







Vorneweg

Saisonaler bunter Blattsalat mit Hausdressing 	8 · 13
Karamellierter Ziegenkäse mit süss saurem Kürbis und Honigsensauce 	23
CONN-Bächli Salat mit Rauchforelle, Croûtons und Ei	21
Cervelat-Salat mit Alpkäse und Cornichons	22
Rindstatar vom Schweizer Rind mit Sriracha-Sauce und Panko	25 · 33
CONN-Plättli mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Salsiz, Speck, Alpkäse und Garnitur	32.50
140 g Bündner Alpkäse von der Alp Sogn Martin mit Feigensenf und Nüssen 	11.80
Cremige Riesling-Gemüse Suppe mit Conner-Heu 	13
Gerstensuppe mit Bündnerfleisch, Gemüse und Kräutern	15

Alle unsere Salate sind mit Balsamico-, French- oder Hausdressing erhältlich.



Die Gerichte werden mit Andrea`s Sauerteigbrot aus der Bread & More Manufaktur begleitet.

Unsere Weinempfehlung:




1dl Pinot Grigio Paladin aus dem Veneto 8.50

1dl Tempranillo Altanza Reserva Rioja 9.00

Evergreen`s Hauptgänge

Gerstensuppe mit Kräutern und Bündner Siedwurst von der Metzgerei Janki Flims	23
Raviuls dalla Tatta mit Dörrbirnenfüllung, Zwiebeln, brauner Butter und Alpkäse 	25 · 33
Polenta Bramata mit Tomatensauce und Gorgonzola 	20 · 27
Capuns mit Bündnerfleisch, Bouillon, Butter und Alpkäse	32.50
Schwinger-Hörnli mit Ghacktem und Öpfelmues	20 · 27

“Only for Kids”



Kleiner saisonaler Blattsalat mit Hausdressing 	8
Portion Pommes frites, Ketchup und Mayo klein · gross 	8 · 13
Schwinger-Hörnli mit Tomatensauce 	15
CH-Poulet-Nuggets mit Pommes frites, Ketchup und Mayo	17
Beefburger mit Pommes frites, Ketchup und Mayo	19

Vegetarisch  Alle Preisangaben in CHF und inkl. 8.1% MwSt.

Für Informationen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeitenden. Besten Dank.




Zum Hauptgang

CONN-Bratwurst mit Zwiebelsauce, Gemüse und Polenta Bramata	26.80
Sautierte Rinderfiletstreifen auf Trüffelrahm Tagliolini	46
Cordon Bleu vom Säuli mit Vacherin Käse, Zitrone, Gemüse und Pommes frites	38
Kalbs Ossobuco Cremolata mit Polenta Bramata und Gemüse	44
Portion saisonales Gemüse 	12
Portion Pommes frites klein · gross 	8 · 13
Portion Ketchup, Mayonnaise oder Senf	0.60

Unsere Empfehlung zum Dessert:

2cl Elsässer Marc von Gewürztraminer 10
37.5 cl Sauternes – 2019 Château Doisy-Vedrine 55

Dessert

Diverse hausgemachte Kuchen und Wähen	8 · 9
Hausgemachte Cremeschnitte „es hät solang's hät“	11
Mascarponecreme mit Heidelbeersorbet, Pistazien und Amaretti	11 · 16
Zwetschgen Kompott mit Zimtglace, Ahornsirup und Schokoladen-Crumble	14
Crème Brulée mit Vanilleglace	14.30
Affogato · Espresso mit Vanilleglace	9
Glace (Sauerrahm · Zimt · Vanille · Erdbeere · Schokolade · Heidelbeere) pro Kugel	5
Portion Schlagrahm	+2
140 g Bündner Alpkäse von der Alp Sogn Martin mit Feigensenf und Nüssen 	11.80



Vegetarisch  Alle Preisangaben in CHF und inkl. 8.1% MwSt.

Für Informationen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeitenden. Besten Dank.