

Herzlich Willkommen!

Wir freuen uns sehr, Sie bei uns begrüßen zu dürfen. Im Dezember 2023 haben wir dieses wunderbare traditionsreiche Haus als neue Pächter übernehmen dürfen. Die Zeit vergeht schnell und das Eingewöhnen fällt einem leicht, wenn man in so warmen, gemütlichen Räumen arbeiten darf.

Unsere Wurzeln haben wir im Bernbiet, waren aber auch lange in Italien und dem Tessin zu Hause. Die Affinität zu unserem südlichen Nachbarland spiegelt sich auch in unserer Speisekarte wieder.

Vor allem unser hauseigenes Olivenöl, welches wir mit viel Passion und Liebe in der Nähe von Selinunte in Sizilien selber produzieren, finden Sie in einigen unserer Gerichte und in den kleinen Flaschen auf den Tischen im Holzkistli. Aber nicht nur in der Speisekarte, sondern auch in der Weinkarte werden Sie ab und zu eine italienische Note entdecken.

Wichtig sind uns aber primär 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 als Bergüner Wasser 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 gerne unsere Mitarbeitenden.

Unser Fleisch stammt, wenn nicht anders vermerkt, aus der Schweiz. Alle Preise sind in Schweizer Franken und inklusive Mehrwertsteuer.

Unser Brot beziehen wir aus der Dorfbäckerei Preisig, Bergün.

Suppen hausgemacht

kleine Portion

Tagessuppe	6.50	9.00
Bündner Gerstensuppe	8.00	10.50
Kürbis-Crèmesuppe mit Backpflaumen	7.50	10.00
Gemüsebouillon mit Passatelli	7.50	10.00

Salate

Grüner Salat	7.50	9.00
Gemischter Salat	9.50	11.00
Nüsslisalat mit Ei und Croûtons	11.00	12.50

Vorspeisen

Burrata mit Rohschinken auf Rucola und Cherrytomaten mit hausgemachtem Olivenöl aus Sizilien	21.50
ohne Rohschinken	15.50
Rindscarpaccio mit Parmesan an Balsamico-Essig aus Modena und hauseigenem Olivenöl aus Sizilien	22.50
Geräucherte Albula Forelle an Nüsslisalat mit Ei, Croûtons und Meerrettichdressing	27.50

Bündner & Hausspezialitäten	kleine Portion	
Salsiz		12.50
Geissensalsiz vom Bio Bauernhof Valspregna Filisur		12.50
Bergüner Alpkäse von der Alp digl Chants, saisonal		12.50
Hirschwurst warm serviert		12.50
Bündner Teller	21.50	29.00
Bündnerfleisch, Rohschinken und Salsiz		
Pizzoccheri mit Buchweizennudeln, Kartoffeln, Mangold, Knoblauch und Bergkäse	19.50	22.50
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
Bergüner Käsekartoffeln mit würzigem Raclettekäse überbacken	16.50	19.50
Vättu's Schnitzelbrett		
zwei panierte Schweinsschnitzel serviert auf einem Holzbrett mit einer würzigen Sauce zum Tünkkle!		20.00
Tagliere für 2 Personen mit Salsiz, Wildhüterspeck und Bergüner Alpkäse serviert auf dem Holzbrett		36.00

Pasta

kleine Portion

Gemüse Lasagne hausgemacht		20.00
Spaghetti Bolognese mit Rindsghacktem und Tomaten	17.00	20.00
Spaghetti Aglio Olio mit hauseigenem Olivenöl, Knoblauch und Peperoncini	17.00	20.00
Spaghetti al Taleggio e pepe	17.00	20.00
Penne all'Arrabbiata mit Tomaten und Chilli, scharf!	17.00	20.00
Ravioli di Magro gefüllt mit Spinat und Ricotta 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
---	--	-------

Aus verschiedenen Ecken der Welt... diese Saison:

Dänischer Hot Dog mit hausgemachtem Gurkenrelish, knusprigen Zwiebeln und versenfter Cocktailsauce. Dazu ein paar Pommes frites		18.50
---	--	-------

Hauptspeisen

Rindsfilet mit grünem Pfeffer, Kartoffelgratin und Gemüse	58.00
Tranchen vom Rindsentrecôte mit Zwiebel-Tomatenconcassée, Rotweinsauce und Reis	48.00
Saltimbocca alla romana mit Safran-Risotto	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	41.00

Für unsere vegetarischen Gäste

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

Oder einer Beilage nach Wahl

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

Die Forelle stammt aus der Zucht vom Bauernhof Farsox in Alvaneu Bad und das Lammfleisch* aus Neuseeland oder Australien.

*Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein.

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
Spaghetti Bolognese	10.50
Tomaten Spaghetti	8.50
Wienerli & Pommes frites	8.50

Dessert	kleine Portion	
Tagesdessert nach Angebot		6.50
Vermicelles mit Meringue und Rahm	9.50	12.50
Emmentaler Meringues mit Rahm	7.00	10.00
Coupe «Danmark»	9.50	12.50
Tiramisu hausgemacht		12.50
Pudin da la Nona Engadiner Sauerrahm-Pudding garniert mit Beerenfrüchten		12.50
Affogato Vanilleglacé im Espresso		8.00
Hausgemachter Kuchen		6.50
Engadiner Nusstorte aus der Bäckerei Preisig		7.00
Für den kleinen Dessert-Gluscht..		
Kafi oder Espresso mit emene Reiheli Schoggi		6.00
Bündner Glacé «Gletsch» von Balnot von Balnot, Surava		pro Kugel
Amaretto, Erbeer, Honig, Mocca, Pistazien, Sanddorn, Schokolade, Stracciatella, Vanille, Zitrone, Zimt		4.50
Portion Rahm		1.50