

SPEISEKARTE ABEND

18.00 Uhr – 20.30 Uhr

Ich erinnere mich...

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

die winterliche hausmetzgeta mit den guten selbstgemachten hauswürsten...**d**ie gemütlichen plaudereien der männer bei der lieferung der milch in die dorfsennerei...

komponist & heimwehvazer luzi bergamin 1901-1988

willkommen zu

...**e**infach geniessen...**e**infach sein...



suppen

| | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|------------|
| G | Tagessuppe | tagespreis |
| G /  | Kabiscrèmesüppchen „chefstyle“ | 12.5 |
| L / G | Rotes thai-linsen-kokossüppchen | 15.0 |
|  | poulet oder crevette / koriander (auch vegetarisch oder vegan möglich) | |

vorspeisen

| | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|------|
| L / G  | Kleiner bunter blattsalat | 11.5 |
| | french oder hausdressing | |
| L / G  | Kleiner gemischter salat | 13.0 |
| | french oder hausdressing | |
| L /  | Caesar salad "klassisch" | 15.0 |
| | speck / croutons / grana padano | |
| L /  | Caesar salad "mit pouletbruststreifen" | 17.5 |
| | speck / croutons / grana padano | |
| G | Chef's Style | 17.5 |
| | chickenterrine / mango-chilli chutney / garnitur | |
|  | Kleine portion capuns "sursilvans" (2 stück / auch 1 stück auf wunsch) | 16.0 |
| | mangoldwickel / spätzliteig/ rohschinken/ belper knolle | |
|  / G | Carpaccio „tgantieni“ | 18.5 |
| | beef hausmariniert / grana padano / senfcreme | |




mit  gekennzeichnete Gerichte sind **vegetarisch**

mit **G** gekennzeichnete Gerichte sind **glutenfrei**

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

mit  gekennzeichnete gerichte sind auch als
hauptgänge erhältlich (grosse portion, aufpreis CHF 7.0 bis 10.0)

unsere klassiker & news

| | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| | Tgantieni pfännli | 41.0 |
| | rindsfiletstreifen medium / cognacrahm / waldpilze / hausgemachte spätzli | |
| | Sous vide, lammcarré , saignant gebraten | 41.0 |
| | grillgemüse / polenta / jus | |
| | Pizzoccheri alla tgantieni | 27.0 |
|  | frische & getrocknete tomaten / zwiebeln / lauch / salbei/ knoblauch/ olivenöl/ bündner bergkäse | |
| | Wienerschnitzel vom kalb | 45.0 |
| L | grillgemüse / pommes-frites / garnitur | |
| | Pad kra pao (thai chicken - tgantieni style) sehr scharf | 31.0 |
| L / G | buntes gemüse / basmatireis / koriander (auch vegetarisch oder vegan erhältlich) | |
|  | | |
| | Osso bucco vom kalb | 41.0 |
| | kalbshaxe / wurzelgemüse / rahmpolenta / jus | |
| | Schwertfisch gebraten | 43.0 |
| G | cipollotti / röstkartoffeln / tomaten-paprika-crème | |
| | Tgantieni spätzlipfanne | 28.5 |
|  | waldpilze / kräuterrahm | |
| | Tgantieni rindsfiletspiess | 49.0 |
| | peperoni / zwiebeln oder | |
| | Tgantieni hirschfiletspiess | 49.0 |
| | champignons / tomaten | |

beide spiesse auf dem holzbrett, mit kräuterbutter & dips
zur auswahl: spätzli, reis, polenta oder pommes frites

ab 2 personen

käse-fondue



Klassisch

pro pers. 31.0

mit brot / raclettekartoffeln /
cornichons / perلزwiebeln

Bauernart mit speck & zwiebeln

pro pers. 32.0

mit brot / raclettekartoffeln /
cornichons / perلزwiebeln



Jägerart mit steinpilzen

pro pers. 32.0

mit brot / raclettekartoffeln /
cornichons / perلزwiebeln

auf vorbestellung (1 tag) ab 2 personen

fondue chinoise

Fondue chinoise à discretion

pro pers. 69.0



kleiner gemischter salat zur vorsepeise / vier fleischsorten
(rind, kalb, poulet, schwein) / reis / frittierte zwiebelringe /
pommes frites / hausgemachte saucen / antipasti

mit  gekennzeichnete Gerichte sind **vegetarisch**

mit **G** gekennzeichnete Gerichte sind **glutenfrei**

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

schön, dass sie da sind.....wir wünschen von herzen.....

“an guata“familie beltrametti & parpan mit mitarbeitern

fleischdeklaration, art & herkunft:

lamm: CH, AUS
poulet, schwein: CH
wild: aus eigener jagd, CH, NZ, AUT
kalb: aus eigener landwirtschaft, CH
rind: aus eigener landwirtschaft, CH, URY, PRY
fisch, lachs: NOR, IT



vielen dank an unsere lieferanten:

| | |
|-----------------------------------|------------------------------|
| Puracenter, Lenzerheide | Molkereiprodukte, Eier, Käse |
| Spar Markt, Valbella | Glace, Früchte, Gemüse |
| FHL, Chur & Ecco Jäger, Bad Ragaz | Früchte & Gemüse |
| Rageth Comestibles, Landquart | Fleisch, Fisch, Wild |
| Traitafina, Chur | Fleisch, Würste, Speck |
| Künzli Metzgerei, Chur | Fleisch, Würste |
| Merat, Landquart | Fleisch, Würste, Poulet |
| Saviva Swiss Food, CH | diverse Produkte & Non Food |
