

# Chalet CAMPINO

## CAMPINOS FRÜHLING 2026

<b>SPARGELSUPPE MIT CREME FRAICHE</b>	<b>12</b>
<b>FRÜHLINGSSALAT MIT SPARGELN, STEINPILZEN UND ERDBEEREN</b> An Honigsauce mit Pfefferminze	<b>18/24</b>
<b>SPARGEL - BRUSCHETTA MIT SALATBOUQUET</b>	<b>18</b>
<b>RANDENCARPACCIO MIT APFELVINAIGRETTE, SALAT UND SPROSSEN</b>	<b>16/22</b>
<b>ÄPLERMAKRONEN MIT SPECK, ZWIEBELN UND APFELMUS</b>	<b>28</b>
<b>SPARGELRISOTTO MIT BÜNDNERFLEISCH</b>	<b>32</b>
<b><u>KLASSIKER</u></b>	
<b>PRÄTTIGAUER HACKTÄTSCHLI MIT SPINATPIZOKEL UND GEMÜSE</b>	<b>29</b>
<b>POLENTA VAL CAVAGLIA MIT STEINPILZEN</b>	<b>32</b>
<b>RÖSTI MIT ENGADINER CHARNINGNA SERVIERT IM PFÄNNLI</b> Garniert mit Gemüse und Rahmhaube	<b>38</b>
<b>AROSER TEUFELSRÖSTI MIT POULETBRUSTSTREIFEN UND SPARGELN</b> An Rassisger Peperonisauce mit Rahmhaube	<b>36</b>

# Chalet CAMPINO

**HERRSCHAFTLICHER WILDSCHWEINPFEFFER 8 STD GESCHMORT** 39  
Mit Polenta oder Pizokel, Spargeln und Gemüse

**GESCHMORTES KALBSBÄGGLI** 39  
Mit Polenta oder Pizokel Spargeln und Gemüse

**WIENERSCHNITZEL VOM KALB** 46  
Dazu Kartoffelsalat oder Pommes Frites, Gemüse garnitur mit Spargeln

## DESSERTS

**CAMPINO MOUSSE AU CHOCOLAT MIT HIMBEERGLACE & SCHOKISAUCE** 14

**COUPE ROMANOFF (VANILLE, ERDBEERGLACE MIT ERDBEEREN MARINI.** 10/13

*Fleisch: RIND, KALB, SCHWEIN, WILDSCHWEIN, POULET alles aus der Schweiz !*