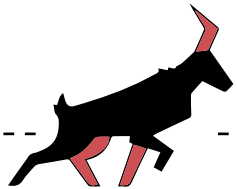


ROTER MORITZ

Freche Alpenküche by Adrian Tschanz

FINGERFOOD & SNACKS



EL ENGADINESO 7.50 / 11.50

- Erbs-Guacamole mit Mais-Chips ohne/mit scharfer Wurst
- **Pea-guacamole, with chips without/with hot sausage**
- Guacamole di piselli con patatine di mais senza/con salsiccia piccante



ALPEN-BRUSCHETTA 8.00

- Engadiner Kernenbrot mit Tomatenpflüdi und Rauchspeck (2 Stück)
- **Engadine seed bread with mashed tomatoes and smoked bacon (2 rashers)**
- Pane engadinese con pomodori e speck affumicato (2 pezzi)



TITSCHINESI-TELLER 15.00

- Antipasti wie Dörrtomaten, Parmesanwürfel, Teufelshörnchen, Oliven, Auberginen, etc.
- **Mixed appetizers** • Antipasti ticinesi misti



BÜNDNER-BRETT 22.00

- Verschiedene Trockenfleisch- und Käsespezialitäten von Berg und Tal, dazu unser knuspriges Hausbrot
- **Various dried meat and cheese specialities, served with our crispy bread**
- Specialità di affettati e formaggi misti



BERGGRÜN 9.00

- Knackfrische Blattsalate mit buntem Gemüse, knusprigen Brotwürfeln und Kernen, angemacht mit Red-Legends-Dressing
- **Fresh salad with vegetables, croutons and Red-Legends sauce**
- Insalata fresca con verdure, crostini e salsa Red-Legends



ALPEN-GRIECHE 13.00

- Mit bestem Olivenöl und Zitronensaft mariniertes Gemüse, dazu Taggiasca-Oliven, frischer Ziegenkäse aus Graubünden und fein geschnittene Zwiebeln
- **Marinated vegetables, Taggiasca-olives, fresh goat cheese, thinly sliced onions**
- Verdura marinata, olive taggiasche, formaggio fresco di capra e cipolle



DER KLASSIKER 11.00 / 16.00

- Bündner Gerstensuppe ohne/mit Rauchwurst
- **Barley soup served without/with smoked sausage**
- Zuppa d'orzo senza/con salsiccia affumicata



TAGESSUPPE 9.00

- Je nach Wetter, mal heiss und cremig, mal leicht und sportlich
- **Soup of the day** • Zuppa del giorno

FLACHLAND-TOURIST 13.00 / 18.50

- Wurstsalat an Hausdressing mit Zwiebeln und Gürkli
- **Sausage salad with our homemade dressing, onions and pickles**
- Insalata di salsiccia, cipolle e cetriolini



FAUSTBROTE • SANDWICHES • PANINI

- Beste Zutaten zwischen zwei Scheiben Hausbrot
- **The finest ingredients in our crispy bread**
- Pane casereccio con i migliori ingredienti

- Fleischkäse mit sauren Gurken und Senf
- **Meatloaf with pickles and mustard** 7.50
- Fleischkäse con cetriolini e senape

- Bündner Bergkäse mit Pesto und Rucola
- **Mountain cheese with pesto and rocket** 7.50
- Formaggio di montagna con pesto e rucola

- Salami mit Salatgurke und Tomaten
- **Salami with cucumber and tomatoes** 7.50
- Salame con cetriolo e pomodori

- Rohschinken mit Rucola und Gurke
- **Raw ham with rocket and cucumber** 8.50
- Prosciutto crudo con rucola e cocomero

HAUPTSPEISEN

RED-LEGENDS-PASTA 19.50

- Täglich eine neue Pasta-Kreation
- A new pasta creation every day
- Pasta del giorno



SATT & GLÜCKLICH 23.00

- Hack und Horn mit Apfelmus und Käse serviert
- Pasta with minced meat, apple sauce and grated cheese
- Pasta con carne macinata e purea di mele



BÜNDNER RÖSTIPFANNE 25.00

- Kartoffeln mit genügend Speck und Zwiebeln in der Pfanne gepflegt, nett mit Käse überbacken und mit einem Ei verschärft
- Grison style hash browns with cheese, bacon, onions and egg
- Rösti alla grigionese con speck, cipolle, formaggio e uovo



HOT DOG 12.00

- Originaler New-York-Style Hot Dog mit knackiger Wurst, Sauerkraut, knusprigen Zwiebeln und der streng geheimen Red-Legends-Sauce
- Original New-York-Style Hot Dog
- Hot Dog alla newyorkese

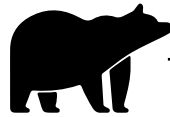
ALPEN-DÜRÜM 13.00

- Pulled Pork mit knackigem Eisbergsalat, frischen Tomaten und zweierlei Saucen in Fladenbrot gewickelt und mit Chili-Pulver bestäubt
- Flat bread with pulled pork
- Pane arabo con porchetta



BÜNDNER IN DEN FERIEN 24.00

- Pizokel an Tomatensugo mit Mozzarella, Salami und Oliven
- Pizokel with tomato sauce, mozzarella, salami and olives
- Pizokel con salsa al pomodoro, mozzarella, salame e olive



DICKE POMMES 8.50 / 12.50

- Knusprig frittierte Kartoffelstäbchen, dazu die geheime Red-Legends-Sauce
- Crispy fried potato sticks, with Red-Legends sauce
- Patatine fritte con salsa Red-Legends

SÜSS-SPEISEN

ENGADINER CRÈMESCHNITTE MIT KAREMELL UND NÜSSEN 8.50

- Millefeuille with caramel and nuts
- Millefoglie al caramello e noci

MINI DESSERT PANNA COTTA MIT BEEREN-SAUCE 6.00

- Panna cotta with a berry sauce
- Panna cotta con salsa ai frutti di bosco

GELATI MORITZ 5.00

- Artisanal Moritz Ice Cream
- Gelati artigianali Moritz

KUCHENAUSWAHL 7.50

- Selection of cakes
- Selezione di torte

KÄSE-AUSWAHL AUF DEM EICHENBRETT 12.00

- Cheese selection
- Selezione di formaggi

THE GRILL

- Bei schönem Wetter servieren wir verschiedene Fleisch-Spezialitäten vom Grill.
- If the weather is nice, we serve a variety of meat specialities from the grill.
- Con bel tempo serviamo specialità di carne alla griglia.

ENGADINER BRATWURST (KALB UND SCHWEIN) 18.00

- Engadine sausage (veal and porc)
- Salsiccia engadinese (vitello e maiale)

FLEISCHKÄSE 18.00

- Meatloaf
- Fleischkäse

POULET-SPIESS AN FEURIGER MARINADE 24.00

- Chicken skewer with a spicy marinade
- Spedino di pollo con marinata piccante

LAMM-RÜCKEN 39.00

- Rack of lamb
- Carré d'agnello

RINDSENTRECÔTE, 21 TAGE GEREIFT UND PERFEKT GEGRILLT 42.00

- Beef entrecôte, aged for 21 days, grilled to perfection
- Entrecôte di manzo, maturato per 21 giorni, grigliato a perfezione

- Dazu servieren wir unsere Red-Legends-Grillsauce und je nach Lust und Hunger entweder Pommes Frites oder eine Schüssel Salat.
- All dishes are served with our Red-Legends sauce and either French fries or a salad bowl.
- Ogni piatto viene servito con la nostra salsa Red-Legends e patatine fritte o insalata.