

SPEISEKARTE MITTAG

11.30 Uhr – 15:00 Uhr

ich erinnere mich...

an den regen betrieb auf den feldern...**d**as einbringen der ernten...**d**ie arbeit an den maschinen...**d**as geräusch der mühle, welche beinahe das ganze jahr tag & nacht in betrieb stand...**d**as brot backen der frauen im dorfbbackofen...

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

komponist & heimwehvaizer luzi bergamin 1901-1988

willkommen zu

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



EINFACH FAMILIÄR – DAMALS WIE HEUTE



HAUSGEMACHTE SUPPEN

sfr.

Bündner Gerstensuppe

Rahm / Birnenbrot

14.0

„Dal“ Indische Linsensuppe

Poulet oder Crevette / Koriander

auch vegetarisch / vegan erhältlich 🌱

18.0

16.0

Minestrone „Tgantieni“

Gemüsesuppe tomatisiert

(Zuchetti, Paprika, Sellerie uvm. (vegan))

15.5

L / G / 🌱

SOMMERFRISCHE...nach Lust und Laune

L / G / 🌱

kleiner gemischter Salat, Dressing nach Wahl

13.5

L / G / 🌱

kleiner grüner Blattsalat, Dressing nach Wahl

12.0

G

Wurst-Käse Salat garniert

Schweizer Cervelat & Heidner Bergkäse

22.0

Sommer Salat mit Burrata

Tomaten / Melone / Burrata / Olivenöl /
Brot / Garnitur

26.0

🌱

Caesar Salad

klassisch / Speck / Croutons / Grana Padano

23.0

L

L

-mit gebratenen Pouletstreifen oder Crevetten

27.0

KALTE SPEZIALITÄTEN...teils vom eigenen Pura-Hof

Tgantieni-Teller...ganz traditionell

mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Salsiz,
Rohspeck, Bergkäse & Bündner Röteli

27.0

🌱

Heidner Bergkäse

mit Birnenbrot, Baumnüssen, Butter & Feigensenf

16.5

L

Haus Salsiz

am Stück, auf dem Holzhobel serviert

12.5





TGANTIENI KLASSIKER & NEWS...immer wieder gerne

	Tgantieni-Pfännli	41.0
	Rindsfiletstreifen medium / Spätzli / Waldpilzen / Cognac-Rahmsauce	
G	Tgantieni-Rösti (die Traditionelle) Speck / Käse / Spiegelei (auch vegetarisch erhältlich )	24.0
G/ 	Marola-Rösti rote Zwiebeln / Oliven / Pesto / frischen & getrockneten Tomaten / Grana Padano	26.0
	Bündner Capuns „Sursilvans“ (4 Stück) Mangoldwickel / Spätzliteig / Bündnerfleisch / gebratenem Schinken / Belper Knolle	25.0
G	gebratene Kalbsleber Rösti / Zwiebeln / Kräuter	39.0
G/ 	Bündner Polenta alla Chef Tomaten / Rucola / Sauerrahm / Grana Padano	27.0
L	Spaghetti aglio, olio e peperoncino Black Tiger Crevetten (leicht pikant); (auch vegetarisch erhältlich )	29.0
L / G	Indisches Curry „Chef Style“ leicht pikantes Curry / mit Poulet oder Crevetten / geröstetem Blumenkohl / Basmatireis (auch vegan erhältlich )	30.0
G	Medaillons vom Schweinsfilet grüner Spargel / Kartoffelgratin / Pfefferrahm	38.0

FÜR UNSERE SPORTLICHEN

L / G	Fitness-Teller „grosser gemischter Salat / Früchten / Baumnüssen / Sonnenblumenkernen“, zur Wahl mit:	
	- 140g Pouletbrust (gebraten in Olivenöl)	25.0
	- 5 Stück Black Tiger Crevetten	30.0
	- 150g Tournedos vom Rindsfilet (medium gebraten)	39.0
	- paniertes Schnitzel vom Schwein mit Hausdressing oder Frenchdressing	25.0

FÜR DIE KLEINEN GIPFELSTÜRMER...bis 1.5 Meter Grösse

	Globi hausgemachte Käsespätzli	13.0
L / 	Daisy „Spaghetti Napoli“	12.5
L	Micky Maus 4 Nuggets, Pommes & Ketchup	14.0
L / G / 	Donald Duck kleine Rösti mit Spiegelei & Salat	13.0
L / G / 	Dagobert kleiner gemischter Salat	6.5

SÜSSE VERSUCHUNG

Chefs Souffle 13.0

hausgemachtes Souffle auf Balsamico-Zwetschgen
(Zubereitungszeit ca. 20 min.)

Apfelkreation 12.5

Lauwarmes Apfelkompott / Vanille- & Kokosglace

Eiscafé „Tgantieni“ 12.0

drei Kugeln Caféglace / Espresso / Mocca-
Likör (alkoholhaltig) / Rahm

Kaiserschmarrn 16.0

mit einer Kugel Vanille-Rahmglace
oder Apfelkompott

**Weitere süsse Versuchungen finden Sie
in der Dessertkarte oder auf unserem Kuchenbüffet**

GUT ZU WISSEN

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne

Für vegane Gerichte fragen Sie unsere Mitarbeiter

mit  gekennzeichnete Gerichte sind **vegetarisch**

mit **G** gekennzeichnete Gerichte sind **glutenfrei**

mit **L** gekennzeichnete Gerichte sind **laktosefrei**

Fleischdeklaration Art & Herkunft:

Crevetten & Fisch: VN, NO, NL

Kalb: eigene Landwirtschaft, CH

Rind: eigene Landwirtschaft, CH, UY, PY

Brot & Feinbackwaren: CH, AT

Geflügel, Schwein: CH