

SPEISEKARTE ABEND

18.00 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 dorfbackofen...
die 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

- Tgantieni -hochzeitssüppchen** 10.5
mit salsiz & gemüsebrunoise
-  **Steckrübensüppchen** 11.5
mit gebackenem bergkäse & frischer petersilie
- L / G **Thailändisches linsen-Kokossüppchen** (pikant) 13.5
mit gebratenen poulestreifen oder riesencrevette
(auch vegetarisch oder vegan auf anfrage möglich)

vorspeisen

- G  **Kleiner gemischter salat** 12.0
mit french oder hausdressing
- G  **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
- Winter-salat** 17.5
 mariniertes schafskäse mit bündnerfleisch, getrockneten cherrytomaten, rucola & balsamicocreame
(auch vegetarisch möglich )
-  **Kleine portion capuns "sursilvans"** (2 stück) 15.5
mangoldwickel mit feinem spätzliteig, serviert mit gebratenem schinken & belper knolle
-  **Kleines apfel-lachstartar** 16.5
mit wasabischaum & toast



mit  gekennzeichnete Gerichte sind **vegetarisch**

mit **G** gekennzeichnete Gerichte sind **glutenfrei**

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

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

unsere klassiker & news

	Tgantieni pfännli	38.0
	gebratene rindsfiletstreifen an cognacrahmsauce mit waldpilzen & hausgemachten spätzli	
G	Rosa gebratenes lammcarre	37.0
	mit bündner polentatater & frischem grillgemüse	
	Pizzoccherie alla tgantieni	25.0
	mit frischen & getrockneten tomaten, salbei, knoblauch, olivenöl & bündner bergkäse	
	Kalbs cordon bleu	44.0
	gefüllt mit rohschinken, grogonzola, orange, dazu pommes frites & grillgemüse	
L / G	Red thai chikcencurry	29.0
	mit buntem gemüse & duftendem basmatireis  (auch vegetarisch erhältlich)	
G / 	Polentatater gratiniert	27.0
	mit grana padano, an waldpilzgemüse & kräuterrahm	
G	Osso bucco vom kalb	39.0
	geschmorte kalbshaxe auf butterrüebli, mit safranrisotto, rotweinjus	
G	Zander, kross gebarten	36.5
	mit tomaten-lauchkompott, ingwer-orangenreis, mandelbutter	
L / G	Tgantieni rindsfiletspiess	48.0
	garniert mit peperoni & zwiebeln, oder	
L / G	Tgantieni hirschfiletspiess	45.0
	garniert mit champignons & tomaten	

beide spiesse auf dem holzbrett, mit kräuterbutter & dips
zur auswahl: - spätzli, -safranrisotto oder -pommes frites

ab 2 personen

käse-fondue



Klassisch

pro pers. 29.0

serviert mit brot, raclettekartoffeln,
cornichons & perlzwiebeln

bauernart mit speck & zwiebeln

pro pers. 30.0

serviert mit brot, raclettekartoffeln,
cornichons & perlzwiebeln

auf vorbestellung (1 Tag) ab 2 personen

fondue chinoise

fondue chinoise à discretion

pro pers. 64.0



serviert mit kleinem gemischten salat zur vorseise,
vier fleischsorten (rind, kalb, poulet, schwein), reis, frittierten
zwiebelringen, pommes frites, hausgemachten saucen &
antipastibeilagen

mit  gekennzeichnete Gerichte sind **vegetarisch**

mit **G** gekennzeichnete Gerichte sind **glutenfrei**

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

schön, dass sie da sind.....wir wünschen von herzen.....
“an guata“familie beltrametti & parpan mit mitarbeiter

fleischdeklaration art & herkunft:

fisch: EST
lamm: CH, AUS
poulet, schwein: CH
wild: aus eigener jagd, CH, NZ, AUT
kalb: aus eigener landwirtschaft, CH
rind: aus eigener landwirtschaft, CH, URY, PRY,



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
