

# 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
Röstwiebeln   Kapern   Senf   Cornichons   Sauerrahm   A,F,K		
<i>Gemüsetatar</i> garniert 		18.50
Röstwiebeln   Kapern   Senf   Cornichons   veganer Sauerrahm   E,L,K		

## Aus dem Suppentopf

<i>Schoppa da Giotta</i>	13.00	16.00
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	31.00
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 Almettes   Kräuterdip   F,G,L,N		
<i>Hausgemachte Rösti nature</i> 		13.00
mit Speck   Ei   Bergkäse   Gemüse  ilze 		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 Almettes</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	10.50
<i>Fruchtkuchen</i> saisonal, hausgemacht   A,F,H	10.00
<i>Eiskaffee</i> Baileys und Kaffeelikör   A,F	15.00
<i>Schellenurstli's Favorit</i>	
Vanilleglace   karamellisierte Kastanien   Rahm   F	13.00
<i>Hausgemachtes Glace</i> im Gläsli serviert	5.00
Guarda Blüten F   Vanille F   Schokolade 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 hochstehende Produkte, wenn immer möglich, aus dem Engadin  
Freude an Hausgemachtem, Tradition und Handwerk

Nachhaltigkeit bedeutet auch Verantwortung, zugunsten unserer Umwelt und Gesundheit  
Was uns wiederum grosse Freude bereitet

## *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.