

# SPEISEKARTE ABEND

18.15 Uhr – 20.30 Uhr

Ich erinnere mich...

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

**d**ie winterliche 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...



## suppen

**Alpenkräutersuppe „chef`s art“** 11.5  
sautierte eierschwämmli, rauchlachs & frische kräuter (auch vegetarisch möglich )

 **Kürbis-maracujasüppchen** 11.5  
mit chilli & pfefferminzrahm

## vorspeisen

 **Kleiner gemischter salat** 12.0  
mit french oder hausdressing

 **Kleiner bunter blattsalat** 10.5  
mit french oder hausdressing

 **Caesar salad** klassisch zubereitet 13.5  
mit gebratenem speck, croutons & grana padano

 mit gebratenen pouletbruststreifen 16.5

**Tgantieni-herbst-salat** 17.5

  marinierter schafskäse mit geräuchertem wildschweinschinken, getrockneten cherrytomaten, rucola & balsamicocreme (auch vegetarisch möglich )

 **Kleine portion capuns „sursilvans“** (2 stück) 15.5  
mangoldwickel mit feinem spätzliteig, serviert mit gebratenem schinken & belper knolle

  **hausgemachte wildterriner** 19.5  
dazu confit vom kumquat & kleiner garnitur

mit  gekennzeichnete Gerichte sind **vegetarisch**

mit  gekennzeichnete Gerichte sind **glutenfrei**

mit  gekennzeichnete Gerichte sind **laktosefrei**

mit  gekennzeichnete gerichte sind auch als hauptgänge erhältlich (grosse portion, aufpreis CHF 7.0 bis 10.0)

## unsere wildspezialitäten & klassiker

|   |   |      |
|---|---|------|
| G   | <b>Entrecôte vom reh</b> garniert mit lardo di iberico<br>dazu steinpilzrisotto, rahmwirz & zwetschgenjus   | 39.0 |
|   | <b>Jäger pfännli mit gebratenen hirschfiletstreifen</b><br>mit frischen waldpilzen & cognac-kräuterrahmsauce, rotkraut,<br>rosenkohl, rotweinbirne mit preiselbeerschaum & spätzli  | 38.0 |
|   | <b>herzhafter hausgebeizter hirschkraut</b><br>mit steinpilzgnocchi an rotkraut, rosenkohl,<br>maroni & rotweinbirne mit preiselbeerschaum  | 31.0 |
|   | <b>Kurzgebratene racks vom rehrücken</b><br>mit pommes macaire & sautierten<br>steinpilzen, an zwetschgenjus  | 43.5 |
|        | <b>Wild vegi pfännli mit hausgemachten spätzli</b><br>rotkraut, rosenkohl & rotweinbirne mit preiselbeerschaum,<br>maroni, dazu leichte cognac-kräuterrahmsauce mit pilzen  | 25.0 |
| L / G   | <b>tgantieni rehspiess</b> serviert auf dem holzbrett<br>garniert mit champignons & tomaten, mit kräuterbutter &<br>dips, zur auswahl mit:- spätzli, - steinpilzrisotto, - pommes frites,<br>- pommes macaire oder -steinpilzgnocchi        | 46.0 |
| L / G   | <b>tgantieni rindsfiletspiess</b> serviert auf dem holzbrett<br>garniert mit champignons & tomaten, mit kräuterbutter &<br>dips, zur auswahl mit:- spätzli, - steinpilzrisotto, - pommes frites,<br>- pommes macaire oder -steinpilzgnocchi | 48.0 |
|   | <b>Waldpilzpfanne „tgantieni“</b><br>gebratene rindsfiletstreifen mit frischen waldpilzen,<br>hausgemachten spätzli & kräuter-cognac-rahm   | 38.0 |
| G   | <b>lammkarree rosa gebraten</b><br>mit steinpilzrisotto, rahmwirz & rosmarinjus   | 39.0 |
| G   | <b>Chicken tandoori „chef style“</b><br>indischer klassiker, leicht eingebürgert<br>serviert mit basmatireis und pak choi   | 29.0 |
| G /  | <b>Steinpilzrisotto</b><br>mit Steinpilzen & Bergkräutern (auch vegan möglich)  | 25.0 |



## gut zu wissen

---

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

mit  gekennzeichnete Gerichte sind vegetarisch

mit **G** gekennzeichnete Gerichte sind glutenfrei

mit **L** gekennzeichnete Gerichte sind laktosefrei

Fleischdeklaration Art & Herkunft:

Fisch: CH

Poulet: CH

Lamm: CH, AUS

Wild: aus eigener Jagd, CH, NZ, EU

Kalb: aus eigener Landwirtschaft, CH

Rind: aus eigener Landwirtschaft, CH, URY\*, PRY\*

\* kann mit Antibiotika & Wachstumsfördernden Mitteln ergänzt worden sein



## vielen Dank an unsere Lieferanten:

Puracenter, Lenzerheide

Molkereiprodukte, Eier, Käse

Spar Markt, Valbella

Glace, Früchte, Gemüse

Aurora Bäckerei, Lenzerheide

diverses Brot, Mehl

Metzgerei Schafknecht, Valbella

Trockenfleisch, Salsiz

Ecco Jäger, Bad Ragaz

Früchte & Gemüse

Rageth Comestibles, Landquart

Fleisch, Fisch, Wild

Traitafina, Chur, CH

Fleisch, Würste, Speck

Künzli Metzgerei, CH

Fleisch, Würste, Bratwürste

Merat, Landquart, CH

Fleisch, Würste, Poulet

Saviva Swiss Food, CH

diverse Produkte & Non Food

---

schön, dass sie da sind.....wir wünschen von Herzen.....  
"an guata"..... familie beltrametti & parpan mit Mitarbeiter

---