

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 & heimwehvaizer luzi bergamin 1901-1988

willkommen zu

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



EINFACH FAMILIÄR – DAMALS WIE HEUTE



HAUSGEMACHTE SUPPEN

sfr.

	Bündner Gerstensuppe	13.5
	mit Rahm & Birnenbrot	
L / G	„Dal“ Indische Linsensuppe	18.0
	mit Poulet oder Crevette / Koriander	
	auch vegetarisch / vegan erhältlich 🌱	16.0
G / 🌱	Geeiste Kartoffelsuppe	14.5
	mit Alpenkräutern / Joghurttglace	

SOMMERFRISCHE...nach Lust und Laune

L / G / 🌱	Kleiner gemischter Salat , Dressing nach Wahl	13.0
L / G / 🌱	Kleiner grüner Salat , Dressing nach Wahl	11.5
G	Wurst-Käse Salat garniert	21.5
	Schweizer Cervelat & Heidner Bergkäse	
🌱	Sommer Salat mit Burrata	26.0
	Tomaten / Nektarine / Burrata / Olivenöl / Brot / Garnitur	
	Caesar Salad	23.0
	klassisch zubereitet mit gebratenem Speck, Croutons & Grana Padano	
	-mit gebratenen Pouletstreifen oder Crevetten	26.0

KALTE SPEZIALITÄTEN...teils vom eigenen Pura-Hof

	Tgantieni-Teller...ganz traditionell	27.0
	mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Salsiz, Rohspeck, Bergkäse & Bündner Röteli	
🌱	Heidner Bergkäse	16.5
	mit Birnenbrot, Baumnüssen, Butter & Feigensenf	
L	Haus 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 🌱)	23.0
	Marola-Rösti	25.0
G/🌱	mit roten Zwiebeln, Oliven, Pesto, frischen & getrockneten Tomaten, Lauch & Grana Padano	
	Bündner Capuns „Sursilvans“ (4 Stück) Mangoldwickel mit Spätzliteig & Bündnerfleisch, serviert mit gebratenem Schinken & Belper Knolle	25.0
G/🌱	Bündner Polenta alla Chef mit Tomaten, Rucola, Sauerrahm & Grana Padano	27.0
	Tgantieni-Pfännli gebratene Rindsfiletstreifen mit frischen Waldpilzen, hausgemachten Spätzli & Kräuter-Cognac-Rahmsauce	41.0
	Spaghetti aglio, olio e peperoncino mit gebratenen Black Tiger Crevetten (leicht pikant); (auch vegetarisch erhältlich 🌱)	29.0
L/G	Indisches Chicken Curry „Chef Style“ leicht pikantes Chicken-Curry mit geröstetem Blumenkohl & Basmatireis (auch vegetarisch erhältlich 🌱)	30.0
G	Schweinsmedaillons „Gyros Art“ mit Tzatziki & Pommes oder Reis	33.0

FÜR UNSERE SPORTLICHEN

L/G	Fitness-Teller „grosser gemischter Salat mit Früchten, Baumnüssen & Sonnenblumenkernen“, zur Wahl mit:	
	- 140g Pouletbrust (gebraten in Olivenöl)	25.0
	- 5 Stück Black Tiger Crevetten	30.0
	- 150g Tournedos vom Rindsfilet (medium gebraten)	39.0
	- paniertes Schnitzel vom Schwein mit Hausdressing oder Frenchdressing	25.0

FÜR DIE KLEINEN GIPFELSTÜRMER...bis 1.5 Meter Grösse

	Globi hausgemachte Käsespätzli	13.0
L / 	Daisy „Spaghetti Napoli“	12.5
L	Micky Maus 4 Nuggets, Pommes & Ketchup	14.0
L / G / 	Donald Duck kleine Rösti mit Spiegelei & Salat	13.0
L / G / 	Dagobert kleiner gemischter Salat	6.5

SÜSSE VERSUCHUNG

Chefs Souffle	13.0
hausgemachtes Souffle auf Balsamico-Zwetschgen (Zubereitungszeit ca. 20 min.)	
Apfelkreation	12.5
mit Vanille- und Kokosglace und Rahm	
Eiscafé „Tgantieni“	12.0
drei Kugeln Caféglace mit Espresso, Mocca- Likör (alkoholhaltig) & Rahm garniert	
Kaiserschmarrn	16.0
feiner Kaiserschmarrn mit einer Kugel Vanille- Rahmglace oder Apfelkompott	

**Weitere süsse Versuchungen
finden Sie in der Dessertkarte oder auf unserem
Kuchenbuffet**

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  gekennzeichnete Gerichte sind **glutenfrei**

mit **L** gekennzeichnete Gerichte sind **laktosefrei**

Fleischdeklaration Art & Herkunft:

Kalb: Eigene Landwirtschaft, CH

Rind: Eigene Landwirtschaft, CH, URY, PRY

Crevetten: VT

Geflügel, Schwein: CH