

# SPEISEKARTE MITTAG

11.30 Uhr – 14.45 Uhr

ich erinnere mich...

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

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

komponist & heimwehvaizer luzi bergamin 1901-1988

willkommen zu

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



EINFACH FAMILIÄR – DAMALS WIE HEUTE



## HAUSGEMACHTE SUPPEN

sfr.

### Bündner Gerstensuppe

mit Rahm & Birnenbrot


12.5

### Gurken-Limetten Gazpacho

mit Rauchlachs & frischer Minze  
(auch vegetarisch erhältlich )

13.5

L

L / G / 

### Red Thai Linsen-Kokossüppchen

15.5

L / G

-mit gebratenen Pouletstreifen oder Crevette

17.0

## SOMMERFRISCHE...nach Lust und Laune

L / G / 

**Kleiner gemischter Salat**, Dressing nach Wahl

12.0

L / G / 

**Kleiner grüner Salat**, Dressing nach Wahl

10.5

G

### Wurst-Käse Salat

garniert mit Schweizer Cervelat & Heidner Bergkäse

19.5

G / 

### Tgantieni-Sommer Salat

Tomaten-Melonensalat mit frischem Mozzarella,  
verfeinert mit Zitronen-Honigvinaigrette & Minze

19.5

-mit gebratenen Pouletstreifen oder Crevetten

24.5

### Caesar Salad

klassisch zubereitet mit gebratenem Speck,  
Croutons & Grana Padano

21.5

-mit gebratenen Pouletstreifen oder Crevetten

26.5

G

### Surf & Turf „modern art“

Rindscarpaccio, Forellenpaté, Garnitur

28.0

## KALTE SPEZIALITÄTEN...teils vom eigenen Pura-Hof

### Tgantieni-Teller...ganz traditionell

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

25.5



### Heidner Bergkäse

mit Birnenbrot, Baumnüssen, Butter & Feigensenf

16.5

### Haus Salsiz oder Hirsch Salsiz

am Stück, auf dem Holzhobel serviert

12.5

## TGANTIENI KLASSIKER & NEWS...immer wieder gerne

---

- Tgantieni-Rösti** (die Traditionelle) schön knusprig, mit Speck, Käse & Spiegelei (auch vegetarisch erhältlich ) 21.0
- Bündner Capuns „Sursilvans“** (4 Stück) 23.5  
Mangoldwickel mit Spätzliteig & Bündnerfleisch, serviert mit gebratenem Schinken & Belper Knolle
-  **Spätzlipfanne „Tgantieni“** 24.5  
mit frischen Tomaten, getrockneten Tomaten, Zwiebeln, Oliven, jungem Lauch & Bergkäse
- Waldpilzpfanne „Tgantieni“** 38.0  
gebratene Rindsfiletstreifen mit frischen Waldpilzen, hausgemachten Spätzli & Kräuter-Cognac-Rahmsauce
- Spaghetti aglio, olio e peperoncino** 28.5  
mit gebratenen Black Tiger Crevetten & leichtem Safranschaum (leicht pikant); (auch vegetarisch erhältlich )
- Indisches Chickencurry „Chef Style“** 28.0  
leicht pikantes Curry mit geröstetem Blumenkohl & duftendem Basmatireis (auch vegetarisch erhältlich )
- Risotto con Pecorino** 25.0  
mit Pecorino, Ziegenfrischkäse, frischen Wildkräutern, & Bündner Rohschinken (auch vegetarisch erhältlich )
- Grilliertes Steak vom Schwertfisch** 37.0  
mit Röstgemüse, Risotto & Pommery-Senfschaum
- Schweinsmedaillons „Gyros Art“** 34.0  
serviert mit Tzatziki & wahlweise mit hausgemachtem Oliven-Tomatenbrot, Pommes Frites oder Reis





## FÜR UNSERE SPORTLICHEN

---

- Fitness-Teller** „grosser gemischter Salat mit Früchten, Baumnüssen & Sonnenblumenkernen“, zur Wahl mit:
- 140g Pouletbrust (gebraten in Olivenöl) 22.5
  - 5 Stück Black Tiger Crevetten 25.0
  - 150g Tournedos vom Rindsfilet (medium gebraten) 38.0
  - paniertes Schnitzel vom Schwein 24.5
- mit Hausdressing oder Frenchdressing

## FÜR DIE KLEINEN GIPFELSTÜRMER...bis 1.5 Meter Grösse

---

		<b>Globi Teller</b> „hausgemachte Käse Spätzli“	12.0
L /		<b>Daisy</b> „Spaghetti mit hausgemachter Tomatensauce“	11.5
L		<b>Micky Maus</b> 4 Chicken Nuggets, Pommes & Ketchup	13.0
L / G /		<b>Donald Duck</b> kleine Röstli mit Spiegelei & Salat	12.0
L / G /		<b>Dagobert</b> kleiner gemischter Salat	6.5

## SÜSSE VERSUCHUNG

---

**Luftiges Frischkäse-Limettenmousse** 11.0  
mit Honig & Basilikumöl

**Bergtraum** 12.0  
kleines Stück Bündner Nusstorte, serviert mit einer Kugel Röteli-Rahmglace (alkoholhaltig) & Kirschenkompott

**Eiscafé „Tgantieni“** 11.5  
drei Kugeln Caféglace mit Espresso, Mocca-Likör (alkoholhaltig) mit Rahm garniert

**Kaiserschmarrn** 15.0  
feiner Kaiserschmarrn mit einer Kugel Vanille-Rahmglace oder Apfelkompott

**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 auf Anfrage gerne

Für vegane Gerichte fragen Sie unsere Mitarbeiter

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

Meeresfrüchte & Fisch: VT, FAO

Geflügel, Schwein: CH