

# SPEISEKARTE ABEND

18.15 Uhr – 20.45 Uhr

ich erinnere mich..

...an den regen betrieb auf den feldern...das einbringen der ernten...die winterarbeit an der dreschmaschine...das geräusch der mühle, welche beinahe das ganze jahr tag und nacht in betrieb stand...das brotbacken der frauen im dorfbackofen...die winterliche hausmetzgeta mit den guten selbstgemachten hauswürsten...die gemütlichen plaudereien der männer bei der lieferung der milch in die dorfsennerei... komponist & heimwehvazer luzi bergamin 1901-1988

willkommen zu

...einfach geniessen...einfach sein...



FÜR DEN KLEINEN,  
MITTLEREN UND  
GRÖSSEREN HUNGER.

Berghotel Tgantieni ca. 1952

BERGHOTEL  
TGANTIENI  
\*\*\*

## suppen

---

- Schaumsüppchen vom heidner bergkäse**  
mit foccacia & bündnerfleisch pesto 11.0
- bündner steinpilzbouillon**  
mit alpinen wurzeln & griessnockerln 10.0
- hausgemachte gerstensuppe**  
mit bündnerfleisch vom hauseigenen "pura hof" 11.0

## vorspeisen & salate

---

- bunter blattsalat**  
mit french oder italien dressing 8.5
- gemischter salat**  
mit french oder italien dressing 10.5
- tomatensalat**  
mit mozzarella & balsamico 13.5
- Sonnengereifte melonenfächer**  
mit bündner rohschinken, salzmandeln & crissini 14.5
- Carpaccio di manzo**  
rindsfilet mit parmesan & zitronen – olivensauce 16.5

## bündner spezialitäten

---

- Pizokels "era vedra"** nach art des chefs  
mit speck, wirz, kartoffeln, dörrpflaumen & äpfeln 19.5
- Capuns "sursilvans"** mangoldwickel mit feinem spätzliteig,  
landjäger, speckwürfel, frischen kräutern & pilzen,  
in rahmbouillon gekocht 23.0
- tgantieni - teller** mit rohschinken, bündnerfleisch,  
rohspeck, salsiz, heidner bergkäse, bündner röteli 24.5

## vegetarischer genuss

---

### hausgemachte teigschleifen

mit antipasti gemüse, ruccola & mozzarella <sup>24.5</sup>

### Penne all' arrabiata

mit oliven, peperoni, peperoncini, knoblauch & tomaten <sup>17.5</sup>

### Bündner rösti

mit waldpilzen an rahmsauce & bergkäse überbacken <sup>19.5</sup>

## unsere klassiker

---

### Bündner bergglammcarré unter der "kräuterfrische"

mit thymianjus, speckbohnen und bratkartoffeln <sup>43.0</sup>

### Cordon bleu vom schwein

mit rohschinken & alpkäse gefüllt, zitronengarnitur, pommes frites und marktgemüse <sup>29.5</sup>

### Cognac "gschnätzletes" vom kalb

mit pilzen an cognac rahmsauce, rösti & marktgemüse <sup>36.0</sup>

### Geschnetzelte kalbsleber in butter & salbei gebraten

mit knuspriger rösti <sup>31.5</sup>

### Alvaneuer forellenfilet "müllerin art"

an geschäumter butter, mit mandeln, apfel, broccoli & reis <sup>39.0</sup>

### Palliard de veau vom grill (180gr.)

dünnes kalbsschnitzel mit kräuterbutter, serviert mit reistimbale & marktgemüse <sup>38.5</sup>

### Wienerschitzel vom kalb (180gr.)

mit pommes frites & marktgemüse <sup>39.5</sup>

### Pindsfiletmittelstück

mit salsa verde aus wildkräutern & gebratenen steinpilzen, kartoffelcroquetten & gemüse garnitur <sup>46.0</sup>

### Pindsfiletspiess \*tgantieni\* (180g)

mit folienkartoffeln, sauerrahm, maiskolben & kräuterbutter <sup>42.5</sup>

## käse- fondue

---

**Klassisch** p.p. 23.5

ab 2 personen

**jäger-art** (mit steinpilzen) p.p. 27.0

**tgantieni** (mit speck & zwiebeln) p.p. 25.5

**italiana** (mit tomaten & basilikum) p.p. 24.5

## fondue chinoise

---

ab 2 personen /auf vorbestellung

**Unser beliebtes fleischfondue** à discretion

mit vielen, vielen beilagen & hausgemachten saucen p.p. 49.0

herkunft poulet/fleisch: aus eigener landwirtschaft,  
schweiz, deutschland, australien & neuseeland

**danke...**

---

für Ihren besuch.....für ihr lächeln.....für lobende worte...und konstruktive kritik.....  
sie bringen uns weiter..... fam. parpan & beltrametti mit mitarbeiter

---