

Herzlich Willkommen!

Wir freuen uns sehr, Sie bei uns begrüßen zu dürfen!

Beim Durchblättern der Sommerkarten werden Sie sehen, dass wir einige leichte Sommergerichte mit einem italienischen Touch in die Karte genommen haben.

Wir haben unsere Wurzeln im Bernbiet, waren zuvor aber lange in Italien und dem Tessin zu Hause bevor wir den Weg nach Bergün gefunden haben. Hierher mitgenommen haben wir auch unser hauseigenes Olivenöl, welches wir in Selinunt unter dem Namen Pecorella im Valle del Belice auf Sizilien selber produzieren. Das Olivenöl bildet die Basis dieser Sommergericht und findet sich auch auf den Tischen in unseren Holzkistli. Aber nicht nur in der Speisekarte, sondern auch in der Weinkarte werden Sie ab und zu eine italienische Note finden.

Wichtig sind uns aber auch regionale Produkte. Das Albulatal und ganz Graubünden bieten so viel Gutes. Wir haben zum Beispiel bestes Wasser in Bergün. Es freut uns sehr, dass wir dieses gefiltert und gekühlt mit oder ohne Kohlensäure ab dem Zapfhahn anbieten können.

Wir wünschen Ihnen einen gemütlichen Aufenthalt in unserem Restaurant.

«E Guetä!»

Familie Raphael Köchli und Britt Messmer mit dem ganzen Team

Über Zutaten, die Allergien und Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne.

Unser Fleisch stammt, wenn nicht anders vermerkt, aus der Schweiz. Unser Brot beziehen wir aus der Dorfbäckerei Preisig, Bergün. Alle Preise sind in Schweizer Franken und inklusive Mehrwertsteuer.

Suppen hausgemacht	kleine Portion	
Tagessuppe	6.50	9.00
Bündner Gerstensuppe	8.00	10.50
Tomatenbouillon mit Ricotta-Basilikumklösschen	7.50	10.00
Orangen-Karottencrèmesuppe	7.50	10.00
 Salate und Vorspeisen		
Grüner Salat	7.50	9.00
Gemischter Salat	9.50	11.00
Knackiger Haussalat dazu nach Wahl:		
- Kalbsbratwurst		21.00
- Gebratene Pouletbrust		21.00
- Bergkäse und Ei		21.00
Burrata mit Rohschinken auf Rucola und Cherrytomaten mit hauseigenem Olivenöl aus Sizilien ohne Rohschinken		21.50 15.50
Rindscarpaccio mit Parmesan an Balsamico-Essig aus Modena und hauseigenem Olivenöl aus Sizilien		22.50
Geräucherte Albula Forelle auf Blattsalat mit Ei und Croûtons		27.50
Wurst-Käsesalat – der Klassiker		16.00

Bündner & Hausspezialitäten	kleine Portion	
Salsiz		12.50
Geissensalsiz vom Bio Bauernhof Valspregna Filisur		12.50
Wildhüterspeck		12.50
Bergüner Alpkäse von der Alp digl Chants, saisonal		12.50
Tagliere für 2 Personen mit Salsiz, Wildhüterspeck und Bergüner Alpkäse serviert auf dem Holzbrett		36.00
Hirschwurst warm serviert		12.50
Bündner Teller Bündnerfleisch, Rohschinken und Salsiz	21.50	29.00
Bergüner Käsekartoffeln mit würzigem Raclettekäse überbacken	16.50	19.50
Pizokel hausgemacht mit Speck und Kohl	17.00	20.00
Capuns mit Bio-Mangoldblättern, Freilandeiern, Rohschinken, Bündnerfleisch, Landjäger, Hirschsalsiz	20.00	25.00
Capuns vegetarisch mit Bio-Mangoldblättern, Biogemüse und Freilandeiern	20.00	25.00
Äplermagronen mit Kartoffel und Apfelschnitzen	16.50	19.50
Vättu's Schnitzelbrett zwei panierte Schweinsschnitzel serviert auf einem Holzbrett mit einer würzigen Sauce zum Tünkkle		20.00

Pasta

kleine Portion

Spaghetti al limone herrlich erfrischend und sommerlich leicht	17.00	20.00
Spaghetti al pesto rosso mit getrockneten Tomaten und unserem hauseigenen Olivenöl aus Sizilien	18.00	21.00
Spaghetti Bolognese mit Rindsgehacktem und Tomaten	17.00	20.00
Gemüse Lasagne hausgemacht		21.00
Penne all'arrabbiata mit Tomaten und Chilli, scharf!	17.00	20.00
Ravioli di magro an Salbeibutter	18.00	21.00

Risotto

Risotto Weisses Kreuz mit Steinpilzen und dem feinen Aroma von weissen Trüffeln aus Alba im Piemont	19.50	24.50
--	-------	-------

Fondue

Moitié-Moitié pro Person Vacherin & Gruyère, frisch zubereitet aus der Dorfkäserei von Plasselb im Kanton Fribourg		28.00
---	--	-------

Hauptspeisen

Tranchen vom Rindsentrecôte überbacken mit mit Café de Paris Butter, serviert mit Country Fries und sautierten Schalotten	48.00
Geschnetzeltes Kalbfleisch an einer Basilikumsauce mit getrockneten Tomaten und hausgemachten Spätzli	41.50
Lammrückenfiletstreifen in hauseigenem Olivenöl gebraten mit Rucola, Cherrytomaten, Knoblauch und Dauphinekartoffeln	39.50
Schweins-Cordonbleu Weisses Kreuz gefüllt mit würzigem Gruyère, Pommes frites und Gemüse	35.00
Zwei Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites und Gemüse	28.50
Albulataler Forellenfilets gebraten mit Safransauce, Salbei, Bündner Rohschinken und Weisswein-Risotto	39.50

Für unsere vegetarischen Gäste

Auberginen-Cordonbleu gefüllt mit Bündner Bergkäse und Kräutern auf Rucola-Risotto	25.00
Vegi Geschnetzeltes mit Pilzen und hausgemachten Spätzli	27.00

Oder einer Beilage nach Wahl

Spätzli, Weisswein-Risotto, Teigwaren, Reis, Pommes frites, Country Fries, Gemüse

Für unsere kleinen Gäste

Knusperfischfilet mit Pommes frites und Salatbeilage	12.50
Paniertes Schnitzel mit Pommes frites und Gemüse	12.50
Chicken Nuggets mit Pommes frites und Salatbeilage	12.50
Spätzli Bolognese	10.50
Tomaten Spaghetti	8.50
Wienerli & Pommes frites	8.50

Dessert	kleine Portion	
Tagesdessert nach Angebot		6.50
Emmentaler Meringues mit Rahm	7.00	10.00
Karamelköppli hausgemacht mit Rahm		12.00
Pudin da la Nona Engadiner Sauerrahm-Pudding garniert mit Beerenfrüchten		12.50
Schoggi-Küchlein mit Orangen		12.50
Coupe Danmark	9.50	12.50
Bananensplit – wer ihn nicht kennt, verpasst was!		12.50
Eiscafé mit Vanille- und Moccaglance, Kaffee und Rahm		11.00
Frappé mit diversen Glacé-Aromen		10.00
Affogato Vanilleglacé im Espresso		8.00
Hausgemachter Kuchen		6.00
Engadiner Nusstorte aus der Bäckerei Preisig		6.50
 Für den kleinen Dessert-Gluscht..		
Kafi oder Espresso mit emene Reiheli Schoggi		6.00
Albulataler Glacé		pro Kugel
vom Bauernhof Nicole Heinrich in Filisur		
Amaretto, Erdbeeren, Honig, Joghurt, Mango, Mocca, Schokolade, Stracciatella, Vanille, Zitrone		3.50
Portion Rahm		1.50