

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...**d**as 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 & 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

Melonen-Basilikum Gazpacho

mit Rauchlachs & hausgemachtem Minzsorbet
(auch vegetarisch erhältlich )

13.5

L

L / G / 

„Dal“ Indisches Linsensüppchen

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

Tgantieni-Sommer Salat

19.5

G / 

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

-mit gebratenen Pouletstreifen oder Crevetten

24.5

Caesar Salad

21.5

klassisch zubereitet mit gebratenem Speck,
Croutons & Grana Padano

-mit gebratenen Pouletstreifen oder Crevetten

26.5

Lachs-Gurken Carpaccio

24.0

L / G

mit Feigensenf-Honigvinaigrette &
hausgemachtem Ingwersorbet

KALTE SPEZIALITÄTEN...teils vom eigenen Pura-Hof

Tgantieni-Teller...ganz traditionell

25.5

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



Heidner Bergkäse

16.5

mit Birnenbrot, Baumnüssen, Butter & Feigensenf

Haus Salsiz oder Hirsch Salsiz

12.5

am Stück, auf dem Holzhobel serviert




TGANTIENI KLASSIKER & NEWS...immer wieder gerne

- G **Tgantieni-Rösti** (die Traditionelle) schön knusprig, mit Speck, Käse & Spiegelei (auch vegetarisch erhältlich ) 21.0
- G **Rösti meets Salmon** 23.5
mit Rauchlachs, Meerrettich, Zwiebeln & Kräutern
- 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 )
- L / G **Indisches Chickencurry „Chef Style“** 28.0
leicht pikantes Curry mit geröstetem Blumenkohl & duftendem Basmatireis (auch vegetarisch erhältlich )
-  **Piccatta con Zucchine** 25.0
mit Risotto & Tomatensugo
- G **Saltimbocca vom Schweinsfilet** 34.0
mit Rohschinken, Salbei, Risotto & jungem Blattspinat

FÜR UNSERE SPORTLICHEN

- L / G **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

	Globi hausgemachte Pizza	12.0
	wahlweise mit Salami oder Schinken oder Margherita	
L / 	Daisy „Spaghetti mit hausgemachter Tomatensauce“	11.5
L	Micky Maus 4 Chicken Nuggets, Pommes & Ketchup	13.0
L / G / 	Donald Duck kleine Röstli mit Spiegelei & Salat	12.0
L / G / 	Dagobert kleiner gemischter Salat	6.5

SÜSSE VERSUCHUNG

Chefs Souffle 12.5

Hausgemachtes Souffle auf Balsamico-Zwetschgen
(Zubereitungszeit ca. 15min.)

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 27, NO, NL

Geflügel, Schwein: CH