

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

Gurken-Limetten Gazpacho

mit Rauchlachs & frischer Minze

(auch vegetarisch erhältlich 🌱)

13.5

Red Thai Linsen-Kokossüppchen

mit gebratenen Pouletstreifen oder Crevette

15.5

L / G / 🌱

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“ hausgemacht

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

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-Rahm-Sauce
- 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
- L / G leicht pikantes Curry mit geröstetem Blumenkohl & duftendem Basmatireis
- Risotto con Pecorino** 25.0
mit Pecorino, Ziegenfrischkäse, frischen Wildkräutern, & Bündner Rohschinken (auch vegetarisch erhältlich )
- Grilliertes Steak vom Schwertfisch** 37.0
- G 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

- 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 Teller „hausgemachte Käse Spätzli“	12.0
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

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, PHL

Geflügel, Schwein: CH

GETRÄNKEKARTE

WARME GETRÄNKE

Café crème / Espresso / Ristretto / Café Hag	4.50
Cappuccino / Milchcafé	4.90
Latte Macchiato	5.20
Doppelter Espresso	5.80
Café Mélange (mit Rahm)	5.40
Ovomaltine / Schokolade	4.50
Schokolade Mélange (mit Rahm)	5.40
Skiwasser (Himbeersirup mit Zitronensaft)	4.50
Rum-, Orangen- oder Apfelpunsch	4.50

UNSERE TEESORTEN

Pfefferminze, Hagenbutten, Lindenblüten, Eisenkraut, Früchte
Kamille-Vanille-Honig, Zitrone-Ingwer, Apfel-Zimt, Rooibos,
Green Tea, Indian Chai, Schwarztee, Kamille

TEE nature, crème, citron	20cl	4.50
MEGA TEE	35cl	5.50

MINERALWASSER / OBSTSÄFTE IM FLÄSCHLI

Allegra Mineral ohne Kohlensäure	35cl/50cl	4.50/5.60
Rivella rot oder blau	33cl	4.80
Cola Zero	33cl	4.80
Shorley	33cl	4.80
Schweppes Tonic / Lemon	20cl	4.80
Traubensaft rot	20cl	5.00
Tomatensaft	20cl	5.00
Orangensaft	20cl	5.00
Energy Drink / Red Bull	25cl	5.70

LITERFLASCHEN

Cola, Shorley, Fanta, Rivella, Sprite	100cl	8.90
Allegra - Mineral ohne Kohlensäure	77cl	8.00
Passugger - Mineral mit Kohlensäure	77cl	8.00

IM OFFENAUSSCHANK

Passugger Mineral mit Kohlensäure	30cl/50cl	4.50/6.00
Cola, Eistee, Fanta, Sprite	30cl/50cl	4.50/6.00

BIER

Ladystange	20cl	3.90
Stange/Panaché vom Fass	30cl	4.50
Kübel vom Fass	50cl	6.00

BIER

Calanda Lagerbier	58cl	6.20
Calanda Edelbräu	33cl	5.20
Calanda Senza (alkoholfrei)	33cl	5.20
Calanda Glatlach	40cl	5.80
Erdinger Weissbier	50cl	6.90
Swizly	33cl	5.80
Saft vom Fass, (Apfelwein) Möhl klar	48cl	6.90
Saft vom Fass, Möhl trüb (alkoholfrei)	48cl	6.90

HEISSE GETRÄNKE MIT SCHUSS

Cafe „Tgantieni“ / Schümli Pflümli	4cl	8.50
Café Amaretto / Café Baileys	4cl	9.00
Café Luz / Café Fertig/ Holdrio	4cl	6.90
Jägertee / Heisse Witwe / Glühwein	4cl	6.90
Skiwasser mit Kirsch / Rumpunsch mit Rum	2cl	6.90
Rumumba mit Rahm	2cl	8.80
Coretto Grappa	1cl	6.20

SPIRITUOSEN / LIKÖRE

Vol.%

Grappa Tre Soli Tre, Berta	43	2cl	12.50
Grappa 18 lune, Marzadro	41	2cl	9.50
Grappa Sassicaia, Poli	40	2cl	13.50
Grappa Nonio, 5 Jahre	41	2cl	11.00
Grappa Braida 2	41	2cl	12.50

Verschiedene weitere Grappa auf Anfrage

Williamine Morand	43	2cl	7.80
Obstler, Kräuter	37.5	2cl	5.60
Pflümli, Kirsch, Zwetschgen	37.5	2cl	5.80
Calvados	40	2cl	7.80
La Vieille Prune, des trois rois	40	2cl	8.60
Cognac Remy Martin, Vsop	40	2cl	9.60
Bündner Röteli, Kindschi	22	2cl	5.20
Baileys	17	4cl	7.80
Amaretto	28	4cl	7.80
Glenfiddich, Single Malt	40	4cl	14.00
Jameson Irish Wisk	40	4cl	12.00
Hendrick's Gin	41	4cl	11.50

Verschiedene Whiskey- & Ginsorten auf Anfrage

PROSECCO / CHAMPAGNER

10cl 20cl 75cl

Hugo (Prosecco mit Holundersirup)		9.00	
Aperol Spritz (Prosecco mit Aperol)		8.50	
Prosecco, Goccia d'Oro	7.90		47.00
Champagne Philipponnat brut			98.00

APERTITIF / DIGESTIF	Vol.%		
Martini weiss / rot, Cynar, Campari	16	4cl	6.80
-mit Orangensaft			8.90
Crodino (alkoholfrei)			5.20
Sherry, Tio Pepe	15	4cl	6.80
Ramazotti	30	4cl	6.80
Pernod	41	4cl	6.80
Appenzeller	29	4cl	6.80
Fernet Menta	39	2cl	5.90
Mungga Pfiff (Caramel Vodka)	20	2cl	5.60
Braulio	21	2cl	5.20
OFFENE WEISSWEINE	10cl	20cl	50cl
St. Saphorin	6.00	11.00	25.00
Jeninser Riesling-Sylvaner	6.00	11.00	25.00
Blanc de Noir, von Salis	6.80	12.50	29.00
Jeninser Rosé, Obrecht	6.00	11.00	25.00
Gespritzter Weisswein		7.70	
OFFENE WEINE ROT	10cl	20 cl	50cl
Hauswein Malanser Pinot Noir	6.00	11.00	25.00
Veltliner, Triacca		8.00	19.00
FLASCHENWEINE IM HALBLITER ROT			50cl
Merlot Selezione D'Ottobre, Matasci			29.00
Meso Meno Buio, Carignano Sardinien			29.00
Ripasso Valpolicella, Cami			28.00
FLASCHENWEINE WEISS			75cl
SCHWEIZ / GRAUBÜNDEN / ÖSTERREICH:			
Jeninser Weissburgunder, Obrecht			52.00
Fläscher Chardonnay, Viognier, Meta			62.00
Churer Pinot Gris, Gian Batista von Tscharner			59.00
Malanser Sauvignon Blanc, von Salis			56.00
Fläscher Riesling-Sylvaner, Thomas Marugg			52.00
Dézaley, l'eveque Fonjallaz, Schweiz			55.00
Grüner Veltliner, Breiter Rain, Österreich			57.00
Lugana, Cantina Franzosi, Italien			49.00
FLASCHENWEINE ROT			75cl
SCHWEIZ / GRAUBÜNDEN / TESSIN:			
Malanser Pinot Noir, Rüfiser			63.00
Maienfelder, Möhr-Niggli			49.00
Jeninser Calander, Barrique			55.00
Jeninser Pinot Noir, Schatz, Von Salis			57.00
Fläscher Pinot Noir Grond, Davaz		(1.5 Liter 120.00)	60.00
Maienfelder Shiraz Pola, von Sprecher			57.00
Insieme Vino Rosso, Davaz , Graubünden & Toscana			65.00

Sottobosco, Vino Rosso Ticino, Agriloro (1.5 Liter 134.00) 67.00

ITALIEN / LOMBARDEI, PIEMONTE, VENETO:

Sforzato di Valtellina, Zanolari 53.00

Valtellina Numero 1, Plozza (Magnum 1.5 Liter 166.00) 83.00

Grumello Garof, Valtellina Superiore, Prevostini 49.00

Valtellina Inferno, Carlo Negri 54.00

Barolo, Rinaldi Francesco 68.00

Barbera D'Alba, Aisli, Luigi Minuto 59.00

Vietti Nebbiolo Perbacco, Langhe 53.00

Valpolicella Ripasso, Bertani (Magnum 1.5 Liter 110.00) 55.00

Amarone della Valpolicella, Bertani 129.00

Solèr, Rosso Veneto, de Stefani, (1.5 L. 104.00, 3 Liter 208.00) 52.00

ITALIEN / SÜDTIROL, TOSCANA:

Lagrein Dunkel, Kloster Muri Gries 49.00

Lagrein Riserva, St. Michael, Alto Adige 56.00

Masetto Nero, Endrizzi 49.00

Poliziano, Vino Nobile Montepulciano 54.00

Tignanello, Antinori 128.00

Campo Fico, Bolgheri, i Luoghi 83.00

Il Brucchiato Bolgheri, Antinori (Magnum 1.5 Liter 112.00) 56.00

Tenuta Gagliole, Gagliole 67.00

Ceralti Pinea, Bolgheri Superiore 59.00

Brunello di Montalcino, Argiano 75.00

ITALIEN / APULIEN, SARDINIEN, SIZILIEN:

Primitivo di Salento, Domiziano 47.00

Leone de Castris, Elo Veni, Salento 43.00

Cannonau di Sardegna, Su'Entu 51.00

Terre Brune, Cantina di Santadi (Magnum 1.5 Liter 158.00) 79.00

Plumbago, Planeta Menfi 44.00

SPANIEN / RIOJA, PRIORAT / RIBERA DEL DUERO:

Rioja Finca Valpiedra, Riserva (Magnum 1.5 Liter 118.00) 59.00

Camins del Priorat, Tinto Cosecha 49.00

Bodegas Fuentespina Riserva 59.00

Callejo Tinto, Riserva 76.00

Valduero Crianza, Ribera del Duero (1.5 Liter 116.00) 58.00

PORTUGAL / DUORO:

Fabelhaft, Dick Niepoort (1.5 Liter 102.00, 3 Liter 204.00) 51.00

Quinta la Rosa, Vinho Tinto 48.00

DESSERTWEIN:

Dolce Ladina, Riesling Sylvaner, Jenins, Obrecht **35cl** 37.00

Dolce Ladina, Riesling Sylvaner, Jenins, Obrecht **10cl** 11.00

**TIPP: VERLANGEN SIE UNSERE ABENDWEINKARTE
mit den Weinbeschrieben / Traubensorten**