

# SPEISEKARTE MITTAG

11.30 Uhr – 14.45 Uhr

ich erinnere mich...

**a**n den regen betrieb auf den feldern...**d**as einbringen der ernten...**d**ie arbeit an den maschinen...**d**as geräusch der mühle, welche beinahe das ganze jahr tag & nacht in betrieb stand...**d**as brot backen der frauen im dorfbbackofen...

**d**ie 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

13.5

L / G

### „Dal“ Indische Linsensuppe

mit Poulet oder Crevette / Koriander  
auch vegetarisch / vegan erhältlich 

18.0

16.0

L / 

### Gazpacho

Von gelber Paprika & Salatgurke mit kandiertem  
Apfel

14.5

## SOMMERFRISCHE...nach Lust und Laune

L / G / 

**Kleiner gemischter Salat**, Dressing nach Wahl

13.0

L / G / 

**Kleiner grüner Salat**, Dressing nach Wahl

11.5

G

**Wurst-Käse Salat** garniert

Schweizer Cervelat & Heidner Bergkäse

21.5

**Sommer Salat mit Burrata**

26.0



Tomaten / Melone / Burrata / Olivenöl /  
Brot / Garnitur

**Caesar Salad**

23.0

L

klassisch zubereitet mit gebratenem Speck,  
Croutons & Grana Padano

L

-mit gebratenen Pouletstreifen oder Crevetten

26.0

## KALTE SPEZIALITÄTEN...teils vom eigenen Pura-Hof

**Tgantieni-Teller...ganz traditionell**

27.0

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



**Heidner Bergkäse**

16.5

mit Birnenbrot, Baumnüssen, Butter & Feigensenf

L

**Haus Salsiz**

12.5

am Stück, auf dem Holzhobel serviert

## TGANTIENI KLASSIKER & NEWS...immer wieder gerne

---

	<b>Tgantieni-Pfännli</b>	41.0
	gebratene Rindsfiletstreifen mit frischen Waldpilzen, hausgemachten Spätzli & Kräuter-Cognac-Rahmsauce	
G	<b>Tgantieni-Rösti</b> (die Traditionelle) schön knusprig, mit Speck, Käse & Spiegelei (auch vegetarisch erhältlich 🌱 )	23.0
G/🌱	<b>Marola-Rösti</b> mit roten Zwiebeln, Oliven, Pesto, frischen & getrockneten Tomaten, Lauch & Grana Padano	25.0
	<b>Bündner Capuns „Sursilvans“</b> (4 Stück) Mangoldwickel mit Spätzliteig & Bündnerfleisch, serviert mit gebratenem Schinken & Belper Knolle	25.0
G	<b>Gebratene Kalbsleber</b> mit knuspriger Rösti	37.0
G/🌱	<b>Bündner Polenta alla Chef</b> mit Tomaten, Rucola, Sauerrahm & Grana Padano	27.0
L	<b>Spaghetti aglio, olio e peperoncino</b> mit gebratenen Black Tiger Crevetten (leicht pikant); (auch vegetarisch erhältlich 🌱 )	29.0
L/G	<b>Indisches Chicken Curry „Chef Style“</b> leicht pikantes Chicken-Curry mit geröstetem Blumenkohl & Basmatireis (auch vegan erhältlich 🌱 )	30.0
G	<b>Schweinsgeschnetzeltes „Gyros Art“</b> mit Tzatziki & wahlweise Pommes oder Reis	33.0

## FÜR UNSERE SPORTLICHEN

---

L/G	<b>Fitness-Teller</b> „grosser gemischter Salat mit Früchten, Baumnüssen & Sonnenblumenkernen“, zur Wahl mit:	
	- 140g Pouletbrust (gebraten in Olivenöl)	25.0
	- 5 Stück Black Tiger Crevetten	30.0
	- 150g Tournedos vom Rindsfilet (medium gebraten)	39.0
	- paniertes Schnitzel vom Schwein mit Hausdressing oder Frenchdressing	25.0

## FÜR DIE KLEINEN GIPFELSTÜRMER...bis 1.5 Meter Grösse

---

	<b>Globi</b> hausgemachte Käsespätzli	13.0
L / 	<b>Daisy</b> „Spaghetti Napoli“	12.5
L	<b>Micky Maus</b> 4 Nuggets, Pommes & Ketchup	14.0
L / G / 	<b>Donald Duck</b> kleine Rösti mit Spiegelei & Salat	13.0
L / G / 	<b>Dagobert</b> kleiner gemischter Salat	6.5

## SÜSSE VERSUCHUNG

---

**Chefs Souffle** 13.0

hausgemachtes Souffle auf Balsamico-Zwetschgen  
(Zubereitungszeit ca. 20 min.)

**Apfelkreation** 12.5

Lauwarmes Apfelkompott mit Vanille- & Kokosglace

**Eiscafé „Tgantieni“** 12.0

drei Kugeln Caféglace mit Espresso, Mocca-  
Likör (alkoholhaltig) & Rahm garniert

**Kaiserschmarrn** 16.0

feiner Kaiserschmarrn mit einer Kugel Vanille-  
Rahmglace oder Apfelkompott

**Weitere süsse Versuchungen finden Sie  
in der Dessertkarte oder auf unserem Kuchenbuffet**

## 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  gekennzeichnete Gerichte sind **glutenfrei**

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

Fleischdeklaration Art & Herkunft:

Kalb: Eigene Landwirtschaft, CH

Rind: Eigene Landwirtschaft, CH, URY, PRY

Crevetten: VT

Geflügel, Schwein: CH

Backwaren: CH, AUT