

SPEISEKARTE MITTAG

11.30 Uhr – 14.45 Uhr

ich erinnere mich...

an den regen betrieb auf den feldern...**d**as einbringen der ernten...**d**ie arbeit an den maschinen...

das geräusch der mühle, welche beinahe das ganze jahr tag & nacht in betrieb stand...**d**as brot backen der frauen im dorfbbackofen...

die herbstliche 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...



EINFACH FAMILIÄR – DAMALS WIE HEUTE



HAUSGEMACHTE SUPPEN

sfr.

Bündner Gerstensuppe

12.5

serviert mit Rahm & Birnenbrot



Kürbis-Maracuja-Süppchen

12.5

mit Kreuzkümmel-Chilijoghurt

G

Steckrüben-Süppchen

15.5

mit Hirschwurst & Quitten

(auch vegetarisch erhältlich )

HERBSTFRISCHE...nach Lust und Laune

L / G / 

Kleiner gemischter Salat

12.0

je nach Glück des Gärtners, Dressing nach ihrer Wahl

L / G / 

Kleiner grüner Salat

10.5

je nach Glück des Gärtners, Dressing nach ihrer Wahl

Wurst-Käse Salat

19.5

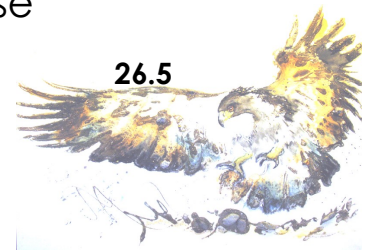
garniert mit Schweizer Cervelat & Heidner Bergkäse

Herbst-Variation

26.5

G

geräucherter Wildschweinschinken mit
Steinpilzmousse an Rucolabouquet
(auch vegetarisch erhältlich)



Caesar Salad

21.5

Klassisch zubereitet mit gebratenem Speck,
Croutons & Grana Padano

-mit gebratenen Pouletstreifen

24.5

KALTE SPEZIALITÄTEN... teils vom eigenen Pura-Hof

Tgantieni-Teller...ganz traditionell

25.5

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



Heidner Bergkäse

16.5

mit Birnenbrot & Baumnüssen, Butter & Feigensenf

Haus oder Hirsch Salsiz

12.5

am Stück, auf dem Holzhobel serviert

UNSERE WILD KLASSIKER....herbstliche Gaumenfreude

Herzhafter hausgebeizter Hirschkpfeffer 32.0

mit Steinpilzgnocchi an Rotkraut, Rosenkohl, Maroni & Rotweinbirne mit Preiselbeerschaum

Kurzgebratene Rack's vom Rehrücken 43.5

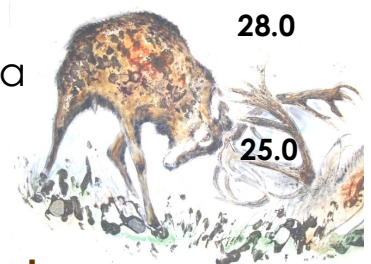
mit Steinpilzravioli, sautierten Steinpilzen an Cranberryjus

Jäger Pfännli mit gebratenen Hirschfiletstreifen, frischen Waldpilzen, Cognac-Kräuterrahmsauce, Rotkraut, Rosenkohl, Rotweinbirne mit Preiselbeerschaum & Spätzli 38.0



Vegi Wild Pfännli mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Rotweinbirne mit Preiselbeerschaum, Maroni & leichter Kräuterrahmsauce mit Pilzen 25.0

Sanft geschmorte Frischlingshaxe 28.0
mit Speckrosenkohl & Bündner Rahmpolenta



Hausgemachte Steinpilz-Quiche 25.0
Mit Preiselbeeren & Zitronenschmand

EINFACH UND BEWÄHRT.....immer wieder gerne

Tgantieni-Rösti (die Traditionelle) 21.0
schön knusprig, mit Speck, Käse & Spiegelei

Bündner Capuns „Sursilvans“ (4 Stück) 23.5
Mangoldwickel mit feinem Spätzliteig & Bündnerfleisch, serviert mit gebratenem Schinken & Belper Knolle

Waldpilzpfanne „Tgantieni“ 38.0
gebratene Rindsfiletstreifen mit frischen Waldpilzen, hausgemachten Spätzli & Kräuter-Cognac-Rahmsauce

Pad Kra Pao „Thai Chicken Tgantieni Style“ 29.0
Sehr scharfes Thai Chicken mit buntem Gemüse, gebratenen Pouletstreifen & Basmatireis (auch vegetarisch/ vegan erhältlich 🌿)

Fitness-Teller





L / G grosser gemischter Salat mit Früchten, Baumnüssen & Sonnenblumenkernen, zur Wahl serviert mit:

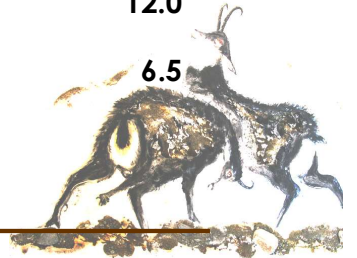
- 140g Pouletbrust (gebraten in Olivenöl) 22.5

- 150g Tournedos vom Rindsfilet (medium gebraten) 38.0

mit Haus-Dressing (laktosefrei) oder French-Dressing

FÜR DIE KLEINEN GIPFELSTÜRMER...bis 1.5 Meter Grösse

		Globi Pizza	wahlweise Salami, Schinken, Margaritha	12.0
L		Daisy	Spaghetti mit Tomatensauce	11.5
	L	Micky Maus	4 Chicken Nuggets, Pommes, Ketchup	13.0
	G 	Donald Duck	kleine Rösti mit Spiegelei & Salat	12.0
L / G		Dagobert	kleiner gemischter Salat	6.5



SÜSSE VERSUCHUNG

Hubertus Dessert	11.5
glasierte Maroni in Caramelsauce mit Sauerkirschenrahm (mit wenig Kirschnaps angemacht)	
Eiscafé „Tgantieni“	11.5
drei Kugeln Caféglace mit Espresso & Mocca Likör (alkoholhaltig) mit Rahm garniert	
Kaiserschmarrn	15.0
feiner Kaiserschmarrn mit Vanilleglace oder Apfelkompott	
Süss & Sauer	12.5
Vanille-Quark Souffle auf Balsamicozwetschgen (Zubereitungszeit ca. 15min.)	

Weitere süsse Versuchungen finden Sie in der Dessertkarte

GUT ZU WISSEN

über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter gerne

mit  gekennzeichnete Gerichte sind **vegetarisch**

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

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

Fleischdeklaration Art & Herkunft:

Kalb: Eigene Landwirtschaft, CH

Rind: Eigene Landwirtschaft, CH, URY*, PRY *

Wild: aus eigener Jagd, CH, EU, NZ

Geflügel, Schwein: CH