SPEISEKARTE

HAUSGEMACHTE SUPPEN

		sfr.
	BÜNDNER GERSTENSUPPE Rahm / Birnenbrot	14.0
L / G	**ROTE THAI-LINSEN-KOKOSSUPPE** (pikant) Poulet oder Crevette / Koriander	18.0
	(auch vegetarisch / vegan erhältlich)	16.0
L	**GROSSMUTTER'S SUPPENTOPF** Kraftbrühe / Gemüse / Siedfleisch	15.0

VORSPEISEN-SALATE

L / G/	**KLEINER GRÜNER SALAT** Dressing nach Wahl	12.0
L / G/	**KLEINER GEMISCHTER SALAT** Dressing nach Wahl	13.5
	KLEINER TOMATEN-MOZZARELLA-SALAT Basilikum / Focaccia	16.0

GROSSE SALATE

G	**WURST-KÄSE-SALAT** garniert Schweizer Cervelat / Bergkäse	22.0
L	**CAESAR SALAD «klassisch»** Speck / Croutons / Grana Padano	23.0
L	**CAESAR SALAD «Poulet»** Speck / Croutons / Grana Padano	26.0
L	**CAESAR SALAD «Crevetten»** Speck / Croutons / Grana Padano	28.0

KALTE BÜNDNER SPEZIALITÄTEN

	TGANTIENI TELLER Bündnerfleisch / Rohschinken / Salsiz / Rohspeck / Bergkäse / Bündner Röteli	27.0
	HEIDNER BERGKÄSE mit Feigensenf / Birnenbrot / Baumnüssen / Butter	16.5
L	**HAUS SALSIZ** vom hauseigenen Hof am Stück, auf dem Holzhobel serviert	12.5

FÜR UNSERE KLEINEN TALENTE (KIDSTELLER)

L / G	**PLUTO** 1 Wienerli / Pommes / Ketchup	13.0
L /	**DAISY** Spaghetti / Tomatensauce	12.5
L	**MICKEY MAUS** 4 Nuggets / Pommes	14.0
	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

Folgen Sie uns jetzt auf Instagram @berghotel.tgantieni

HÜTTENPLAUSCH

		sfr.
G	**TGANTIENI RÖSTI «altbewährt»** Speck / Käse / Spiegelei	24.0
G/	**MAROLA-RÖSTI** rote Zwiebeln / Pesto / Oliven / Grana Padano / frische & getrocknete Tomaten	26.0
	BÜNDNER CAPUNS SURSILVANS 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 / Barbecuesauce	32.0
G/	**BÜNDNER POLENTA ALLA CHEF** Tomaten / Rucola / Grana Padano / Sauerrahm	27.0

CHEF'S EMPFEHLUNGEN

	TGANTIENI PFÄNNLI Rindsfiletstreifen medium / Spätzli / Cognacrahmsauce / Waldpilze	41.0
G	**GEBRATENES SCHWEINSKOTELETT** Butterbohnen / Pommes / Kräuterbutter	33.0
G	**KALBSLEBERLI GESCHNETZELTES** Zwiebeln / Kräuter / Rösti	38.0
L / G	**ROTES THAI CHICKEN CURRY** Poulet / Basmatireis / Gemüse / Koriander	30.0
	(auch vegetarisch / vegan erhältlich)	
	SPAGHETTI CARBONARA ALLA CHEF Ei / Schinken / Knoblauch / Parmesan	25.0
L /	**SPAGHETTI ARRABBIATA** (pikant) Tomatensauce / Chilischoten	21.0
L	**SPAGHETTI BOLOGNESE** Fleischsauce / Gemüsebrunoise	25.0

GUT ZU WISSEN

Deklaration:

Kalb: Eigene Landwirtschaft, CH
Rind: Eigene Landwirtschaft, CH, UY, PY
Crevetten, Fisch: NO, VN, NL
Backwaren, Brot: CH, AT
Geflügel, Schwein: CH

Für vegane Gerichte fragen Sie unsere Mitarbeitenden

mit gekennzeichnete Gerichte sind **vegetarisch**

mit G gekennzeichnete Gerichte sind **glutenfrei**

mit L gekennzeichnete Gerichte sind **laktosefrei**

FITNESS TELLER

		sfr.
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

PASST IMMER

L	**PANIERTES SCHNITZEL** mit Pommes	25.0
L / G/	**PORTION POMMES FRITES** mit Ketchup	10.0

SÜSSE VERSUCHUNG

	BERGTRAUM Bündner Nusstorte / Röteliglace (alkoholhaltig) / Kirschenkompott	13.0
	EISCAFÉ «TGANTIENI» Caféglace / Espresso / Mocca-Likör / Rahm	12.0
	KAISERSCHMARRN mit Apfelkompott oder Vanilleglace	16.0
	SCHOGGI FONDUE TGANTIENI AB 2 PERSONEN / mit Garnitur	13.5
	KREATION BROWNIE hausgemachte Brownies / Vanilleglace / Rahm	13.0

Weitere süsse Versuchungen finden Sie in der Dessertkarte

SPEISEKARTE KONTAKTLOS AUF DEM HANDY QR CODE SCANNEN

MITTAGSKARTE

DESSERTKARTE

GETRÄNKEKARTE

WEINKARTE

BERGHOTEL TGANTIENI SUPERIOR

GETRÄNKEKARTE

MINERALWASSER / OBSTSÄFTE IM FLÄSCHLI

Allegra ohne Kohlensäure	35cl/50cl	5.00/5.60
Rivella rot oder blau	33cl	5.00
Cola Zero / Shorley	33cl	5.00

LITERFLASCHEN

Cola, Shorley, Fanta, Rivella, Sprite	100cl	9.50
Allegra - Mineral ohne Kohlensäure	77cl	8.50
Passugger - Mineral mit Kohlensäure	77cl	8.50

IM OFFENAUSSCHANK

Passugger mit Kohlensäure	30cl/50cl	4.80/6.50
Cola, Eistee, Fanta, Sprite	30cl/50cl	4.80/6.50
Bergwasser 30cl/50cl/75cl		1.50/2.50/3.50

BIER

Ladystange	20cl	4.50
Stange / Panaché vom Fass	30cl	4.80
Kübel vom Fass	50cl	6.50
Calanda Lagerbier	58cl	6.50
Calanda Edelbräu	33cl	5.50
Calanda Glatsch	40cl	6.00
Erdinger Weissbier	50cl	7.00
Erdinger Weissbier (alkoholfrei)	50cl	7.00
Swizly	33cl	6.00
Saft vom Fass, (Apfelwein) Möhl	50cl	7.00
Saft vom Fass, Möhl trüb (alkoholfrei)	50cl	7.00

WARME GETRÄNKE

Café crème / Espresso / Ristretto		4.80
Milchcafé		5.30
Latte Macchiato / Cappuccino		5.50
Doppelter Espresso		6.00
Tee nature, crème, citron	20cl	4.80
MEGA TEE	35cl	5.80

Wählen Sie aus verschiedenen Teesorten aus

OFFENE WEISSWEINE

	10cl	20cl	50cl
Blanc de Noir, von Salis	8.00	16.00	34.00
St. Saphorin	7.00	14.00	31.00
Jeninser Riesling Sylvaner	7.00	14.00	31.00
Kurtatscher Pinot Grigio	8.50	17.00	36.00
Jeninser Rosé, Obrecht	7.00	14.00	31.00
Gespritzter Weisswein		8.00	

OFFENE WEINE ROT

	10cl	20 cl	50cl
Hauswein Malanser Pinot Noir	7.00	14.00	31.00

Täglich wechselnder offener Rotwein auf Anfrage

FLASCHENWEINE IM HALBLITER ROT

	50cl
Merlot Selezione D'Ottobre, Matasci	33.00
Valpolicella Ripasso, Cami	32.00
Poggio al Sole, Chianti Classico	36.00
Terre Brune, Cantina di Santadi	37.5cl 47.00
Kairos, Zymé di Celestino Gaspari	37.5cl 56.00

PROSECCO / CHAMPAGNER

	10cl	75cl
Prosecco, Goccia d'Oro	9.50	56.00
Champange, Louis Roederer		107.00
Hugo (Prosecco mit Holundersirup)	11.00	
Hausapéro		12.50
Martini weiss / rot	16 4cl	7.50
Cynar, Campari	16 4cl	7.50

TIPP: VERLANGEN SIE UNSERE WEINKARTE MIT ÜBER 60 WEINEN / ODER QR CODE SCANNEN