

SPEISEKARTE ABEND

18.00 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...

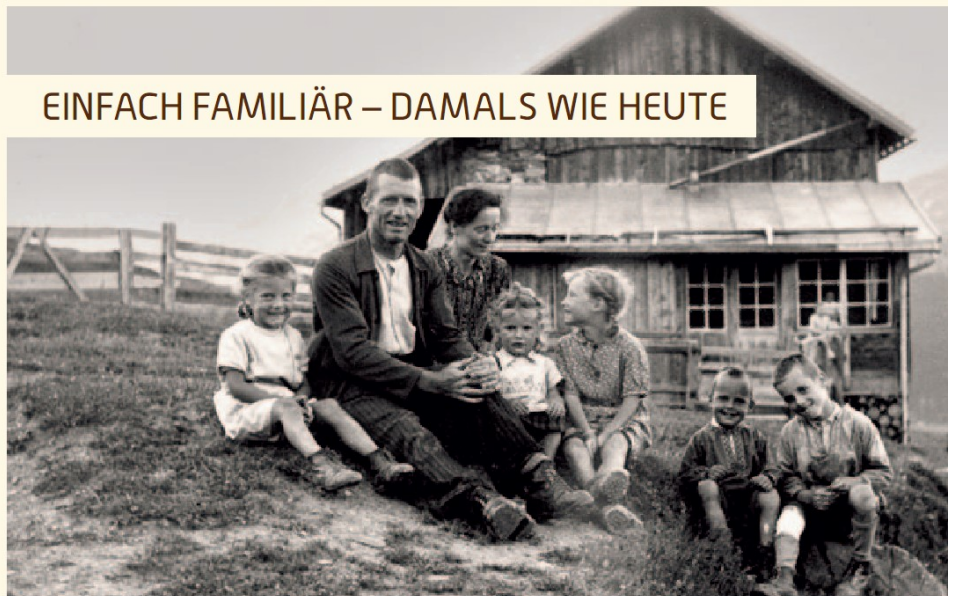
komponist & heimwehvazer luzi bergamin 1901-1988

Willkommen zu

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



EINFACH FAMILIÄR – DAMALS WIE HEUTE



suppen

tagesuppe

tagespreis

- Weisses kabiscremesüppchen** 13.5
geräucherter schinken / kräuter
 (auch vegetarisch möglich)
- Rotes thai-linsen-kokossüppchen „pikant,,** 15.5
poulet oder crevette / koriander
 (auch vegetarisch oder vegan möglich)

vorspeisen

- Kleiner gemischter salat** 13.5
french oder hausdressing
L / G 
- Kleiner bunter blattsalat** 12.0
french oder hausdressing
L / G 
- Caesar salad** "klassisch" 15.0
speck / croutons / grana padano
L
- Kleines rindstatar** 20.0
buttertoast / garnituren
- Kleine portion capuns „sursilvans“** (2 stück) 16.0
mangoldwickel / spätzliteig/
rohschinken/ belper knolle
- bündner geflügelterrine** 18.0
bündnerfleisch / poulet / cassisbeeren

mit  gekennzeichnete Gerichte sind **vegetarisch**

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

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

unsere klassiker & news

	tgantieni pfännli	41.0
	rindsfiletstreifen medium / cognacrahm / waldpilze / hausgemachte spätzli	
G	Sous vide, lammcarré , saignant gebraten grillgemüse / polenta / jus	40.0
	Pizzoccheri alla tgantieni frische & getrocknete tomaten / zwiebeln / lauch / salbei / knoblauch/ olivenöl/ bündner bergkäse	27.0
L	Wienerschnitzel vom kalb grillgemüse / pommes-frites / garnitur	46.0
L	Pad kra pao (thai chicken - tgantieni style) scharf buntes gemüse / basmatireis / koriander (auch vegetarisch oder vegan erhältlich)	31.0
		
G	Gebratene kalbsleber kräuter, zwiebeln, rösti	38.0
G	Gebratene seezunge (ca.400 gr., Fanggewicht) fenchel / bratkartoffeln / zitronenbutter	58.0
G 	bündner polenta alla chef tomaten / rucola / sauerrahm / grana padano	27.0
L / G	tgantieni rindsfiletspiess peperoni / zwiebeln	49.0
L / G	tgantieni hirschfiletspiess champignons / tomaten	49.0

beide spiesse auf dem holzbrett, mit kräuterbutter & dips
zur auswahl: spätzli, polenta oder pommes frites

ab 2 personen

käse-fondue



Klassisch

mit brot / raclettekartoffeln

pro pers. 31.0

bauernart mit speck & zwiebeln

mit brot / raclettekartoffeln

pro pers. 33.0



jägerart mit steinpilzen

mit brot / raclettekartoffeln

pro pers. 35.0

auf vorbestellung (1 tag) ab 2 personen

fondue chinoise

fondue chinoise à discretion

pro pers. 68.0

G

kleiner gemischter salat zur vorsepeise / vier fleischsorten
(rind, kalb, poulet, schwein) / reis / frittierte zwiebelringe /
pommes frites / hausgemachte saucen / antipasti

mit  gekennzeichnete Gerichte sind **vegetarisch**

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

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

schön, dass sie da sind.....wir wünschen von herzen.....

“an guata“familie beltrametti & parpan mit mitarbeitern

fleischdeklaration, art & herkunft:

lamm: CH, AUS, IRL
geflügel, schwein: CH
wild: aus eigener jagd, CH, DE, NZ
kalb: aus eigener landwirtschaft, CH
fisch, meeresfrüchte: NOR, VN ,NL
rind: aus eigener landwirtschaft, CH, URY, PRY
backwaren, brot, toast: CH, AUT



vielen dank an unsere lieferanten:

Puracenter, Lenzerheide	Molkereiprodukte, Eier, Käse
Spar Markt, Valbella	Glace, Früchte, Gemüse
Andrea Parpan, Lain	Salsiz, Kalb & Rindfleisch
Ecco Jäger, Bad Ragaz	Früchte, Gemüse & Salate
Rageth Comestibles, Landquart	Fleisch, Fisch, Wild
Künzli Metzgerei, Chur	Fleisch, Würste
Merat, Landquart	Fleisch, Würste
Saviva Swiss Food, CH	diverse Produkte & Non Food
Transgourmet	Fleisch, Fisch, & diverse Produkte
