vanilleglace A,F,H		
	2.00	4.00
<i>Engadiner Nusstorte</i> hausgemacht A,F,H		9.50
<i>Fruchtkuchen</i> saisonal, hausgemacht A,F,H		8.50
<i>Eiskaffee</i> Baileys und Kaffeelikör A,F		15.00
<i>Schellenursli's Favorit</i>		13.00
Vanilleglace karamellisierte Kastanien Rahm F		
<i>Hausgemachtes Glace</i> im Gläsli serviert		4.50
Guarda Blüten F Vanille F Schokolade F Mokka F		
Granny Smith Sorbet Erdbeer Sorbet		
Rahm oder Schokoladesauce F		
		2.00

DALET RESTORANT

Dalet heisst Freude

Freude an frischen & saisonalen Produkten
Freude an einem nachhaltig produzierten Angebot
Freude an hochstehenden Produkten, wenn immer möglich, aus dem Engadin
Freude an Hausgemachtem, Tradition und Handwerk

Nachhaltigkeit bedeutet für uns Verantwortung zugunsten unserer Umwelt und Gesundheit
Dies bereitet uns wiederum grosse Freude

Unsere einheimischen Lieferanten


Früchte & Gemüse: Rossi Venzi, Scuol
Fleisch- und Wurstprodukte: Metzgerei Zanetti, Ramosch | Hatecke, Scuol
Fisch und Comestibles: Rageth, Landquart
Transgourmet Valentin, Pontresina

Deklaration | Allergene

Getreideprodukte Gluten	A
Fisch Fish	B
Krebstiere crustaceans	C
Schwefeldioxide Sulfite	D
Sellerie celery	E
Milch Lactose	F

Sesamsamen sesam seeds	G
Nüsse nuts	H
Eier eggs	I
Senf mustard	K
Soja soy	L
Erdnüsse peanuts	N



 vegane Gerichte

Preise

Preise in Schweizer Franken, inkl. 8.1 % MwSt.