

SPEISEKARTE ABEND

18.15 Uhr – 20.30 Uhr

ich erinnere mich...

...**a**n den regen betrieb auf den feldern...**d**as einbringen der ernten...**d**ie winterarbeit an der dreschmaschine...**d**as geräusch der mühle, welche beinahe das ganze jahr tag und nacht in betrieb stand...**d**as brot backen der frauen im dorfbackofen...

die winterliche hausmetzgeta mit den guten selbstgemachten hauswürsten...**d**ie gemütlichen plaudereien der männer bei der lieferung der milch in die dorfsennerei...

komponist & heimwehvazer luzi bergamin 1901-1988

willkommen zu

...**e**infach geniessen...**e**infach sein...



EINFACH FAMILIÄR – DAMALS WIE HEUTE



suppen

	Minestrone nach art des hauses	11.5
	verfeinert mit regionalem bergkäse	
	Rucola schaumsüppchen	10.5
	mit croutons & gerösteten mandeln	
	Tom kha gai	13.5
	thailändische zitronengras-kokossuppe mit poulet	

vorspeisen

	Kleiner gemischter salat	10.5
	mit french oder hausdressing	
	Kleiner bunter blattsalat	9.5
	mit french oder hausdressing	
	Caesar salad klassisch zubereitet	12.5
	mit gebratenem speck, croutons & grana padano	
	-mit gebratenen pouletbruststreifen	14.5
	Kleine portion capuns "sursilvans" (2 stück)	15.5
	mangoldwickel mit feinem spätzliteig, serviert mit gebratenem schinken & belpier knolle	
	hirschcarpaccio	21.0
	serviert mit kumquatskonfit & brombeer vinaigrette	
	herbstsalat	18.5
	marinierter schafskäse mit kurzgebratenem frischlings-entrecôte, konfierten cherrytomaten, rucola & balsamicocreme	

mit  gekennzeichnete gerichte sind vegetarisch

mit  gekennzeichnete gerichte sind auch als hauptgänge erhältlich (grosse portion, aufpreis CHF 9.0)



schön, dass sie da sind.....wir wünschen von herzen....."en guata".....
familie parpan & beltrametti mit mitarbeiter

unsere klassiker & wildspezialitäten

Waldpilzpfanne „tgantieni“ 37.0

gebratene rindsfiletstreifen mit frischen waldpilzen,
hausgemachten spätzli & kräuter-pfeffer-rahm



Steinpilz risotto 23.0

mit frischen steinpilzen & babykarotten

Entrecôte vom wildschwein frischling 36.0

kurzgebraten, mit nuss-oliven-krokantkruste,
an sämigem steinpilzrisotto & babykarotten

Saltimbocca von der gams 41.5

im mantel vom bündnerfleisch & wachholderjus,
dazu ratatouillegemüse & hausgemachten baumnuss spätzli

herzhafter hausgebeizter hirschpfeffer 29.5

garniert mit trauben, brotcroutons, rotkraut, maroni, pochiertem
apfel mit preiselbeeren, speckrosenkohl & pommes macaire

Jäger pfännli 37.0

gebratene hirschfiletstreifen mit frischen waldpilzen & kräuter-
pfefferrahmsauce, rotkraut, maroni, pochiertem apfel mit
preiselbeeren & hausgemachten spätzli

Rosa gebratenes lammcarré 36.0

mit ratatouillegemüse & hausgemachten baumnuss-spätzli



Wild vegi pfännli 24.0

mit hausgemachten spätzli, rotkraut, maroni & pochiertem
apfel mit preiselbeeren, dazu leichte kräuter – pfefferrahm-
sauce mit waldpilzen

tgantieni rindsfiletspiess 46.0

garniert mit peperoni & zwiebel serviert auf dem holzbrett,
mit kräuterbutter & dips, zur Auswahl mit:
- hausgemachten spätzli, - steinpilzrisotto, - pommes frites

fleischdeklaration art & herkunft:

lamm: CH, AUS
poulet: CH, FRA
kalb: aus eigener landwirtschaft, CH
rind: aus eigener landwirtschaft, CH, AMS, AUS, *
wild: aus eigener jagd, CH, NZ

kann mit antibiotika & wachstumsfördernden mitteln ergänzt worden sein

