

# 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...  
**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

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

## vorspeisen

G 	<b>Kleiner gemischter salat</b>	12.0
	mit french oder hausdressing	
G 	<b>Kleiner bunter blattsalat</b>	10.5
	mit french oder hausdressing	
	<b>Caesar salad</b> klassisch zubereitet	13.5
	mit gebratenem speck, croutons & grana padano	
		16.5
	mit gebratenen pouletbruststreifen	
	<b>Kleiner winter-salat</b>	17.5
	marinierter schafskäse mit bündnerfleisch, getrockneten cherrytomaten, rucola & balsamicocreme (auch vegetarisch möglich  )	
	<b>Kleine portion capuns "sursilvans"</b> (2 stück)	15.5
	mangoldwickel mit feinem spätzliteig, serviert mit gebratenem schinken & belper knolle	
	<b>Kleines apfel-lachstartar</b>	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

---

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

G

serviert mit kleinem gemischten salat zur vorspeise,  
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

---