

Betrieb	Ort	Menü
360° Panoramarestaurant Weissshorn Gipfel	Arosa	Vorspeise Lauwarmer Langwieser Schafskäse im Rohschinkenmantel mit Birnenchutney Hauptspeise Schweinschalssteak mit Bier und Senf mariniert, mit Apfel-Zwiebelgemüse und Serviettenknödel Nachspeise Maroni-Parfait serviert mit Zwetschgenkompott
Restaurant Erzhorn	Arosa	Vorspeise Bunter Salat Hauptspeise Bündner Kalbgeschnetzeltes serviert mit Polenta und Saisongemüse Nachspeise Hausgemachtes Joghurteis mit karamellisierten Wallnüssen
Hotel Solaria	Beiva/Bivio	Vorspeise Bündnerfleisch Carpaccio Hauptspeise Kalbgeschnetzeltes vom Bio Kalb Rösti Nachspeise Zabaglione an Marsala
Kurhaus Bergün	Bergün	Vorspeise Bündner Gerstensuppe Hauptspeise Capuns in Milchbouillon mit Alpkäse überbacken Nachspeise Kurhaus Schokoladenkuchen mit Albulataler Joghurtglacé
Restorant "Da Primo"	Bever	Vorspeise Hausgemachte Veltliner Pizzoccheri (Buchweizenmehl Nudeln mit Wirz, Kartoffeln, Käse, Knoblauchbutter) Hauptspeise Engadinerschnitzel gefüllt mit Spinat, Käse und Rohschinken, dazu Röstikartoffeln Nachspeise Hausgemachte Nusstorte mit lauwarmer Honigsauce
Familienhotel und Restaurant Alpina	Breil/Brigels	Vorspeise Bündnerfleischtartare Hauptspeise Pfeffersteak nach Art des Hauses Nachspeise Zimt- Zwetschgenparfait

Betrieb	Ort	Menü
Agriturismo Miravalle	Brusio	Vorspeise Capunet poschiavini Hauptspeise Braciola Miravalle con patate e verdure Nachspeise Fragole marinate con gelato
Restaurant Loë	Chur	Vorspeise Bunter Blattsalat mit Croûtons an Nussdressing Hauptspeise Loë-Wurst mit Senfsauce und hausgemachter Rösti Nachspeise Churer Apfel-Crumble mit Honig und Vanilleglace
Restaurant Drei Bünde	Chur	Vorspeise Rieslingsuppe mit Riesling der Familie Marugg aus Fläsch Hauptspeise Bündner Pizokel an einer Waldpilzsauce und Streifen vom Bündnerfleisch Nachspeise Hausgemachte Rötalzwetschgen mit Zwetschgensorbet
Restaurant Portal	Churwalden	Vorspeise Geflämmte Lauchzigarre mit Ziegenfrischkäse gefüllt dazu Gemüse-Couscous Hauptspeise Hausgemachte Capuns Nachspeise nach Wahl
Veduta	Cinous-chel	Vorspeise Hausgemachte Capuns Hauptspeise Hirschschnitzel mit hausgemachten Spätzle, Rotkraut und Maroni Nachspeise Zimtglace mit eingelegten Zwetschgen
Walserhuus Sertig AG	Davos Clavadel	Vorspeise Schaumsüppchen vom Bündner Riesling Sylvaner mit Bündnerfleisch-Streifen Hauptspeise Hausgemachter Maluns, dazu reichen wir Apfelmus, ein Stück Davoser Bergkäse sowie eine Tasse Milchkaffee Nachspeise Mini Nusstorte begleitet von einer Kugel Vanilleeis

Betrieb	Ort	Menü
Hotel/Restaurant Dischma Davos	Davos Dorf	Vorspeise Malanser Weissweinsuppe mit Paprika-Toastbrotcroutons und Schnittlauch Hauptspeise Knuspriges Kartoffel Röschti mit Prättigauer Landrauschinken, Davoser Bergkäse und Spiegelei vom Davoser Hof Fischler Hoffmann Nachspeise Eiscaffee Dischma mit Grendelmeiers Nusschnaps
Bistro Voilà im Steigenberger Grandhotel Belvédère	Davos Platz	Vorspeise Nüsslisalat Kartoffel-Speck-Dressing, Croûtons, Kartoffel-Crumble oder Traditionelle Bündner Gerstensuppe Rohschinken, Bündnerfleisch, Gemüsewürfel, Rahm Hauptspeise Spaghetti Carbonara „Bündner Art“ Bündnerfleisch, Tomaten, Sbrinz Nachspeise Warmer Apfelstrudel mit Rahm
Hotel Alpsu	Disentis/Mustér	Vorspeise Heusuppe vom Mises Uldauna, garniert mit getrockneten Blumen und einer Rahmwolke Hauptspeise Capuns vom Weltmeister Nachspeise Caramelcrème dalla tatta
Hotel Rhätia	Disentis/Mustér	Vorspeise Überbackener Geisskäse mit Berghonig und Salat Chiffonade Hauptspeise Vreni's Gildensteak an einer pfiffigen Sauce Nachspeise Beschwipste Zwetschgen mit Röteli parfait
Restaurant Term Bel	Domat/Ems	Vorspeise Nüsslisalat mit gehacktem Felsberger Ei Hauptspeise Schweins-Cordon Bleu „grischun“ Pommes frites Bunte Gemüse garnitur Nachspeise Zitronensorbet mit einem Schuss „Marc da Domat“
Casa Casutt	Ilanz/Glion	Vorspeise Blattsalat mit Rührei von Glennerhof Hühnern Hauptspeise Rindsfiletcarpaccio auf Bramata Nachspeise Affogato al Caffè mit Bündner Rötali

Betrieb	Ort	Menü
Hotel Laaxerhof - Restaurant Vallarosa	Laax	Vorspeise Bündner Gerstensuppe Hauptspeise Krautpizokel: Quarkpizokel mit Wirz, Rohschinken, Salsiz und Weissweinschaum Dessert Weisses Schokoladenparfait mit Röteli-Gewürzkirschen, Minzpesto und Rahm
Restaurant Binari	Landquart	Vorspeise Salat Binari Hauptspeise Rindsschmorbraten "Schloss Maschlins" mit Gemüse und überbackener Bramata Nachspeise Merinques mit Creme de la Gruyère
RASELLI Sport Hotel	Le Prese	Vorspeise Insalata mista del nostro orto / oppure Minestrone fresco Hauptspeise Pizzoccheri Raselli (mit eigener Bio Buchweizenmehl und Weissmehl) - dazu kleiner Puschlaverteller (eigene Metzgete) Nachspeise Crème caramel mit Bioeier aus eigener Produktion / oder Sorbetto alla pera mit Williams aus Campascio
Restaurant Sportzentrum Lenzerheide	Lenzerheide/Lai	Vorspeise Hausgemachten Kräuter Frischkäse «Ziger» auf Bunten Gartensalat Hauptspeise «Bauern Mahl» Hausgemachten Quarkpizokel mit Bauernsalsiz & Waldpilzen in Rahmsauce mit frischen Kräutern Nachspeise Hausgemachter Quark-Tatsch dazu lauwarmes Waldbeerenragout
Hotel Spescha	Lenzerheide/Lai	Vorspeise Kabissalat mit warmem Speck oder Bündner Gerstensuppe Hauptspeise «Obervazer Schnitzel» (Schweinsschnitzel gefüllt mit Rohschinken & Salbei), hausgemachte Pizokels & Gemüse Nachspeise Coupe Bündnerland (Vanille-, Chocolat- und Moccaglacé mit in Rum marinierten Nüssen und Sultaninen)
Café Senda	Lenzerheide/Lai	Vorspeise Bündner Gerstensuppe Hauptspeise Hausgemachter, herzhafter Käsekuchen mit Beilagensalat Nachspeise Senda-Dessert

Betrieb	Ort	Menü
Restaurant Hotel Collina	Lenzerheide/Lai	Vorspeise Vorspeise "Collina" Hauptspeise Grischunata... Capuns & Pizokels! Nachspeise Karamelköppli ... unser Klassiker!
Berghotel Tgantieni *** Superior	Lenzerheide/Lai	Vorspeise Kleiner Blattsalat mit Dressing nach Wahl Hauptspeise Bündner Capuns, Maongoldwickel mit feinem Spätzliteig & Bündnerfleisch, serviert mit gebratenem Schinken und Belperknolle Nachspeise Eine Kugel Mangosorbet mit Honigbalsamico & gebrannten Mandeln
Berghaus Sulzfluh	Luzein	Vorspeise Karamellisierte Knoblauchsuppe mit Hirschbinde Hauptspeise «Mungga-Pfeffer» mit hausgemachtem Semmelknödel, Rotkraut, Birne und Maroni Nachspeise Coupe Nesselrode mit eingelegten Kirschen
Alpenrose	Maienfeld	Vorspeise Maienfelder Riesling-Sylvaner Schaumsuppe Hauptspeise Hausgemachte Kartoffelpizokel Grischunais mit Bergkäse überbacken, Speck und Zwiebelschwitze Nachspeise Hausgemachtes Waldbeerenjoghurtglace mit Rahm
Restaurant Longhin	Maloja	Vorspeise Bünder Gerstensuppe Hauptspeise Kastanientagliatelle an Steinpilzrahmsauce Nachspeise Vanilleglace mit Warmen Kastanien & Rahm
Hotel, Restaurant Helvetia	Müstair	Vorspeise Salat Val Mora (grüner Blattsalat mit lauwarmen Kartoffeln, Salsiz & Zwiebeln) Hauptspeise Pizocals Val Müstair Nachspeise Caramel-Honig Mousse mit Schaibiettas einem feinen Haferflockenguezli

Betrieb	Ort	Menü
Restaurant Heimberg	Parpan	Vorspeise Bunter Blattsalat an Himbeerdressing Hauptspeise Parpaner Rindsgeschnetzeltes mit Butterspätzli und saisonalem Gemüse Nachspeise Hausgemachtes Nusstorten-Parfait
Bestzeit "Allegra Dine and Fine"	Parpan	Vorspeise Salatbuffet (nur abends), sonst Blattsalat, Mandeln Hauptspeise Wildschweinburger, Basilikummayonnaise, Pommes Allumettes Nachspeise Tagesdessert
Gletscher-Restaurant Morteratsch	Pontresina	Vorspeise Bresaola-Carpaccio mit Steinpilzen, Rucola und Parmesan Hauptspeise Hausgemachte Capuns Nachspeise Hausgemachte Bündner Nusstorte
Biobistro Semadeni	Poschiavo	Vorspeise Sciatt mit Chicorée Salat Hauptspeise Ravioli in Flur Nachspeise Unsere gelati Variation
Hostaria del Borgo	Poschiavo	Vorspeise Taiadìn / la specialità 100% Valposchiavo (hausgemachte Nudeln fertiggemacht mit Bergkäse, Butter und Salbei) Hauptspeise Brasato al vino rosso di Valtellina e polenta (Schmorbraten im Veltliner Rotwein mit Polenta aus der Mühle Aino) Nachspeise Dolce sogno con le castagne di Brusio (Süsser Kastanientraum mit warmer Caramelsauce und Vanilleglace)
Albergo - Ristorante Croce Bianca	Poschiavo	Vorspeise Chisciöl* auf grünem Salatbett mit Puschlaver Rohschinken (*mit Käse gefüllte, gebratene Buchweizenküchlein auf grünem Salatbett, dazu Puschlaver Rohschinken) Hauptspeise Zartes Piccata "maison" mit Safranrisotto und Butterkarotten Nachspeise Sorbet "Parmognulin" (Erfrischendes, fruchtiges Sorbet mit Schwarzdornlikör)

Betrieb	Ort	Menü
Ristorante Suisse	Poschiavo	Vorspeise Insalata tiepida di cervo Hauptspeise Brasato di manzo con polenta Nachspeise Sorbetto Valposchiavo
Hotel Preda Kulm	Preda (Bergün)	Vorspeise Polentasuppe mit Trüffelöl Hauptspeise Hauswurst mit Rösti Nachspeise Rötelparfait
Stammerspitze	Samnaun Dorf	Vorspeise Hatecke's Bündnerfleisch mit gehobelter Belperknolle und Chiliöl Hauptspeise Samnauner Geschnetzeltes vom Schweinefilet mit Pilzen und hausgemachten Bündner Kartoffelgnocchi Nachspeise Kaiserschmarren "Hotel Post" mit Zwetschgenkompott
Restaurant Danilo Pianta	Savognin	Vorspeise Blattsalat mit gehobeltem Ziegenkäse an Balsamico-Himbeerdressing Hauptspeise Geschmorter Rindsschulterbraten „Parc Ela“ mit Veltlinersauce, Pizokels, Gemüse garnitur Nachspeise Vanilleeis mit Rötelizwetschgen
Bergbahnen Scuol Restaurationsbetriebe Motta Naluns	Scuol	Vorspeise Überbackener Geisskäse mit Berghonig und Salat Chiffonade Hauptspeise Vreni's Gildensteak an einer pffiffigen Sauce Nachspeise Beschwipste Zwetschgen mit Rötelparfait
Restaurant Altana	Scuol	Vorspeise Cullas da Vnà mit Thymianbutter Hauptspeise Maluns (Kartoffelribbel) serviert mit Alpkäse und Apfelmuss Nachspeise „Paiver“ Eingelegte Dörripflaumen an warmer Veltlinersauce mit Vanilleeis und Pfeffer

Betrieb	Ort	Menü
La Cruna Hotel/Restaurant	Sedrun (Sedrun-T)	Vorspeise Blattsalat mit Brotcroûtons und Kernen Hauptspeise Bündner Spezialitäten Duo - Tujetscher Capuns an leichter Rahmsauce mit Gemüsebrunoise und Pizzokels alla Tatta mit Rosinen und Zwiebeln Nachspeise Crème Catalan mit Bündner Nusstörtchen
Hotel Kruezli	Sedrun (Sedrun-T)	Vorspeise Suppe oder Salat Hauptspeise Capuns Sursilvans - oder Tujetscher BIO Lammragout mit Bizochels mit Rosinen und Gemüsebouquet Nachspeise Die wohl kleinste Nusstorte der Welt mit Zwetschgen Sorbet
Restaurant Kurhaus	Seewis Dorf	Vorspeise Tomatenscheiben mit Seewiser Zigerwürfeli an Hausdressing Hauptspeise Schweizer Poulet-Cordon-Bleu gefüllt mit Alpkäse & Bündnerfleisch, serviert mit Mais Frites & Gemüse garnitur * Vegi-Variante * Panierte Alpkäseecken, gebraten auf Spaghetti mit Kräuterrahmsauce Nachspeise Dessert-Empfehlung des Tages
Hotel Bären, Lärchenrestaurant	St. Moritz	Vorspeise Engadiner Capuns Hauptspeise Kalbsschnitzel an Marsalasauce, Pommes Nouvelles und Gemüsebouquet Nachspeise Affogato al caffè
Corvatsch	St. Moritz	Vorspeise Bergeller Brotsuppe Hauptspeise Hirschgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce mit Nudeln und Gemüse Nachspeise Rotweinzwetschgen mit Zimteis
Grand Café Hanselmann	St. Moritz	Vorspeise Bündner Gerstensuppe Hauptspeise Hirschwurst vom Val Roseg mit Safran Risotto Nachspeise Schoggirahmtorte

Betrieb	Ort	Menü
Chesa Veglia	St. Moritz	Vorspeise Bündner Gerstensuppe Hauptspeise Hauptgang Option 1: Geräucherte Engadinerwurst mit Rösti Hauptgang Option 2: Pizzoccheri Puschlaver Art Nachspeise Bündner Nusstorte
Hauser Restaurant	St. Moritz	Vorspeise Hauser Plättli - Puschlaver Salametti & zwei Bergkäse aus der Latteria im Bergell, serviert mit hausgemachtem Birnenbrot auf einem Arvenholzbrett Hauptspeise Pizokels - Hausgemachte Engadiner Spinatspätzli mit Karottenjulienne, Zwiebeln und Käse garniert mit Bündnerfleischstreifen Nachspeise Coupe Engiadina - Hausgemachte Vanille - und Baumnussglace mit karamellisierten Baumüssen und Rahm
Restaurant Pizzeria Caluori	Surcuolm	Vorspeise Cäsar-Salat, grüner Blattsalat mit Speck Brotcroutons und Parmesan Hauptspeise Capuns: Mangoldwickel mit feiner Fleischfüllung in Milch-Boullion gekocht Nachspeise Hausgemachtes Choc-Safran Parfait mit filetierten Orangen
Steakhouse Buscadero	Valbella	Vorspeise Bunter Blattsalat mit Dressing Ihrer Wahl Hauptspeise Saftige Maispouardenbrust serviert mit Fry`n Dip Pommes Nachspeise Kaffee-Caramel-Mousse
Brasserie Romana	Valbella	Vorspeise Valbella Salat mit Hüttenkäse Hauptspeise Cordon Bleu nach Bündner Art mit Pommes frites und Tagesgemüse Nachspeise «Süsser Traum»
Hotel Central La Fainera	Valchava	Vorspeise Köstliche Heusuppe "La Fainera" mit Blütenrahmdeckel Hauptspeise Hausgemachte Capuns Val Müstair mit gerösteten Zwiebelringen und nappiert mit heisser, zerlassener Butter Nachspeise Iva-Halbgefrorenes garniert (Iva=Moschus-Schafgarbe 1700 m ü.M.)

Betrieb	Ort	Menü
Hotel Steinbock Vals	Vals	Vorspeise Blattsalat mit Valser Kuh-Geiss-Käse an Balsamico Sauce Hauptspeise Voressen vom Valser Hochlandrind, Rosmarinkartoffeln, Gemüse Nachspeise Hausgemachte Nusstorte
Pizzeria Gravas	Vella	Vorspeise Vrinbeef-Carpaccio mit Parmesanflocken und Ruccola auf Bergräuterpesto Hauptspeise Lasagne mit Lugnezer Steinpilzen, überbacken mit regionalem Bergkäse Nachspeise Hausgemachtes Tiramisu mit frischen Morissener Bio-Eiern
Ustria Pensiu Trutg	Vella	Vorspeise Farbiger Blattsalat mit Kürbiskernen und Brotcroûtons an französischer oder italienischer Salatsauce Hauptspeise Duftende Capuns "Dalla tatta barla" in Mangold eingewickelter Spätzliteig, der mit Bündner Rohschinken Landjäger gespickt ist - hausgemacht natürlich! Nachspeise Tagesdessert hausgemacht natürlich