

12.00 – 21.00 Uhr

VORSPEISEN

AUF DAL BARUN BROT
ODER AUF SALAT

Bergkäse & karamalisierte Zwiebeln 16

Tomate & Burrata 18

Hirschsalsiz, Preiselbeersenf, Walnuss,
Trauben 22

Rauchlachs, Meerrettich & Gurke 26



SUPPEN

Tagessuppe 12

Engadiner Hochzeitssuppe 16



SNACKS

Gemischter Salat 14

Fö e Flamma Flammkuchen 21

Schweizer Wurst-Käse-Salat 24

Croque Monsieur, Gruyère &
Schinken 23

Bündnerteller 28

Fö e Flamma

DAL

BARUN

12.00 – 14.00 und 18.00 – 21.00 Uhr

So funktioniert's:

1. Wählen Sie Ihr Grillgericht.
2. Entscheiden Sie sich für eine Beilage.
3. Ergänzen Sie eine Sauce nach Wahl.

*Guten Appetit und viel Freude beim
Kombinieren!*



**VOM GRILL
INKL. 1 BEILAGE & 1 SAUCE**

Wildbratwurst 28

Fö e Flamma Burger 31

Mistkratzerli 39

Spareribs 48

Forelle im Ganzen (Butterfly-Cut) 49

Rindsentrecôte 55

**WILD VOM GRILL
Hirschkarree Rotkohl, Pizokel,
Marroni 62**

**VOM VEGI GRILL
INKL. 1 BEILAGE**

Gegrillter Kräuterseitling Suki Yaki

Sauce & Pak Choi 28

**Rote Beete Ziegenfrischkäse &
Feigen 28**

**Gefüllte Peperoni Gerste, Oliven,
Feta & Pesto 28**

**Gegrillter Brokkoli Parmesan, Salbei,
Kapern & Zitrone 28**

BEILAGEN (JE EXTRA 7.50)

Pizokel oder Ofenkartoffel

mit Sauerrahm

mit Käse

mit Speck

mit Sauerkraut

mit Röstzwiebeln

Pommes

mit Trüffelmayonnaise

Süßkartoffel-Pommes

Blattsalat

Gemüse vom Grill

Coleslaw

SAUCEN (JE EXTRA 5.00)

Kräuterbutter

Beurre Café de Paris

Béarnaise

Chimichurri

Grüner Pfeffer

Zitronen- & Knoblauch-Piri-Piri

Fö e Flamma

DAL

BARUN

12.00 – 21.00 Uhr

KUCHENWAGEN

Kleingebäck 5.00

Kuchen 7.50

Schokomousse 7.50

Crème brûlée 8

Portion Rahm 1.50



DESSERTS

Cookie-Icecream-Sandwich 13.

Bread & Butter Pudding Beeren &

Vanilleeis 16.

Kaiserschmarrn 17.

UNSERE COUPES

Affogato 9.00

Coupe Dänemark 12.00

Bananensplit 14.00

Eiskaffe mit Amaretto 15.00

Kugel Eis 4.50

EISSORTEN

Vanille

Schokolade

Kaffee

Zimt

Himbeere

Sanddorn

Joghurt Erdbeere

Sauerrahm



Fö e Flamma

DAL

BARUN