

SPEISEKARTE MITTAG

11.30 Uhr – 16.00 Uhr

ich erinnere mich...

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

die herbstliche 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...



HAUSGEMACHTE SUPPEN

sfr.

Bündner Gerstensuppe, Rahm / Birnenbrot 14.0

Rote Thai-Linsen-Kokossuppe, (pikant) 18.0

L Pouletstreifen oder Crevetten / Koriander
(auch vegetarisch & vegan erhältlich 🌱) 16.0

L **Grossmutter's Suppentopf**, 15.0
Kraftbrühe / Gemüse / Siedfleisch

SALATE

L / G / 🌱 **Kleiner bunter Blattsalat**, Dressing Ihrer Wahl 12.0

L / G / 🌱 **Kleiner gemischter Salat**, Dressing Ihrer Wahl 13.5

🌱 **Kleiner Tomaten-Mozzarella-Salat**, 16.0
Basilikum, Focaccia & Garnitur

G **Wurst-Käsesalat**, garniert (Schweizer Cervelat) 22.0

L **Caesar Salad**, „klassisch“ 23.0
Speck / Croutons / Grana Padano

L **Caesar Salad**, „Pouletstreifen“ 26.0

L **Caesar Salad**, „Crevetten“ 28.0

KALTE BÜNDNER SPEZIALITÄTEN

Tgantieni-Teller, Salsiz / Bündnerfleisch / 27.0
Rohschinken / Rohspeck / Heidner Bergkäse / Röteli

🌱 **Heidner Bergkäse**, 16.5
Birnenbrot / Baumnüsse / Butter / Feigensenf

L **Haus Salsiz**, am Stück / vom hauseigenen Hof 12.5

GUT ZU WISSEN

mit 🌱 gekennzeichnete Gerichte sind **vegetarisch**

mit G gekennzeichnete Gerichte sind **glutenfrei**

mit L gekennzeichnete Gerichte sind **laktosefrei**

HÜTTENPLAUSCH



sfr.

G	Tgantieni-Rösti , „altbewährt“, Speck / Käse gratiniert / Spiegelei	24.0
G/🌱	Marola-Rösti , rote Zwiebeln / Pesto / Oliven / Grana Padano / frische & getrocknete Tomaten	26.0
	Bündner Capuns , Mangoldwickel / Spätzliteig / Bündnerfleisch / Schinken / Belper Knolle	25.0
🌱	Pizzoccheri alla Tgantieni , Lauch / Zwiebeln / Salbei / Knoblauch / frische & getrocknete Tomaten / Bergkäse	27.0
G	Spare Ribs , Pommes Frites / Salat / BBQ Sauce	32.0
G/🌱	Bündner Polenta alla Chef , Tomaten / Rucola / Grana Padano / Sauerrahm	27.0

CHEF'S EMPFEHLUNGEN

	Tgantieni Pfännli , Rindsfiletstreifen medium / Cognacrahmsauce / Waldpilze / hausgemachte Spätzli	41.0
G	Kotelett vom Alpschwein , Butterbohnen / Pommes Frites / Kräuterbutter	33.0
G	Kalbsleberli Geschnetzeltes , Zwiebeln / Kräuter / Rösti	38.0
L	Rotes Thai Chicken Curry , Pouletstreifen / Basmatireis / Gemüse / Koriander (auch vegetarisch/ vegan erhältlich 🌱)	30.0
	Spaghetti Carbonara alla Chef , Ei / Schinken / Knoblauch / Parmesan	25.0





PASST IMMER

L	Spaghetti Bolognaise, Fleischsauce / Gemüsebrunoise	25.0
L / 	Spaghetti Arrabbiata, (pikant), Tomatensauce / Chilischoten	21.0
L	Paniertes Schnitzel, mit Pommes Frites	25.0
L / G / 	Portion Pommes Frites, mit Ketchup	10.0

FITNESS TELLER

L / G	Grosser bunter gemischter Salat, Früchte / Baumnüsse / Sonnenblumenkerne / French- oder Hausdressing / zur Wahl serviert mit:	
	- 140g Pouletbrust (gebraten in Olivenöl)	25.0
	- 150g Tournedos vom Rindsfilet	40.0
	- 200g Kotelett vom Alpschwein	33.0

FÜR UNSERE KLEINEN TALENTE (Kidsteller)

L / G	Pluto, 1 Wienerli / Pommes / Ketchup	13.0
	Daisy, Spaghetti / Tomatensauce	12.5
L	Mickey Maus, 4 Nuggets / Pommes / Ketchup	14.0
L / 	Globi, Hausgemachte Käse-Spätzli	13.0
L / G / 	Donald Duck, Rösti / Spiegelei	13.0
L / G / 	Dagobert, kleiner gemischter Salat	6.5

GUT ZU WISSEN

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

Fleischdeklaration, Art & Herkunft:

Kalb: Eigene Landwirtschaft, CH

Rind: Eigene Landwirtschaft, CH, UY, PY

Crevetten, Fisch: NO, VN, NL

Backwaren, Brot: CH, AT

Geflügel, Schwein: CH