

SPEISEKARTE MITTAG- / ABENDESSEN

VORSPEISEN / SUPPEN / SNACKS

Blattsalat Leaf salad	CHF 9.50	
Gemischter Salat Mixed salad	CHF 11.50	
Salatschüssel pro Portion (zum selber schöpfen «wia dahai») Bowl of mixed salad easy to share	CHF 13.50	
Nüsslisalat mit Speck, Ei, Croûtons & Hüttenkäse Lamb's lettuce salad with bacon, egg and cottage cheese	CHF 15.50	
Pinsa Romana (herzhafte italienische Focaccia) pro Pers. Rohschinken, Cremige Burrata und Spinatsalat (Für mehrere Personen auf der Platte serviert) Focaccia, raw ham, Burrata and spinach salad (vegetarian possible) ...ohne Rohschinken (Vegi)	CHF 19.00	CHF 16.00
	Vorspeise	Hauptgang
Bündner Gerstensuppe Barley Soup ...mit Würsträdli with Sausage	CHF 11.00	CHF 16.00
Rindsbouillon mit Flädli clear soup with pancake slices	CHF 7.00	CHF 12.50
Tagessuppe Soup of the day	CHF 8.80	CHF 13.80

LOKALE- & SCHWEIZER SPEZIALITÄTEN

Bündner Capuns (Mangoldwickel) (Vegetarische Capuns erhältlich!) «Capuns» Traditional grison dish (vegetarian possible)	5 Stk CHF 24.90 3 Stk CHF 18.90
Salsizpizokel mit Lauch (alles im Spätzliteig) Homemade Pizokel (big local spaetzli) with Salsiz (local salami) and leek an leichter Rahmsauce für den kleinen Hunger	CHF 25.90 CHF 18.90
Rösti Nature Rösti kind of hash brown ... mit Bergkäse überbacken gratinated with alpine cheese ... mit Spiegelei with fried egg ... mit Speck with bacon	CHF 18.50 + CHF 3.00 + CHF 2.00 + CHF 2.00

«BÜNDNER MENÜ»

2 Stück Bündner Capuns
2 pieces of «Capuns»

Mini-Bündner Gerstensuppe im Kaffeetässli
Mini-Grison Barley Soup in the coffee cup

Saftiger Hirschbraten an Rotweinsauce
Salsizpizokel und Rotkraut
Hearty roast deer with red wine sauce,
served with Pizokel and red cabbage

Ein Stück «Kein Dessert» (Mini-Dessert zum Auswählen)
One piece of «No Dessert»
4 Gänge CHF 69.50

ROGERS' EMPFEHLUNG: «ISLEN-KLASSIKER»

Pinsa Romana mit Rohschinken,
cremige Burrata und Spinatsalat
Focaccia, raw ham, Burrata and spinach salad

«Islen-Rindsfilet Café de paris»
Beef fillet with Café de Paris

Ein Stück «Kein Dessert» (Mini-Dessert zum Auswählen)
One piece of «No Dessert»
3 Gänge CHF 72.40 (150g)
3 Gänge CHF 82.40 (300g)

HAUPTGERICHTE

Rogers' Bündner Hackbraten mit Kartoffelstock & Gemüse Homemade «Grison» meatloaf with mashed potato	CHF 31.00 für den kleinen Hunger CHF 26.00
Cordon Bleu gefüllt mit Kochschinken und Bündner Bergkäse, mit Pommes Frites und Wintergemüse auch als Fitnesssteller mit gemischten Salaten möglich Breaded schnitzel Cordon Bleu filled with local cheese and ham served with French fries and vegetables Choose (CHF 34.-) or veal (CHF 45.-)	Schwein CHF 34.00 Kalb CHF 45.00
Hirschbraten an kräftiger Rotweinsauce mit Salsizpizokel und Rotkraut Braised deer in hearty red wine sauce with homemade Pizokel an red cabbage	CHF 42.50 für den kleinen Hunger CHF 37.50
«Islen-Rindsfilet Café de paris» Im Pfännli gratiniert; Wählen Sie dazu: Pommes Frites oder Wintergemüse oder Beilagensalat beef fillet café de paris, choose French Fries, Vegetables or mixed salad	(150g) CHF 46.50 (300g) CHF 56.50
Rindsfiletstreifen «Stroganoff» mit knuspriger Rösti Beef fillet slices «Stroganoff» with crispy Rösti	CHF 45.00
Pinsa Romana (herzhafte italienische Focaccia) Rohschinken, cremige Burrata und Spinatsalat ... ohne Rohschinken (Vegi) Focaccia, raw ham, Burrata and spinach salad (vegetarian possible)	Hauptgang CHF 32.90 CHF 29.90

Alle Preise inkl. 7.7 % MwSt.
Fleischdeklaration siehe Aushang

zusätzliche Beilagen zu den Hauptgerichten:
+ Beilage Pommes Frites / Beilagen Salat CHF 5.00/
+ Beilage 1 Gemüse CHF 3.50 /
+ 4 Gemüse CHF 8.50

Beilagenwechsel

Bei Fleischgerichten anstelle die vorgeschlagene Beilage zu Pommes Frites, viererlei Gemüse oder Fitnesssteller (gemischte Salate) zu nehmen, ist kein Problem.

Rösti servieren wir grundsätzlich nur zum Stroganoff als Beilage. (kein Platz auf dem Herd!)

Allergien

Soweit als möglich nehmen wir Rücksicht auf Unverträglichkeiten und Allergien. Wir als normaler Restaurationsbetrieb können jedoch eine Kontaminierung nie zu 100% ausschliessen.

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.

Gasthaus
Islen

KLEINE KARTE

VORSPEISEN / SUPPEN / SNACKS

Blattsalat Leaf salad	CHF 9.50	
Gemischter Salat Mixed salad	CHF 11.50	
Salatschüssel pro Portion (zum selber schöpfen «wia dahai») Bowl of mixed salad easy to share	CHF 13.50	
Nüsslisalat mit Speck, Ei, Croûtons & Hüttenkäse Lamb's lettuce salad with bacon, egg and cottage cheese	CHF 15.50	
	Vorspeise	Hauptgang
Bündner Gerstensuppe mit Wursträdli with Sausage	CHF 11.00 CHF 12.50	CHF 16.00 CHF 17.50
Rindsbouillon mit Flädli clear soup with pancake slices	CHF 7.00	CHF 12.50
Tagessuppe Soup of the day	CHF 8.80	CHF 13.80
Portion Pommes Frites Portion French fries	CHF 9.00	
Hirschwurst (warm) mit Brot und Senf warm sausage with bread	CHF 10.50	

LOKALE- & SCHWEIZER SPEZIALITÄTEN

Bündner Capuns (Mangoldwickel) (Vegetarische Capuns erhältlich!)	5 Stk. CHF 24.90 3 Stk. CHF 18.90
«Capuns» Traditional grison dish (vegetarian possible)	
Rösti Nature	CHF 18.50
Rösti kind of hash brown	
... mit Bergkäse überbacken gratinated with alpine cheese	+ CHF 3.00
... mit Spiegelei with fried egg	+ CHF 2.00
... mit Speck with bacon	+ CHF 2.00
Hirschwurst als Fitnesssteller	CHF 19.50
- mit gemischten Salaten	
- oder mit Pommes	CHF 15.50
Sausage (local) served with mixed salads or with French fries	

PLÄTTLI

«Islen-Plättli» Bündnerfleisch, Rohschinken, Salsiz, Rohessspeck und Bergkäse	CHF 29.00
«Islen Platter» with local dried meat (Bündnerfleisch), raw ham, bacon, Salsiz and cheese	
Bündner Salsiz fein aufgeschnitten Salsiz (local salami)	CHF 14.50
Portion Davoser Bergkäse (130g)	CHF 14.50
Portion alpine cheese with homemade fruit brea	

KUCHEN & DESSERT

GWunderwald Crèmeschnitte «es het solangs het!» slice of cream cake	pro 1 cm	CHF 2.20
Aprikosenwähe apricot cake		CHF 6.50
Rahmzuschlag whipped cream		+ CHF 1.50
Heidelbeerwähe blueberry cake		CHF 7.00
Rahmzuschlag whipped cream		+ CHF 1.50
Apfelstrudel mit hausgemachter Vanillesauce ohne Sauce CHF 6.00 nur mit Rahm CHF 7.50 mit Vanilleeis und Rahm CHF 10.50 apple-strudel (chose vanilla sauce or ice cream)		CHF 9.50
Eiskaffee «Islen» handgerührt (3 Kugeln Kaffeeglacé mit Espresso)		CHF 13.50
...mit «Schuss» Baileys oder Rahmlikör		+ CHF 2.50
	Mini	CHF 8.50
Glace Ice cream		
Eine Kugel Eis ohne Rahm one scoop of ice cream		CHF 4.00
Rahmzuschlag whipped cream		+ CHF 1.50
Sorten: Vanille, Erdbeer, Schokolade, Mokka, Stracciatella		

Gasthaus
Islen

Allergien

Soweit als möglich nehmen wir Rücksicht auf Unverträglichkeiten und Allergien. Wir als normaler Restaurationsbetrieb können jedoch eine Kontaminierung nie zu 100% ausschliessen.

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergien in den einzelnen Gerichten.

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.
Fleischdeklaration siehe Aushang