

RESTAURANT
INTERSECTION

SPEISEN UND GETRÄNKE
FOOD AND DRINKS





SPEISEN MEALS

Frühstück ab 9.00 Uhr, übrige Speisen von 11.30 bis 17.00 Uhr
Breakfast from 9.00 a.m., other meals from 11.30 a.m. to 5.00 p.m.

FRÜHSTÜCK BREAKFAST

Joghurt, Granola, Honig und frisches Obst <i>Yogurt, granola, honey and fresh fruit</i>	CHF	19.50
--	-----	-------

APERIO APPETIZERS

Salsiz <i>Dried meat (local speciality)</i>	CHF	10.00
--	-----	-------

Bruschetta Toscana mit frischen Tomaten <i>Bruschetta Toscana with fresh tomatoes</i>	CHF	11.00
--	-----	-------

Bruschetta Pizza mit frischen Tomaten und Mozzarella <i>Bruschetta Pizza with fresh tomatoes and mozzarella</i>	CHF	13.00
--	-----	-------

Bresaola Carpaccio mit Rucola und Parmesan <i>Bresaola carpaccio with rocket salad and parmesan cheese</i>	CHF	22.00
---	-----	-------

Grosser Bündnerteller mit Käse <i>Large plate with local dried meat and cheese</i>	CHF	31.00
---	-----	-------



SUPPEN SOUPS

Minestrone	CHF	13.00
<i>Minestrone soup</i>		

Gerstensuppe	CHF	14.00
<i>Barley broth</i>		

SALATE SALADS

Kleiner gemischter Salat	CHF	8.00
<i>Small mixed salad</i>		

Grosser gemischter Salat	CHF	13.50
<i>Large mixed salad</i>		

Insalata Caprese	CHF	18.00
<i>Tomato salad with mozzarella and basil</i>		

Pouletsalat mit Ei und Parmesan	CHF	21.00
<i>Chicken salad with egg and parmesan cheese</i>		

BEILAGEN SIDES

Pommes Frites	CHF	7.00
<i>French fries</i>		



PANINI SANDWICHES (HOT)

Tomaten, Mozzarella CHF 10.50
Tomatoes, mozzarella

Schinken, Käse, Tomaten, Blattsalat CHF 10.50
Ham, cheese, tomatoes, salad

Bündnerfleisch, Tomaten, Blattsalat CHF 12.50
Dried beef (local speciality), tomatoes, lettuce

Rohschinken, Tomaten, Blattsalat CHF 12.50
Cured ham, tomatoes, lettuce

SAUCEN SAUCES

Tartar, Mayonnaise, Ketchup, Cocktail

Engadiner Toast CHF 18.50
*Meat loaf with Swiss cheese, with an egg and
lamb's lettuce garnish*

Focaccia mit Roastbeef, Rucola und Tartar CHF 23.00
Sauce
*Focaccia with roast beef, rocket salad and tartar
sauce*



TEIGWAREN PASTA

Spaghetti mit Tomatensauce <i>Spaghetti with tomato sauce</i>	CHF	16.00
Spaghetti Bolognese <i>Spaghetti with Bolognese sauce</i>	CHF	19.50
Spaghetti mit Pesto Genovese <i>Spaghetti with basil pesto sauce</i>	CHF	18.00

FLEISCH MEAT

Wienerli mit Brot <i>Vienna sausage with bread</i>	CHF	8.50
Wienerli mit Pommes Frites <i>Vienna sausage with French fries</i>	CHF	15.00
Bratwurst mit Brot <i>Grilled sausage with bread</i>	CHF	14.00
Bratwurst mit Pommes Frites <i>Grilled sausage with French fries</i>	CHF	20.00
Chicken Nuggets mit Pommes Frites <i>Chicken nuggets with French fries</i>	CHF	15.00



Schweinsschnitzel Wiener Art mit Pommes Frites CHF 27.50
oder Salat
Pork cutlet Viennese style with French fries or salad

FISCH *FISH*

Egliknusperli mit Salat und Tartarsauce CHF 21.00
Fried perch with salad and tartar sauce

DEKLARATION FLEISCH & FISCH

Rind, Kalb, Schwein und Geflügel	Schweiz
Wild	Schweiz, Österreich
Lamm und Geflügel	*Australien, Brasilien, Neuseeland
Fleischwaren	Schweiz, Italien
Fisch	Deutschland

* Produkte können mit nicht-hormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein.

Sollten Sie Fragen zu Zutaten haben, die Allergien oder andere Reaktionen auslösen können, stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

DESSERTS *DESERTS*

GLACE *ICE CREAM*

Erdbeere, Vanille, Zitrone, Stracciatella, Schokolade
und Nusstorte – pro Kugel
*Strawberry, Vanilla, Lemon, Stracciatella, Chocolate
and nutcake – per scoop*

CHF 3.50

Coupe Romanoff
Frische Erdbeeren mit Glace und Rahm
Fresh strawberries with ice cream and whipped cream

CHF 14.50

Coupe Dänemark
Vanilleglace mit warmer Schokoladensauce
und Rahm
*Vanilla ice cream with hot chocolate sauce and
whipped cream*

CHF 14.00

Affogato
Vanilleglace mit Espresso und Rahm
*Vanilla ice cream with espresso and whipped
cream*

CHF 11.00



Coupe Intersection Schokolade, Nusstorte- und Stracciatellaglace mit Rahm <i>Chocolate, nutcake, Stracciatella ice cream with whipped cream</i>	CHF 12.00
Coupe Colonel Zitronensorbet mit Vodka <i>Lemon sorbet with vodka</i>	CHF 12.00
Torten und Kuchen* <i>Cakes and tarts*</i>	CHF 4.50
* mit Schlagrahm (Mehrpreis) * <i>with whipped cream (at extra cost)</i>	CHF 1.00

GETRÄNKE *BEVERAGES*

SOFTGETRÄNKE *SOFT DRINKS*

Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure (50 cl) <i>Sparkling/still mineral water</i>	CHF	4.50
Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure (100 cl) <i>Sparkling/still mineral water</i>	CHF	9.00
Cola Cola, Cola Zero, Rivella, Sprite, Fanta, Shorley, Apfelsaft, Alvetern Alpenkräuter Bio Eistee, Fuse Tea, Focus Water (50 cl)	CHF	4.50
Möhl Saft vom Fass mit/ohne Alkohol (50 cl) <i>Möhl Cider with/without alcohol</i>	CHF	5.50
Michel Bodyguard, Michel Orangensaft (20cl) <i>Michel Bodyguard, Michel orange juice</i>	CHF	4.50
Frischer Orangensaft (20 cl) <i>Fresh orange juice</i>	CHF	8.50
Red Bull (25 cl)	CHF	5.50
Schweppes Tonic / Bitter Lemon (20 cl)	CHF	4.50



BIERE *BEER*

Calanda Stange (30 cl) <i>Calanda on tap</i>	CHF	4.50
Calanda Lady Stange (20 cl) <i>Calanda on tap</i>	CHF	3.80
Calanda Kübel (50 cl) <i>Calanda on tap</i>	CHF	6.00
Calanda Flasche (58 cl) <i>Calanda bottle</i>	CHF	6.50
Calanda alkoholfrei Flasche (33 cl) <i>Calanda non-alcoholic bottle</i>	CHF	4.80
Erdinger Weissbier Flasche (53 cl) <i>Erdinger wheat beer bottle</i>	CHF	6.50



HEISSE GETRÄNKE *HOT BEVERAGES*

Espresso / Kaffee Crème	CHF	4.00
<i>Espresso / Coffee with cream</i>		

Doppelter Espresso	CHF	5.30
<i>Double Espresso</i>		

Cappuccino / Latte Macchiato / Schale*	CHF	4.70
<i>Cappuccino / Latte Macchiato / Latte*</i>		

Schokolade / Ovomaltine	CHF	4.70
<i>Chocolate / Ovomaltine</i>		

Schokolade / Ovomaltine Mélange	CHF	5.70
<i>Chocolate / Ovomaltine with whipped cream</i>		

Milch	CHF	3.00
<i>Milk*</i>		

Tee / Punsch (alkoholfrei)	CHF	4.00
<i>Tea / Punch (non-alcoholic)</i>		

* Soja-, Mandel- oder Hafermilch (Mehrpreis)	CHF	0.50
--	-----	------

** Soya, almond or oat milk (at extra cost)*

HEISSE GETRÄNKE MIT SCHUSS *HOT BEVERAGES WITH ALCOHOL*

Glühwein <i>Mulled wine</i>	CHF	8.00
Tee Rum <i>Tea with rum</i>	CHF	8.50
Jägertee <i>Black tea with rum</i>	CHF	8.50
Lumumba (heisse Schokolade mit Rum) <i>Lumumba (hot chocolate with rum)</i>	CHF	9.50
Kaffee Luz/Fertig <i>Coffee with plum/fruit brandy</i>	CHF	8.50
Kaffee Baileys/Amaretto mit Rahm <i>Coffee Baileys/Amaretto with whipped cream</i>	CHF	9.50



APERERO APERITIF

Gespritzter Weisswein süss/sauer <i>White wine spritzer sweet/dry</i>	CHF	8.50
Aperol Spritz <i>Aperol, prosecco, sparkling water</i>	CHF	10.00
Campari Spritz <i>Campari, prosecco, sparkling water</i>	CHF	10.00
Limoncello Spritz <i>Limoncello, prosecco, tonic water</i>	CHF	10.00
Spritzero (alkoholfrei) <i>Fluère Bitter, tonic water (non-alcoholic)</i>	CHF	9.00
Crodino, Sanbitter (10 cl) <i>Italian aperitif (non-alcoholic)</i>	CHF	4.50

SCHAUMWEIN SPARKLING WINE

Prosecco Valdobbiadene Extra Dry (10 cl)	CHF	8.50
Prosecco Valdobbiadene Extra Dry (75 cl)	CHF	55.00
Champagner Laurent Perrier (10 cl)	CHF	17.00
Champagner Laurent Perrier (75 cl)	CHF	120.00



WEISSWEIN *WHITE WINE*

St. Saphorin (10 cl)	CHF	4.80
Pinot Grigio (10 cl)	CHF	5.80
Chardonnay (10 cl)	CHF	5.80
Aigle les Murailles (75 cl)	CHF	50.00

ROTWEIN *RED WINE*

Merlot (10 cl)	CHF	4.80
Botonero (10 cl)	CHF	5.80
Pinot Noir (10 cl)	CHF	5.80
Valpolicella Ripasso (75 cl)	CHF	50.00

JUGENDSCHUTZ

Kein Verkauf von alkoholischen Getränken an unter 16-Jährige und
kein Verkauf von Spirituosen an unter 18-Jährige.