

SPEISEKARTE MITTAG

11.30 Uhr – 14.45 Uhr

ich erinnere mich...

an den regen betrieb auf den feldern...**d**as einbringen der ernten...**d**ie arbeit an den maschinen...
das 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

mit Rahm & Birnenbrot

12.5

Gurken-Limetten Gazpacho

mit Basilikum & hausgemachtem Melonensorbet

13.5

L / 

Rotes Thai-Linsensüppchen

mit Pouletstreifen oder Crevette

18.0

L / G

Vegetarische Thai Linsensuppe

16.0



SOMMERFRISCHE...nach Lust und Laune

L / G / 

Kleiner gemischter Salat, Dressing nach Wahl

12.0

L / G / 

Kleiner grüner Salat, Dressing nach Wahl

10.5

Wurst-Käse Salat

garniert mit Schweizer Cervelat & Heidner Bergkäse

19.5

G

Tgantieni-Sommer Salat

frischer Tomaten-Spargelsalat mit Früchten
verfeinert an einer Limetten-Minzvinaigrette

19.5

G / 

-mit gebratenen Pouletstreifen oder Crevetten

24.5

Caesar Salad

klassisch zubereitet mit gebratenem Speck,
Croutons & Grana Padano

21.5

-mit gebratenen Pouletstreifen oder Crevetten

26.5

Hirtenschmaus

marinierter lauwarmer Schafskäse mit Bündner
Trockenfleisch, Cherrytomaten & Garnitur

24.0

L / G

KALTE SPEZIALITÄTEN...teils vom eigenen Pura-Hof

Tgantieni-Teller...ganz traditionell

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

25.5



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

G	Tgantieni-Rösti (die Traditionelle) schön knusprig, mit Speck, Käse & Spiegelei (auch vegetarisch erhältlich 🌱)	21.0
	Marola-Rösti	23.5
G/🌱	mit roten Zwiebeln, Oliven, Pesto, frischen & getrockneten Tomaten, Lauch & Grana Padano	
	Bündner Capuns „Sursilvans“ (4 Stück)	23.5
	Mangoldwickel mit Spätzliteig & Bündnerfleisch, serviert mit gebratenem Schinken & Belper Knolle	
🌱	Spätzlipfanne „Tgantieni“	24.5
	mit frischen & getrockneten Tomaten, Zwiebeln, Oliven, jungem Lauch & Bergkäse	
	Waldpilzpfanne „Tgantieni“	38.0
	gebratene Rindsfiletstreifen mit frischen Waldpilzen, hausgemachten Spätzli & Kräuter-Cognac-Rahmsauce	
	Spaghetti aglio, olio e peperoncino	28.5
	mit gebratenen Black Tiger Crevetten & Pesto Verde (leicht pikant); (auch vegetarisch erhältlich 🌱)	
L / G	Gäng Masaman Gai „Chef Style“	28.0
	leicht pikantes Thai Chicken-Curry mit duftendem Basmatireis (auch vegetarisch erhältlich 🌱)	
🌱	Zucchetti-Picatta (vegetarisch)	26.0
	mit Risotto & Tomatensugo	
G	Sanft geschmorter Kalbsbraten	32.5
	mit Spargelgemüse und Rahmpolenta	
G	Schweinsmedaillons „Gyros Art“	34.0
	mit Tzatziki & Pommes oder Reis	

FÜR UNSERE SPORTLICHEN

L / G	Fitness-Teller „grosser gemischter Salat mit Früchten, Baumnüssen & Sonnenblumenkernen“, zur Wahl mit:	
	- 140g Pouletbrust (gebraten in Olivenöl)	22.5
	- 5 Stück Black Tiger Crevetten	26.0
	- 150g Tournedos vom Rindsfilet (medium gebraten)	38.0
	- paniertes Schnitzel vom Schwein mit Hausdressing oder Frenchdressing	24.5

FÜR DIE KLEINEN GIPFELSTÜRMER...bis 1.5 Meter Grösse

	Globi hausgemachte Käsespätzli	11.5
L / 	Daisy „Spaghetti Napoli“	11.5
L	Micky Maus 4 Nuggets, Pommes & Ketchup	13.0
L / G / 	Donald Duck kleine Rösti mit Spiegelei & Salat	12.0
L / G / 	Dagobert kleiner gemischter Salat	6.5

SÜSSE VERSUCHUNG

Chefs Souffle 12.5
hausgemachtes Souffle auf Balsamico-Kirschen
(Zubereitungszeit ca. 15min.)

Apfelkreation 12.0
mit Vanille- und Kokosglace und Rahm

Eiscafé „Tgantieni“ 11.5
drei Kugeln Caféglace mit Espresso, Mocca-
Likör (alkoholhaltig) & Rahm garniert

Kaiserschmarrn 15.0
feiner Kaiserschmarrn mit einer Kugel Vanille-
Rahmglace oder Apfelkompott

Weitere süsse Versuchungen finden Sie in der Dessertkarte

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:

Kalb: Eigene Landwirtschaft, CH

Rind: Eigene Landwirtschaft, CH, URY, PRY

Meeresfrüchte & Fisch: VT, FAO 27, NL, FR

Geflügel, Schwein: CH