

12.00 – 14.00 und 18.00 – 20.30 Uhr

VORSPEISEN

AUF DAL BARUN BROT
ODER AUF SALAT

Bergkäse & karamalisierte Zwiebeln 16

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

Bündnerteller 28

Fö e Flamma

DAL

BARUN

12.00 – 14.00 und 18.00 – 20.30 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
Forelle im Ganzen (Butterfly-Cut) 49
Rindsentrecôte 55

VOM VEGI GRILL
INKL. 1 BEILAGE
Gegrillter Kräuterseitling Suki Yaki
Sauce & Pak Choi 28
Rote Beete Ziegenfrischkäse &
Feigen 28

BEILAGEN (JE EXTRA 7.50)

Pizokel oder Ofenkartoffel

mit Sauerrahm

mit Käse

mit Sauerkraut

mit Röstzwiebeln

Pommes

mit Trüffelmayonnaise

Süsskartoffel-Pommes

Blattsalat

Gemüse vom Grill

SAUCEN (JE EXTRA 5.00)

Kräuterbutter

Beurre Café de Paris

Chimichurri

Zitronen- & Knoblauch-Piri-Piri

Fö e Flamma

DAL

BARUN

12.00 - 14.00 und 18.00 - 20.30 Uhr

KUCHENWAGEN

Kleingebäck 5.00

Kuchen 7.50

Schokomousse 7.50

Portion Rahm 1.50

DESSERTS

Cookie-Icecream-Sandwich 13.

Bread & Butter Pudding Beeren &

Vanilleeis 16.

Kaiserschmarrn 17.



UNSERE COUPES

Affogato 9.00

Kugel Eis 4.50

EISSORTEN

Vanille

Schokolade

Kaffee

Zimt

Sanddorn

Joghurt Erdbeere



Fö e Flamma

DAL

BARUN