

# 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...

**d**ie 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

- |       |                                                                                                                                                                                                                    |      |
|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| G     | <b>Weisses kabiscremesüppchen</b><br>geräucherter schinken / kräuter<br>(auch vegetarisch möglich  )                              | 13.5 |
| L / G | <b>rotes thai-linsen-kokossüppchen „pikant“</b><br>poulet oder crevetten / koriander<br>(auch vegetarisch oder vegan möglich  ) | 15.5 |

## vorspeisen

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

mit  gekennzeichnete gerichte sind **vegetarisch**

mit **G** gekennzeichnete gerichte sind **glutenfrei**

mit **L** gekennzeichnete gerichte sind **laktosefrei**

## unsere klassiker & news

---

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

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 mitarbeitenden**

fleischdeklaration, art & herkunft:

geflügel, schwein: CH  
kalb: aus eigener landwirtschaft, CH  
rind: aus eigener landwirtschaft, CH, UY, PY  
lamm: CH, AU, IE wild: aus eigener jagd, CH, DE, NZ  
crevetten, fisch: NO, VN, NL  
backwaren, brot, toast: CH, AT

### 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, chur	fleisch, fisch, diverse produkte

---