

## VORSPEISEN STARTERS

### Marinierter Fisch

Weisse Forelle mariniert mit Kirsche, Sellerie, rote Zwiebeln & Basilikum

Marinated fish

White trout marinated with cherry, celery, red onions & basil | 28

### Gemüse Crudité

Gurken, Zucchini, Frühlingszwiebeln, Aprikosen-Vinaigrette & einheimische Kräuter

Vegetable crudité

Cucumbers, zucchini, spring onions, apricot-vinaigrette & local herbs | 20

### Gegrillter Salat

Variation von saisonalen Salaten mit Lardo, Heidelbeeren, Brot-Croûtons, Pistazien & Schalotten-Vinaigrette

Grilled salad

Variety of seasonal salads with bacon, blueberries, bread croutons, pistachios & shallot vinaigrette | 21

### Carpaccio vom Rinds-Entrecôte « Maison »

Luftgetrocknetes Fleisch, Portulak Salat, gehackte/ getrocknete Tomaten, Kapern, Oliven Crumble & Kapern-Mayonnaise

Beef entrecôte carpaccio « Maison »

Cured meat, purslane salad, chopped / dried tomatoes, capers, olive crumble & caper mayonnaise | 35

### Gefüllte Paprika

Auf der Glut gegart, Engadiner Bergkäse, Bergkräuter-Pesto, «bagna cauda» & Oregano

Stuffed bell pepper

Grilled on the ambers, Engadine mountain cheese, mountain herb-pesto, "bagna cauda", & oregano | 21

### Aubergine vom Jospes Grill

Paniert und frittiert, gefüllt mit Schweizer Käsemousse, Kräutersalat & Buchweizen

Eggplant grilled on the Jospes

Breaded and fried, filled with swiss cheese mousse, herb salad & buckwheat | 23

### Bife de Tomate

Mariniert und gegrillt, Taggiasca Oliven, Basilikum-Pesto, geräucherter Rahm & grünes Öl

Bife de Tomate

Marinated and grilled, taggiasca olives, basil pesto, smoked cream & green oil | 24

### Kalbs-Zunge

Langsam gegart, serviert mit «Salsa verde», Pickles, Senf-Vinaigrette & Rucola

Veal tongue

Slow-cooked, served with "salsa verde", pickles, mustard vinaigrette & rocket | 29

## PASTA FATTA IN CASA

### Gnocchi

Geräucherte Auberginencreme, confierte Tomaten, Rucola-Pesto & Wallnüsse

Gnocchi

Smoked eggplant cream, confit tomatoes, rocket-pesto & walnuts | 26

### Tagliolini

Serviert mit Pesto, Parmesan & Pinienkernen

Tagliolini

Served with pesto, parmesan & pine nuts | 28

### Mafalda Ripiena

Gefüllt mit Ricotta und Bergkräutern, Sauce von auf dem Jospes gegrillten Tomaten & Parmesanfondue

Mafalda Ripiena

Filled with ricotta cheese and mountain herbs, sauce of Jospes grilled tomatoes & parmesan fondue | 30

If you have any allergies or intolerances, please speak to a member of our team about your requirements before ordering. A full list of all allergens contained in each dish and drink is available upon request.

## HAUPTGANG MAIN DISHES

### Fische aus Schweizer Seen Fish from Swiss lakes

#### Felchen

Crème von Zucchini «asadas», Zucchini-Caponata & Chips

Whitefish

Cream of zucchini «asadas», zucchini caponata & chips | 36

---

#### Saibling

«Sudachi», Forellenrogen & Stachelbeeren

Char

«Sudachi», trout roe & gooseberries | 30

---

#### Eglifilet

In Tempura-Teig, gegrillte Humita Crème & Limette

Perch

In tempura batter, grilled Humita cream & lime | 32

---

#### Zander

In der «Papillote» gegart

Pikeperch

Cooked in parchment | 30

---

## BEILAGEN SIDE DISHES

#### «Escalibada», gegrillte Peperoni & Zwiebeln

«Escalibada», grilled bell peppers & onions | 11

---

#### Süßkartoffel mit confierter Zitrone, Estragon & Ziegenkäse Mousse

Sweet potato with candied lemon, tarragon & goat cheese mousse | 13

---

#### Salat aus gegrillten grünen Bohnen, weisser Sesam & Vinaigrette

Grilled green bean salad, white sesame & vinaigrette | 13

---

### Fleisch aus unseren Bergen Meats from our mountains

#### Gegrilltes Hähnchen

Mit Pico de Gallo

Grilled chicken

With Pico de gallo | 60

---

#### Rinderkotelett

Mit Sauce Béarnaise & Rinderfond

Beef prime rib

With Bearnaise sauce & beef stock | 220 for 2 people

---

#### Engadiner Lammschulter

Mit Lammfond

Engadine lamb shoulder

With lamb stock | 150 for 2 people

---

#### Ojo de Bife (Rind)

Mit Chimichurri Sauce

Ojo de Bife (Beef)

With Chimichurri sauce | 45

---

#### Orecchia d'elefante

Kalbskotelett, paniert & frittiert

Orecchia d'elefante

Breaded & fried veal chop | 65

---

#### Kartoffelpüree

Mashed potatoes | 13

---

#### Tomaten-Carpaccio mit Pfirsichen & Chili

Tomato carpaccio with peaches & chili | 15

---

#### Hausgemachte Pommes frites

Homemade French fries | 15

---

#### Gegrilltes Gemüse vom Jospser Grill

Grilled vegetables from the Jospser grill | 15

---

Music and vinyl sessions curated by 'Directeur d'ambiance'  
Arman Naféi. Download at [kulm.com/music](https://kulm.com/music)