

SPEISEKARTE MITTAG

11.30 Uhr – 16.00 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 dorbackofen...

die herbstliche 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...



HAUSGEMACHTE SUPPEN

sfr.

Bündner Gerstensuppe

12.5

mit Rahm verfeinert & serviert mit Birnbrot

Thailändische Linsen-Kokossuppe (pikant)

16.5

L / G



mit gebratenen Pouletstreifen oder Riesencrevette
(auch vegetarisch & vegan auf Anfrage erhältlich)

Grossmutter 's Suppentopf

13.5

L

Kraftbrühe mit Gemüse & Siedfleisch

Tgantieni Hochzeitssüppchen

12.5

mit Bündner Haus-Salsiz & Gemüsebrunoise

SALATE

G /

Bunter Blattsalat mit Dressing Ihrer Wahl

10.5

G /

Gemischter Salat mit Dressing Ihrer Wahl

12.0

G

Wurst-Käsesalat garniert (mit Schweizer Cervelat)

19.5

Caesar Salad klassisch zubereitet

21.5

mit knusprigem Speck, Croutons & Grana Padano

-mit gebratenen Pouletbruststreifen

24.5

KALTE BÜNDNER SPEZIALITÄTEN

Tgantieni-Teller mit Bündnerfleisch, Rohschinken, 25.5

L

Salsiz, Rohspeck, Heidner Bergkäse & Bündner Röteli

L

Haus Salsiz vom hauseigenen Hof, am Stück

12.5



Heidner Bergkäse mit Birnbrot, Baumnüssen,

16.5

Butter & Feigensenf

GUT ZU WISSEN

mit gekennzeichnete Gerichte sind **vegetarisch**

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

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

HÜTTENPLAUSCH

sfr.

G **Tgantieni-Rösti** „schön knusprig & altbewährt“ 21.0
mit Speck & Käse gratiniert & Spiegelei

G/🌱 **Marola-Rösti** mit roten Zwiebeln, Oliven, Pesto, 23.5
frischen & getrockneten Tomaten, Grana Padano

Bündner Capuns 23.5
Mangoldwickel mit Spätzliteig & Bündnerfleisch,
serviert mit gebratenem Schinken & Belper Knolle

🌱 **Pizzoccherie alla Tgantieni** 25.0
mit frischen & getrockneten Tomaten,
Salbei, Knoblauch & Bergkäse

G/🌱 **Polentataler gratiniert** mit Grana Padano 27.0
an Waldpilzgemüse & Kräuterrahm

CHEF'S EMPFEHLUNGEN

Tgantieni Pfännli mit Rindsfiletstreifen 38.0
medium gebratenen, an Cognacrahmsauce
& Waldpilzen, dazu hausgemachte Spätzli

G **Saltimbocca vom Schwein** 28.0
mit Bündner Rohschinken & Salbei, Safran Risotto
& mediterranem Gemüse

G **Kalbsleberli geschnetzelt**, in Butter gebraten, 34.0
mit frischen Kräutern & hausgemachter Rösti

L/G **Red Thai Chickencurry** mit Basmatireis, 29.0
gebratenen Pouletstreifen & buntem Gemüse
🌱 (auch vegetarisch/ vegan auf Anfrage erhältlich)

G **Osso Bucco vom Kalb** geschmorte Kalbshaxe 39.0
an Butterrüebli & herzhaftem Safran Risotto

Spaghetti Carbonara alla Chef mit Ei, 21.5
Speck, Pfeffer, Knoblauch, Parmesan & Olivenöl

FITNESS TELLER

Grosser bunter gemischter Salat mit Früchten, Baumnüssen, Sonnenblumenkernen, French- oder Hausdressing zur Wahl serviert mit:

- gebratener Pouletbrust (140gr.) 22.5
- gebratenen Riesencrevetten (5 Stück) 29.0
- gebratene Tournedos vom Rindsfilet (150gr.) 38.0

PASST IMMER

Spaghetti Bolognaise 22.5

L würzige Tomatensauce mit gehacktem Rindfleisch & Gemüsebrunoise

L /  **Spaghetti Arrabiata** (pikant) 19.5
Mediterrane Tomatensauce mit Chilischoten

Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites 22.0


L / G /  **Portion Pommes Frites** mit Ketchup 9.5

FÜR UNSERE KLEINEN TALENTE (Kidsteller)

Pluto Ein Wienerli mit Pommes & Ketchup 11.5

Mickey Maus Vier Chicken Nuggets mit Pommes & Ketchup 12.5

L /  **Daisy** Spaghetti mit Tomatensauce 11.0

 **Donald** Käse Spätzli 11.5

GUT ZU WISSEN

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

Fleischdeklaration Art & Herkunft:

Kalb: Eigene Landwirtschaft, CH

Rind: Eigene Landwirtschaft, CH, URY, PRY

Meeresfrüchte: VT

Geflügel, Schwein: CH

GETRÄNKEKARTE

WARME GETRÄNKE

Café crème / Espresso / Ristretto / Café Hag	4.30
Cappuccino / Milchcafé	4.60
Latte Macchiato	5.00
Doppelter Espresso	5.80
Café Mélange (mit Rahm)	5.20
Ovomaltine / Schokolade	4.30
Schokolade Mélange (mit Rahm)	5.20
Skiwasser (Himbeersirup mit Zitronensaft)	4.30
Rum-, Orangen oder Apfelpunsch	4.30

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	4.30
MEGA TEE	35cl	5.30

MINERALWASSER / OBSTSÄFTE IM FLÄSCHLI

Allegra Mineral ohne Kohlensäure	35cl/50cl	4.50/5.60
Rivella rot, grün oder blau	33cl	4.70
Cola light / Cola Zero	33cl	4.70
Shorley	33cl	4.70
Schweppes Tonic / Lemon	20cl	4.70
Traubensaft rot	20cl	4.90
Tomatensaft	20cl	4.90
Orangensaft	20cl	4.90
Energy Drink	25cl	5.60

LITERFLASCHEN

Cola, Shorley, Fanta, Rivella, Sprite	100cl	8.80
Allegra - Mineral ohne Kohlensäure	77cl	7.90
Passugger - Mineral mit Kohlensäure	77cl	7.90

IM OFFENAUSSCHANK

Passugger Mineral mit Kohlensäure	30cl/50cl	4.30/5.90
Cola, Eistee, Fanta, Sprite,	30cl/50cl	4.30/5.90

BIER

Ladystange	20cl	3.80
Stange/Panaché vom Fass	30cl	4.30
Kübel vom Fass	50cl	5.90

BIER

Calanda Lagerbier	58cl	6.00
Calanda Edelbräu	33cl	5.20
Calanda Senza (alkoholfrei)	33cl	5.20
Calanda Glatsch	40cl	5.80
Erdinger Weissbier	50cl	6.90
Swizly	33cl	5.70
Saft vom Fass, (Apfelwein) Möhl klar	48cl	6.60
Saft vom Fass, Möhl trüb (alkoholfrei)	48cl	6.60

HEISSE GETRÄNKE MIT SCHUSS

Cafe „Tgantieni“ / Schümli Pflümli	4cl	8.20
Café Amaretto / Café Baileys	4cl	8.80
Café Luz / Café Fertig/ Holdrio	4cl	6.60
Jägertee / Heisse Witwe / Glühwein	4cl	6.60
Skiwasser mit Kirsch / Rumpunsch mit Rum	2cl	6.60
Rumumba mit Rahm	2cl	8.50
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	7.70
Obstler, Kräuter,	37.5	2cl	5.50
Pflümli, Kirsch, Zwetschgen	37.5	2cl	5.70
Calvados	40	2cl	7.70
La Vieille Prune, des trois rois	40	2cl	8.50
Cognac Remy Martin, Vsop	40	2cl	9.50
Bündner Röteli, Kindschi	22	2cl	5.00
Baileys	17	4cl	7.70
Amaretto	28	4cl	7.70
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)		8.80	
Aperol Spritz (Prosecco mit Aperol)		8.50	
Prosecco, Goccia d'Oro	7.70		46.00
Champagne Philipponnat brut			96.00

APERTITIF / DIGESTIF	Vol.%		
Martini weis / rot, Cynar, Campari	16	4cl	6.60
-mit Orangensaft			8.80
Crodino (alkoholfrei)			5.00
Sherry, Tio Pepe	15	4cl	6.60
Ramazotti	30	4cl	6.60
Pernod	41	4cl	6.60
Appenzeller	29	4cl	6.60
Fernet Menta	39	2cl	5.80
Mungga Pfiff (Caramel Vodka)	20	2cl	5.50
Braulio	21	2cl	5.00
OFFENE WEISSWEINE	10cl	20cl	50cl
St. Saphorin	5.90	10.5	24.50
Jeninser Riesling - Sylvaner	5.90	10.5	24.50
Blanc de Noir, von Salis			29.00
Jeninser Rosé, Obrecht	5.90	10.5	24.50
Gespritzter Weisswein		7.5	
OFFENE WEINE ROT	10cl	20 cl	50cl
Hauswein Malanser Pinot Noir	5.90	10.5	24.50
Veltliner, Triacca		7.5	18.50
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,			51.00
Fläscher Chardonnay, Viognier, Meta,			61.00
Churer Pinot Gris, GB von Tschanner,			59.00
Malanser Sauvignon Blanc, von Salis,			55.00
Dézaley, l' eveque Fonjallaz, Schweiz			54.00
Grüner Veltliner, Breiter Rain, Österreich			56.00
Lugana, Cantina Franzosi, Italien			49.00
FLASCHENWEINE ROT			75cl
SCHWEIZ / GRAUBÜNDEN / TESSIN:			
Malanser Pinot Noir, Rüfiser,			62.00
Maienfelder, Möhr-Niggli			48.00
Jeninser Calander, Barrique		(1.5 Liter 108.00)	54.00
Jeninser Pinot Noir, Schatz, Von Salis			56.00
Fläscher Pinot Noir Grond, Davaz			59.00
Maienfelder Shiraz Pola, von Sprecher			56.00
Sottobosco, Vino Rosso Ticino, Agriloro		(1.5 Liter 132.00)	66.00

ITALIEN / LOMBARDEI, PIEMONTE, VENETO:

Sforzato di Valtellina, Zanolari	52.00
Valtellina Numero 1, Plozza (Magnum 1.5 Liter 164.00)	82.00
Il Monasterio IGT, Triacca	58.00
Barbera D'Alba, Aisli, Luigi Minuto	59.00
Vietti Nebbiolo Perbacco, Langhe	52.00
Valpolicella Ripasso, Bertani	54.00
Amarone della Valpantena, Bertani (1.5 Liter 138.00)	69.00
Solèer, Rosso Veneto, de Stefani, (1.5 L. 102.00, 3 Liter 204.00)	69.00

ITALIEN / SÜDTIROL, TOSCANA:

Lagrein Dunkel, Kloster Muri Gries	49.00
Lagrein Riserva, St. Michael, Alto Adiga	55.00
Masetto Nero, Endrizzi	48.00
Poderuccio Nobile di Montepulciano, Triacca	49.00
Tignanella, Antinori	128.00
Campo Fico, Bolgheri, i Luoghi	82.00
Il Brucciato Bolgheri, Antinori (Magnum 1.5 Liter 110.00)	55.00
Tenuta Gagliole, Gagliole	66.00
Ceralti Pinea, Bolgheri Superiore	59.00
Brunello di Montalcino, Argiano	74.00

ITALIEN / APULIEN, ABRUZZEN, SARDINIEN, SIZILIEN:

Primitivo di Salento, Domiziano	46.00
Leone de Castris, Elo Veni, Salento	43.00
Indio Montepulciano, Cantine (Magnum 1.5 Liter 92.00)	46.00
Cannonau di Sardegna, Su'Entu	49.00
Terre Brune, Cantina di Santadi (Magnum 1.5 Liter 156.00)	78.00
Nero d'avola, Feudo D'Aarancio	44.00

SPANIEN / RIOJA, PRIORAT / RIBERA DEL DUERO:

Rioja Finca Valpiedra, Riserva (Magnum 1.5 Liter 118.00)	59.00
Camis del Priorat, Tinto Cosecha	49.00
Bodegas Fuentespina Riserva	58.00
Callejo Tinto, Riserva	76.00
Valduero Crianza, Ribera del Duero (1.5 Liter 114.00)	57.00

PORTUGAL / DUORO:

Fabelhaft, Dick Niepoort (1.5 Liter 98.00, 3 Liter 196.00)	49.00
Quinta la Rosa, Vinho Tinto	47.00

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 Wein-Beschrieben**