

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

serviert mit Rahm & Birnenbrot

13.5

G/v

Steinpilzessenz

mit seiner Einlage & Muskatschaum

12.5

G

Steckrüben-Süppchen

mit Quitten & Hirschwurst

(auch vegetarisch erhältlich )

15.5

12.5

HERBSTFRISCHE...nach Lust und Laune

L/G/v

Kleiner gemischter Salat

je nach Glück des Gärtners, Dressing nach ihrer Wahl

13.0

L/G/v

Kleiner grüner Salat

je nach Glück des Gärtners, Dressing nach ihrer Wahl

11.5

G

Wurst-Käse Salat

garniert mit Schweizer Cervelat & Heidner Bergkäse

21.5

G

Wild-Variation

geräucherter Wildschweinschinken mit
mariniertem Fetakäse & Rucolabouquet
(auch vegetarisch erhältlich )

27.0



Caesar Salad

Klassisch zubereitet mit gebratenem Speck,
Croutons & Grana Padano

23.0

-mit gebratenen Pouletstreifen od. Crevetten

26.0

KALTE SPEZIALITÄTEN... teils vom eigenen Pura-Hof

Tgantieni-Teller...ganz traditionell

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

27.0



Heidner Bergkäse

mit Birnenbrot & Baumnüssen, Butter & Feigensenf

16.5

Haus oder Hirsch Salsiz

am Stück, auf dem Holzhobel serviert

12.5

UNSERE WILD KLASSIKER....herbstliche Gaumenfreude

Herzhafter hausgebeizter Hirschpfeffer 34.0

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

G **Kurzgebratene Rack's vom Rehrücken** 47.0

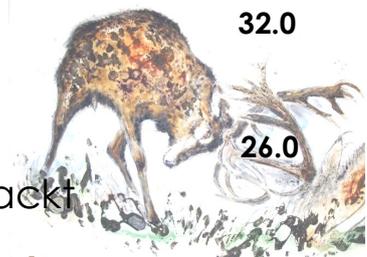
mit Kartoffelgratin, Steinpilzen & Jus

Jäger Pfännli mit gebratenen Hirschfiletstreifen, 42.0
frischen Waldpilzen, Cognac-Kräuterrahmsauce, Rotkraut,
Rosenkohl, Rotweibirne mit Preiselbeerschaum & Spätzli

 **Vegi Wild Pfännli** mit hausgemachten Spätzli, 28.0
Rotkraut, Rosenkohl, Rotweibirne mit Preiselbeer-
schaum, Maroni & leichter Kräuterrahmsauce mit Pilzen

Sanft geschmorte Wildschweinhaxe 32.0
mit Apfelrotkohl & Bündner Rahmpolenta

 **Risotto „alla Chef“** 26.0
mit Rahm-Eierschwämmli, mediterran verpackt



EINFACH UND BEWÄHRT.....immer wieder gerne

G **Tgantieni-Rösti** (die Traditionelle) 23.0
schön knusprig, mit Speck, Käse & Spiegelei

Bündner Capuns „Sursilvans“ (4 Stück) 25.0
Mangoldwickel mit feinem Spätzliteig & Bündnerfleisch,
serviert mit gebratenem Schinken & Belper Knolle

Waldpilzpfanne „Tgantieni“ 41.0
gebratene Rindsfiletstreifen mit frischen Waldpilzen,
hausgemachten Spätzli & Kräuter-Cognac-Rahmsauce

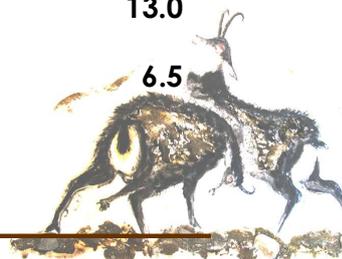
L / G **Pad Kra Pao „Thai Chicken Tgantieni Style“** 31.0
sehr scharfes Thai Chicken mit buntem Gemüse,
gebratenen Pouletstreifen & Basmatireis
(auch vegetarisch/ vegan erhältlich )

Fitness-Teller

L / G grosser gemischter Salat mit Früchten, Baumnüssen
& Sonnenblumenkernen, zur Wahl serviert mit:
- 140g Pouletbrust (gebraten in Olivenöl) 25.0
- 150g Tournedos vom Rindsfilet (medium gebraten) 39.0
mit Haus-Dressing (laktosefrei) oder French-Dressing

FÜR DIE KLEINEN GIPFELSTÜRMER...bis 1.5 Meter Grösse

		Globi	hausgemachte Steinpilzgnocchi in Rahm	13.0
L		Daisy	Spaghetti mit Tomatensauce	12.5
L		Micky	4 Chicken Nuggets, Pommes, Ketchup	14.0
G		Donald Duck	kleine Rösti mit Spiegelei & Salat	13.0
L / G		Dagobert	kleiner gemischter Salat	6.5



SÜSSE VERSUCHUNG

Hubertus Dessert	12.5
glasierte Maroni in Caramelsauce mit Sauerkirschenrahm (mit wenig Kirschnaps angemacht)	
Eiscafé „Tgantieni“	12.0
drei Kugeln Caféglace mit Espresso & Mocca Likör (alkoholhaltig) mit Rahm garniert	
Kaiserschmarrn	16.0
feiner Kaiserschmarrn mit Vanilleglace oder Apfelkompott	
Süss & Sauer	13.0
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, AUT, DE

Geflügel, Schwein: CH