

# SPEISEKARTE MITTAG

11.30 Uhr – 16.00 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 dorfbackofen...

**d**ie 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...



## HAUSGEMACHTE SUPPEN

sfr.

	<b>Bündner Gerstensuppe</b> , Rahm / Birnbrot	14.0
	<b>Rote Thai-Linsen-Kokossuppe</b> , (pikant)	18.0
L	Pouletstreifen oder Crevette / Koriander (auch vegetarisch & vegan erhältlich 🌱)	16.0
L	<b>Grossmutter's Suppentopf</b> , Kraftbrühe / Gemüse / Siedfleisch	15.0

## SALATE

L / G / 🌱	<b>Kleiner bunter Blattsalat</b> , Dressing Ihrer Wahl	12.0
L / G / 🌱	<b>Kleiner gemischter Salat</b> , Dressing Ihrer Wahl	13.5
🌱	<b>Kleiner Tomaten-Mozzarella-Salat</b> , frischer Basilikum, Focaccia & Garnitur	16.0
G	<b>Wurst-Käsesalat</b> , garniert (Schweizer Cervelat)	22.0
	<b>Caesar Salad</b> , „klassisch“	23.0
L	Speck / Croutons / Grana Padano	
L	<b>Caesar Salad</b> , „Pouletstreifen“	26.0
L	<b>Caesar Salad</b> , „Crevetten“	28.0

## KALTE BÜNDNER SPEZIALITÄTEN

	<b>Tgantieni-Teller</b> , Salsiz / Bündnerfleisch / Rohschinken / Rohspeck / Heidner Bergkäse / Röteli	27.0
L	<b>Haus Salsiz</b> , am Stück / vom hauseigenen Hof	12.5
🌱	<b>Heidner Bergkäse</b> , Birnbrot / Baumnüsse / Butter / Feigensenf	16.5

## GUT ZU WISSEN

mit 🌱 gekennzeichnete Gerichte sind **vegetarisch**

mit G gekennzeichnete Gerichte sind **glutenfrei**

mit L gekennzeichnete Gerichte sind **laktosefrei**

## HÜTTENPLAUSCH

sfr.



- G **Tgantieni-Rösti**, „altbewährt“, 24.0  
Speck / Käse gratiniert / Spiegelei
- G/🌿 **Marola-Rösti**, rote Zwiebeln / Pesto / Oliven / 26.0  
Grana Padano / frische & getrocknete Tomaten
- Bündner Capuns**, Mangoldwickel / Spätzliteig / 25.0  
Bündnerfleisch / Schinken / Belper Knolle
- Pizzoccheri alla Tgantieni**, 27.0  
🌿 Lauch / Zwiebeln / Salbei / Knoblauch /  
frische & getrocknete Tomaten / Bergkäse
- G **Spare Ribs**, 32.0  
Pommes Frites / Salat / BBQ Sauce
- G/🌿 **Bündner Polenta alla Chef**, 27.0  
Tomaten / Rucola / Grana Padano / Sauerrahm

## CHEF'S EMPFEHLUNGEN

- Tgantieni Pfännli**, 41.0  
Rindsfiletstreifen medium / Cognacrahmsauce /  
Waldpilze / hausgemachte Spätzli
- G **Kotelett vom Alpschwein**, 33.0  
Butterbohnen / Pommes Frites / Kräuterbutter
- G **Kalbsleberli geschnetzelt**, 38.0  
Butter / Kräuter/ Rösti
- Rotes Thai Chicken Curry**, 30.0  
L Pouletstreifen / Basmatireis / Gemüse / Koriander  
(auch vegetarisch/ vegan erhältlich 🌿)
- Osso Bucco vom Kalb**, 40.0  
Kalbshaxe / Rüebbligemüse / Rahmpolenta
- Spaghetti Carbonara alla Chef**, 25.0  
Ei / Schinken / Knoblauch / Parmesan

## PASST IMMER

---

L	<b>Spaghetti Bolognaise,</b> Fleischsauce/ Gemüsebrunoise	25.0
L / 	<b>Spaghetti Arrabbiata,</b> (pikant), Tomatensauce / Chilischoten	21.0
L	<b>Paniertes Schnitzel,</b> mit Pommes Frites	25.0
L / G / 	<b>Portion Pommes Frites,</b> mit Ketchup	10.0





## FITNESS TELLER

---

L / G	<b>Grosser gemischter Salat,</b> Früchte / Baumnüsse / Sonnenblumenkerne / French- oder Hausdressing / zur Wahl serviert mit:	
	- 140g Pouletbrust	25.0
	- 150g Tournedos vom Rindsfilet	39.0
	- 200g Kotelett vom Alpschwein	33.0

## FÜR UNSERE KLEINEN TALENTE (Kidsteller)

---

L	<b>Pluto,</b> 1 Wienerli / Pommes / Ketchup	13.0
L	<b>Mickey Maus,</b> 4 Chicken Nuggets / Pommes / Ketchup	14.0
L / 	<b>Daisy,</b> Spaghetti / Tomatensauce	12.5
	<b>Globi,</b> Hausgemachte Käsespätzli	13.0
L / G / 	<b>Donald Duck,</b> Rösti / Spiegelei / Salat	13.0
L / G / 	<b>Dagobert,</b> kleiner gemischter Salat	6.5

## GUT ZU WISSEN

---

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

Fleischdeklaration, Art & Herkunft:

Kalb: Eigene Landwirtschaft, CH

Rind: Eigene Landwirtschaft, CH, URY, PRY

Crevetten: NOR, Nordostatlantik

Geflügel, Schwein: CH