

Allegra! Herzlich willkommen! Welcome! Bienvenue! Benvenuto!

Wir freuen uns in dieser schwierigen Zeit ganz besonders auf Sie und unternehmen alles, damit Sie Ihren Aufenthalt unbeschwert und sicher geniessen können.

A Guata! Und auf Wiedersehen!
Thomas Baer, Ursina Barandun und das ganze Team

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

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

Suppen hausgemacht

kleine Portion

Tagessuppe	6.50	9.00
Bündner Gerstensuppe	8.00	10.50
Gemüsebouillon mit Maroni Klösschen	7.50	10.00
Kürbis Crèmesuppe mit Backpflaumen	7.50	10.00

Salate & Vorspeisen

Grüner Salat	7.00	9.00
Gemischter Salat	9.00	11.00
Nüsslisalat mit Ei und Croûtons	10.50	12.50
Salatteller mit Ei		18.50
Rindscarpaccio mit Olivenöl, Parmesan und Balsamico-Essig aus Modena		23.00
Geräucherte Albula Forelle auf Blattsalat mit Ei, Croûtons und Meerrettichdressing		25.50

Die Forelle stammt aus der Zucht vom Bauernhof Farsox in Alvaneu Bad,

Bündner & Haus Spezialitäten

kleine Portion

Bündner Teller Bündnerfleisch, Rohschinken und Salsiz	21.00	29.00
Salsiz		12.50
Wildhüterspeck		12.50
Bergüner Alpkäse von der Alp digl Chant, saisonal		12.50
Hirschwurst warm serviert		12.50
Pizzoccheri mit Buchweizennudeln, Kartoffeln, Mangold, Knoblauch und Bergkäse	19.50	22.50
Pizokel hausgemacht mit Speck und Kohl	16.50	19.50
Capuns mit Bio-Mangoldblättern, Freilandeiern, Rohschinken, Bündnerfleisch, Landjäger, Hirschsalsiz	19.00	24.00
Capuns vegetarisch mit Bio-Mangoldblättern, Biogemüse und Freilandeiern	19.00	24.00
Bergüner Käsekartoffeln mit würzigem Raclettekäse überbacken	15.50	18.50
Lumpazi-Schnitzelbrett zwei panierte Schweinsschnitzel serviert auf einem Holzbrett mit einer rassigen Sauce (zum Tüggla!)		20.00



*Die Capuns stammen aus der Hausproduktion der Familie Rehli in Domat/Ems,
Bündnerfleisch, Rohschinken, Salsiz, Speck und Hirschwurst aus der
Filisurer Hausmetzgerei Erwin Eggenberger.*

Pasta

kleine Portion

Spaghetti al Pesto Basilikum, Pinienkerne, Parmesan	16.50	19.50
Spaghetti Boscaiolo Schinken, Pilze, Rahm	16.50	19.50
Spaghetti Bolognese Rindsgehacktes, Tomaten	16.50	19.50
Penne all'Arrabbiata <i>scharf!</i> Tomaten, Peperoncini	16.50	19.50
Ravioli di Magro gefüllt mit Spinat und Ricotta mit Tomatensauce	17.50	20.50
Kartoffelgnocchi mit Salbeibutter	16.50	19.50

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 – einfach gut!		27.00
---	--	-------

Hauptspeisen

Auberginen-Cordonbleu gefüllt mit Bündner Bergkäse und Kräutern, auf Kürbis Risotto (vegetarisch)	25.00
Polentaschnitten gratiniert, mit Kräuter- und Tomaten Pesto und mediterranem Gemüse (vegetarisch)	25.00
Zwei Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites und Gemüse	28.50
Schweins-Cordonbleu Weisses Kreuz gefüllt mit würzigem Gruyère, mit Pommes frites und Gemüse	35.00
Geschnetzeltes Kalbfleisch an einer Basilikumsauce mit getrockneten Tomaten und hausgemachten Spätzli	39.50
Saltimbocca alla romana mit Safran Risotto	39.50
Rindsfilet mit grüner Pfeffersauce Kartoffelgratin und Gemüse	54.00
Tranchen vom Rindsentrecôte überbacken mit Café de Paris Butter, serviert mit Country Fries und sautierten Schalotten	46.50
Lammrückenfiletstreifen * in Olivenöl gebraten mit Rucola, Cherrytomaten, Knoblauch und Dauphinekartoffeln	37.50
Albulataler Forellenfilets gebraten mit Safransauce, Salbei, Bündner Rohschinken und Weisswein Risotto	37.50

Oder eine Beilage nach Wahl

Spätzli, Reis, Weisswein Risotto, Safran Risotto, Teigwaren, 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.

Kindermenüs

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	9.50



Das Knusperfischfilet wird aus in Deutschland wildgefangenem Seehecht zubereitet und das Poulet stammt aus der Schweiz oder aus Deutschland.

Desserts

kleine Portion

Tagesdessert nach Angebot

Vermicelles mit Meringue und Rahm	9.00	12.00
Emmentaler Meringues mit Rahm	7.00	10.00
Caramel Köpfler hausgemacht, mit Rahm		10.00
Pudin da la Nona Engadiner Sauerrahm-Pudding garniert mit Beerenfrüchten		12.00
Schoggi-Küchlein mit Orangen		12.50
Coupe „Nesselrode“ Vermicelles, Meringue, Vanilleglacé und Rahm	9.50	12.50
Coupe „Danmark“ ein Klassiker	9.50	12.50
Vanilleglacé mit Bündner Röteli von Kindschi		12.00
Zitronensorbet mit Wodka Wyborowa		12.00
Waldbeersorbet mit Schladerer Himbeergeist		12.00
Apfelsorbet mit Calvados Morin		12.00
Feiner hausgemachter Kuchen		6.50
Engadiner Nusstorte aus der Bäckerei Preisig		6.50

Albulataler Glacé

vom Bauernhof Nicole Heinrich, Filisur

pro Kugel

Apfel, Amaretto, Erdbeeren, Honig, Joghurt, Mocca, Schokolade, Stracciatella, Vanille, Waldbeeren, Zimt und Zitrone		3.50
Portion Rahm		1.50