

A detailed, monochromatic topographical map in a reddish-brown hue serves as the background. It features intricate contour lines and hachures to represent the rugged terrain of a mountain range.

MACUN

BAR RESTAURANT EVENTS

SPEISEKARTE

VORSPEISEN

 Tomatencremésuppe 10

Feine Tomatencremesuppe, vollendet mit Sahne, aromatischem Olivenöl, hausgemachtem Basilikumpesto und Parmesanflocken.

 Rübli-Ingwer-Suppe 10

Fein abgestimmte Karottensuppe, verfeinert mit frischem Ingwer und Zitronengras, abgerundet mit einem Hauch Kokosmilch und aromatischem Korianderöl.

 Beilagensalat 6

 Mediterrane Komposition 22

Cremige Burrata mit würzigem Rucola, eingelegtem Pfirsich und zartem Bündner Edelschinken.

 Caesar Salat 19

Frische Romanaherzen an cremigem Caesar-Dressing, begleitet von Grana Padano, knusprigen Croutons und frittierten Kapern.

Nach Wahl mit:

 Saftig gebratene Hähnchenbrust 9

 Gebratenen Black Tiger Riesengarnelen 11

 Vitello Forello 24

Fein geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischcreme, Rucola im Honig-Senf-Dressing und geräucherter Forelle.

HAUPTSPEISEN

Sommerpasta 24

Linguine an samtiger Parmesansauce mit feiner Weissweinnote, begleitet von grünem Spargel und geschmorten Cherrytomaten, verfeinert mit Rucola.

Salbei-Gnocchi 22

Zarte Gnocchi an aromatischer Nussbutter, begleitet von knusprig frittiertem Salbei und frisch gehobeltem Parmesan.

Alpenforelle 34

Zart gebratenes Forellenfilet mit Petersilienkartoffeln, frischem Salatbouquet und Meerrettich-Dressing.

Zürcher Geschnetzeltes 42

Von Hand geschnittenes Kalbfleisch, serviert mit knusprigem Rösti, garniert mit frischer Petersilie.

Wienerschnitzel 33

Von Hand geklopftes Kalbfleisch aus der Oberschale, goldbraun gebraten, serviert mit Preiselbeeren.

Empfohlen mit einer Beilage aus unseren Sides.

Entrecôte 35

Saftig gebratenes Schweizer Entrecôte vom Grill, veredelt mit aromatischer Kräuterbutter.

Empfohlen mit einer Beilage aus unseren Sides.

SIDES / BEILAGEN

Pommes Frites 8

Bratkartoffeln 5

Grillgemüse 5

Butterrüben 4

HERZHAFTESPEZIALITÄTEN

MACUN Käseauswahl **22**

Drei regionale Käsespezialitäten aus der Latteria Sent: der sanfte Weichkäse Albin, der nussige Val Müstair und der gereifte Samnauner mit feinen Salzkristallen. Serviert mit Feigenmarmelade, grobem Senf, frischen Trauben und Engadiner Bauern Brot.

MACUN Trockenfleischplatte **26**

Feiner Bündner Schinken und klassische Hirsch-Salzis aus der Metzgerei Hatecke, begleitet von hausgemachten Pickles und Engadiner Bauernbrot.

MACUN Genussplatte (für 2 Personen) **49**

Unsere größte Genussplatte vereint das Beste aus Käse und Bündner Trockenfleisch: den sanften Weichkäse Albin, den nussigen Val Müstair und den gereiften Samnauner aus der Latteria Sent sowie feinen Bündner Schinken und klassische Hirsch-Salzis aus der Metzgerei Hatecke. Dazu servieren wir Feigenmarmelade, groben Senf, hausgemachte Pickles, frische Trauben und Engadiner Bauernbrot.

Zu den Herzhaften Spezialitäten empfehlen wir Wein von unserer Weinkarte.

SNACKS

MACUN Club-Sandwich **19**

Knusprig getoastetes Sandwich mit zartem Poulet, Cocktailsauce, Avocado, Gurke, Tomate, Rucola, knusprigem Speck und einem Spiegelei.

DESSERT

-  **Crème Brulée** 11
Vanillecrème aus echter Vanilleschote unter karamellisierter Kruste, vollendet mit frischen Himbeeren und einem Hauch Minze.
-  **Panna-Cotta | Erdbeer-Rhabarber-Kompott** 10
Zarte Vanille Panna Cotta aus Frischmilch und Sahne der Latteria Sent,, vollendet mit einem fruchtigem Erdbeer-Rhabarber-Kompott.
-  **NY-Cheesecake | Erdbeerensauce** 12
Cremiger New York Cheesecake, serviert mit fruchtiger Erdbeersauce und luftig geschlagener Rahm.
-  **Schokoladensoufflé** 12
Warm gebackenes Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern, vollendet mit einer Kugel Vanilleeis.
-  **Affogato** 6
Eine Kugel cremiges Gelato von der Gelateria Mauri, frisch mit einem heißen Espresso übergossen.

EIS / SORBET

-  **Piermont Haselnuss** 4
-  **Vanille** 4
-  **Mango Sorbet** 5
-  **Zitronen Sorbet** 5

Wir legen grossen Wert auf hochwertige und möglichst viele regionale Produkte.

Unsere Zutaten beziehen wir von ausgewählten Partnern:

*Fleisch: Metzgerei Hatecke, Graubünden | Fisch & Gemüse: Transgourmet Valentin AG |
Brot: Bäckerei Clalüna, Sent | Käse & Milchprodukte: Latteria Sent | Eis: Gelateria Mauri |
Zwischenprodukte: Transgourmet Valentin AG*

Die Preise sind alle in CHF | Allergeninformationen erhalten Sie beim Servicepersonal.



THE ART OF ALPINE EVENINGS

Taste the Alps. Feel the Sound.