



S P E I S E K A R T E
S T I V A
G R I S C H A
C A T R I N A

Prespisas

Platta grischunesa mischedada

Gemischte Bündnerplatte mit Käse und Aufschnitt
Piatto di affettati e formaggi misti dei Grigioni
Mixed dried meat and cheese specialities from Graubünden

Klein CHF 19.50

CHF 27.-

Salata verda

Grüner Salat - *Insalata verde* - Green salad

Klein CHF 7.-

CHF 9.50

Salata mischedada

Gemischter Salat - *Insalata mista* - Mixed salad

Klein CHF 9.50

CHF 12.-

Carpaccio da bov

Rindscarpaccio mit Grana Flocken, Rucola, Preiselbeeren und Steinpilzen
Carpaccio di manzo con scaglie di grana, insalata di rucola, mirtilli rossi e funghi porcini
Beef carpaccio with parmesan shavings, rocket salad, cranberries and porcini mushrooms

CHF 23.50

Salata rampuniala

Nüsslisalat mit Speck Ei und Croûtons
Formentino con pancetta, uova e crostini
Lamb's lettuce with bacon, egg and croûtons

CHF 12.-

Capuns dalla Surselva

Hausgemachte Capuns mit Trockenfleisch im Mangoldblatt, in einer Rahmbouillon mit Alpkäse überbacken
Capuns fatti in casa con carne secca della Surselva, cotti in salsa alla panna e gratinati con formaggio di montagna
Homemade capuns with Surselva dried meat, cooked in cream sauce and gratinated with mountain cheese

CHF 18.50

Capuns cun legums

Hausgemachte Capuns mit Gemüsestreifen im Mangoldblatt
Capuns fatti in casa vegetariani
Homemade vegetarian capuns

CHF 17.50

Raviolis Surselva

Hausgemachte Raviolis Surselva, Kartoffeln, Frischkäse, Mangold, Zwiebeln, Knoblauch, Bündnerfleisch
Ravioli Surselva fatti in casa, patate, crema di formaggio, bietole, cipolle, aglio, carne secca dei grigioni
Homemade Surselva ravioli, potatoes, cream cheese, Swiss chard, onions, garlic, dried meat

CHF 18.-

Raviolis dalla casa

Hausgemachte Raviolis mit Speck und Kartoffeln
Ravioli fatti in casa con Speck e patate
Homemade ravioli with bacon and potatoes

CHF 17.50

Raviolis da zetga

Hausgemachte Kürbis Raviolis mit Butter, Salbei und Parmesan
Ravioli di zucca fatti in casa con burro, salvia e parmigiano
Homemade pumpkin ravioli with butter, sage and parmesan

CHF 17.-

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren unsere Service-Mitarbeiter. Alle Preise inkl. MwSt
Il nostro personale di servizio ti informerà sugli ingredienti dei nostri piatti che possono causare allergie o intolleranze. Tutti i prezzi sono comprensivi di IVA
Our service staff will inform you about ingredients in our dishes that may cause allergies or intolerances. All prices incl. VAT

Suppas

Suppa da giutta

Bündner Gerstensuppe – *Zuppa d'orzo dei Grigioni* – Graubünden barley soup

CHF 12.-

Suppa da truffels

Kartoffelcremesuppe mit Wildsalsiz Gremolata

Zuppa di crema di patate con gremolata, di salsiccia di selvaggina

Cream of potato soup with gremolata, of game sausage

CHF 12.-

Spema da zetga

Kürbis Cappuccino-Schaumsuppe – *Cappuccino di zucca* – Pumpkin cappuccino soup

CHF 11.50

Buglion da bov

Hausgemachte Rindsbouillon mit Flädli

Brodo di manzo fatto in casa con Flädli – Homemade beef bouillon with Flädli

CHF 9.-

Delicatessas vegetarias

Raviolis da zetga

Hausgemachte Kürbis Ravioli mit Butter, Salbei und Parmesan

Ravioli di zucca fatti in casa con burro, salvia e parmigiano

Homemade pumpkin ravioli with butter, sage and parmesan

CHF 26.-

Rösti cun caschiel d'alp

Rösti mit Alpkäse, Pfifferlinge und Spiegelei

Rösti con finferli, formaggio di montagna e uovo fritto

Rösti with chanterelles, mountain cheese and fried egg

CHF 26.-

Capuns cun legums

Hausgemachte Capuns mit Gemüsestreifen im Mangoldblatt

Capuns fatti in casa vegetariani – Homemade vegetarian capuns

CHF 26.50

Pizzocheri puschlavins

Hausgemachte Puschlaver Pizzocheri

Pizzocheri alla poschiavina fatti in casa – Homemade pizzocheri Poschiavo style

CHF 29.-

Bizochels da truffels

Hausgemachte Kartoffel-Bizochels mit Wintergemüse an einer Rahmsauce mit Alpkäse überbacken

Bizochels di patate fatti in casa con salsa alla panna, formaggio di montagna gratinato e verdure invernali

Homemade potato bizochels with cream sauce, mountain cheese gratin and winter vegetables

CHF 29.-

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren unsere Service-Mitarbeiter. Alle Preise inkl. MwSt
 Il nostro personale di servizio ti informerà sugli ingredienti dei nostri piatti che possono causare allergie o intolleranze. Tutti i prezzi sono comprensivi di IVA
 Our service staff will inform you about ingredients in our dishes that may cause allergies or intolerances. All prices incl. VAT

Tschaveras principalas

Raviolis Surselva

Hausgemachte Ravioli Surselva, Kartoffeln, Frischkäse, Mangold, Bündnerfleisch, Zwiebeln, Knoblauch
Ravioli Surselva fatti in casa, patate, crema di formaggio, bietole, carne secca dei grigioni, cipolle e aglio
Homemade Ravioli Surselva, potatoes, cream cheese, chard, dried Graubünden meat, onions and garlic

CHF 28.-

Raviolis dalla casa

Hausgemachte Ravioli mit Speck und Kartoffeln
Ravioli fatti in casa con Speck e patate - Homemade ravioli with bacon and potatoes

CHF 27.-

Tagliatelle dalla casa

Hausgemachte Tagliatelle mit Wildschwein Ragù
Tagliatelle fatte in casa al Ragù di cinghiale - Homemade tagliatelle with wild boar Ragù

CHF 29.-

Lasagna da cuolm

Hausgemachte Berg- Lasagne mit Pilzen und Speck
Lasagne montanare fatte in casa con funghi e Speck - Homemade mountain lasagne with mushrooms and bacon

CHF 28.-

Capuns dalla Surselva

Hausgemachte Capuns mit Trockenfleisch im Mangoldblatt, in einer Rahmbouillon mit Alpkäse überbacken
Capuns fatti in casa con carne secca della Surselva, cotti in salsa alla panna e gratinati con formaggio di montagna
Homemade capuns with Surselva dried meat, cooked in cream sauce and gratinated with mountain cheese

CHF 28.50

Rösti cun caschiel d'alp

Rösti mit Alpkäse, Bündnerfleisch und Pfifferlinge
Rösti con formaggio di montagna, carne secca dei grigioni e finferli
Rösti with mountain cheese, Graubünden dried meat and chanterelles

CHF 28.-

Venter piertg

Schweinebauch mit Rosmarin Bratkartoffeln und Sauerkraut
Pancia di maiale con patate arrostate al rosmarino e crauti - Pork belly with rosemary roasted potatoes and Sauerkraut

CHF 37.-

Comba piertg

Schweinhaxe mit Semmelknödel und Kohl
Stinco di maiale con Semmelknödel e cavolo - Pork knuckle with Semmelknödel and cabbage

CHF 38.50

Cordon Bleu grischunes

Bündner Kalbs Cordon Bleu - Bündnerfleisch und Disentiser Alpkäse- mit Pommes frites
Cordon Bleu grigionese di vitello - carne secca dei Grigioni e formaggio dell'alpe di Disentis - con patatine fritte
Grisons veal cordon bleu -with Graubünden dried meat and Disentiser alp cheese- with french fries

CHF 39.-

Ossobuco da vadi

Ossobuco vom Bündner Kalb mit Gremolada und Safranrisotto
Ossobuco di vitello dei Grigioni con gremolada e risotto allo zafferano
Graubünden veal shank with gremolada and saffron risotto

CHF 41.-

Entrecôte da bov

Rindsentrecôte (250g) mit Rosmarin Bratkartoffeln und Saisongemüse
Entrecôte di manzo (250g) con patate al forno con rosmarino e verdure di stagione
Beef Entrecôte (250 g) with rosemary baked potatoes and seasonal vegetables

CHF 46.-

Filet da litgiva

Forellen Filet aus der Region mit Süsskartoffeln und Blattspinat
Filetto di trota della regione con patate dolci e spinaci in foglie
Regional trout fillet with sweet potatoes and spinach leaves

CHF 34.-

Filet da egli cun risotto

Eglifilet mit Zitronen Risotto und Tomaten Confit
Filetto di pesce persico con risotto al limone e pomodorini confit - Perch fillet with lemon risotto and tomatoes confit

CHF 38.-

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren unsere Service-Mitarbeiter. Alle Preise inkl. MwSt
Il nostro personale di servizio ti informerà sugli ingredienti dei nostri piatti che possono causare allergie o intolleranze. Tutti i prezzi sono comprensivi di IVA
Our service staff will inform you about ingredients in our dishes that may cause allergies or intolerances. All prices incl. VAT

Desserts

Pannacotta d'unviern

Winterpannacotta mit Mandarinen-Coulis
Pannacotta con coulis di mandarino
Pannacotta with tangerine coulis

CHF 8.50

Creme brûlée d'unviern

Winter Creme brûlée
Creme brûlée d'inverno
Winter creme brûlée

CHF 11.-

Tiramisù

CHF 9.-

Sfegliada cun crema

Hausgemachte Cremeschnitte
Cremeschnitte fatta in casa
Homemade Cremeschnitte

CHF 9.-

Tuorta da nuschs

Bündner Nusstorte mit hausgemachten Birnensorbet
Torta di noci con sorbetto di pere fatto in casa
Grisons nut cake with homemade pear sorbet

CHF 11.-

Tuorta dalla tatta

Torta della nonna mit Haselnuss-Eiscreme
Torta della nonna con gelato alle nocciole
Torta della nonna with Hazelnut ice cream

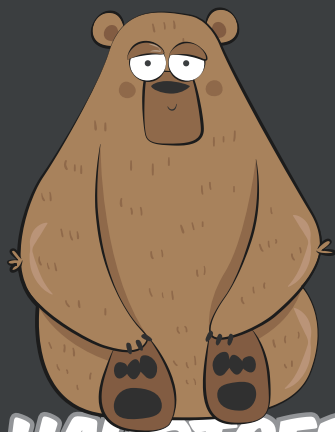
CHF 10.50

Divers glatschs

Diverse Glaces, Preis pro Kugel
Selezione di gelati, prezzo per pallina
Selection of ice creams, price per scoop

CHF 3.50

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren unsere Service-Mitarbeiter. Alle Preise inkl. MwSt
Il nostro personale di servizio ti informerà sugli ingredienti dei nostri piatti che possono causare allergie o intolleranze. Tutti i prezzi sono comprensivi di IVA
Our service staff will inform you about ingredients in our dishes that may cause allergies or intolerances. All prices incl. VAT



KINDERKARTE

HAUPTGERICHTE

**1 PAAR WIENERLI
MIT BEILAGE***

CHF 11.-

**CHICKEN NUGGETS
MIT BEILAGE***

CHF 12.-

**RAHMSCHNITZEL
MIT BEILAGE***

CHF 13.-

**SCHNITZEL PANIERT
MIT BEILAGE***

CHF 13.-

***BEILAGEN: POMMES FRITES, NUDELN ODER GEMÜSE**

SPAGHETTI BOLOGNESE

CHF 11.-

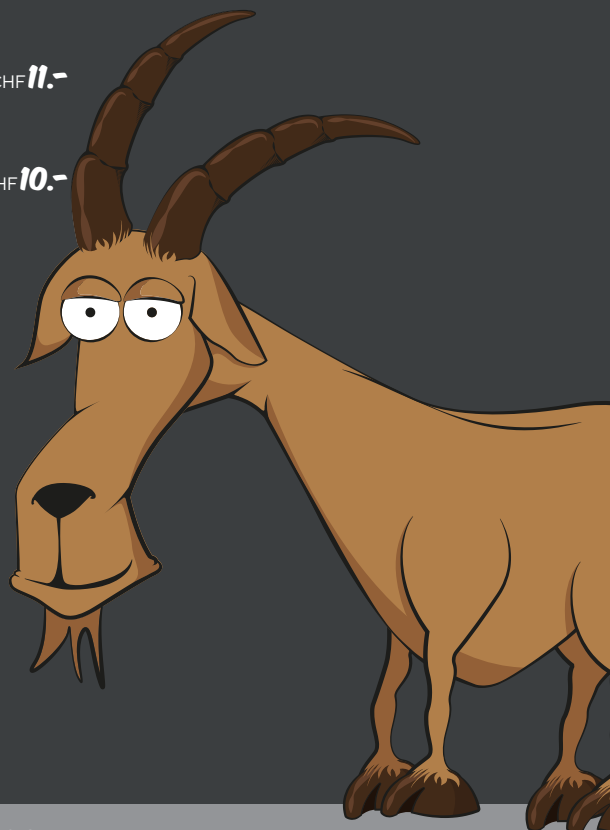
SPAGHETTI MIT TOMATENSAUCE

CHF 10.-

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren unsere Service-Mitarbeiter. Alle Preise inkl. MwSt

Il nostro personale di servizio ti informerà sugli ingredienti dei nostri piatti che possono causare allergie o intolleranze. Tutti i prezzi sono comprensivi di IVA

Our service staff will inform you about ingredients in our dishes that may cause allergies or intolerances. All prices incl. VAT



Glace

Verschiedene Glace Auswahl

Various ice cream choices

Varie scelte di gelato

pro Kugel

CHF 3.50

mit Rahm

CHF 1.50



Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren unsere Service-Mitarbeiter. Alle Preise inkl. MwSt
 Il nostro personale di servizio ti informerà sugli ingredienti dei nostri piatti che possono causare allergie o intolleranze. Tutti i prezzi sono comprensivi di IVA
 Our service staff will inform you about ingredients in our dishes that may cause allergies or intolerances. All prices incl. VAT

Herkunftsdeklaration Fleisch

Dichiarazione di origine: carne - *Declaration of origin: meat*



Rind: Schweiz, Irland, Australien, Uruguay

Manzo: Svizzera, Irlanda, Australia, Uruguay

Beef: Switzerland, Ireland, Australia, Uruguay



Kalb: Schweiz

Vitello: Svizzera

Veal: Switzerland



Schwein: Schweiz, Italien

Maiale: Svizzera, Italia

Pig: Switzerland, Italy



Poulet: EU

Pollo: EU

Chicken: EU



Thunfisch: Asien

Tonno: Asia

Tuna: Asia



Crevetten: Asien

Gamberi: Asia

Prawns: Asia



Lachs: EU

Salmon: EU

Salmon: EU

Das Fleisch kann mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

La carne potrebbe essere stata prodotta con ormoni, antibiotici e/o altri promotori della crescita antimicrobici.

The meat may have been produced with hormones, antibiotics and/or other antimicrobial growth promoters.

Herkunftsdeklaration Brot

Dichiarazione di origine: pane - *Declaration of origin: bread*

Alle unsere Brot- und Backwaren stammen aus der Schweiz, mit Ausnahme derjenigen, die explizit anders gekennzeichnet sind.

Tutto il nostro pane e i nostri prodotti da forno provengono dalla Svizzera, ad eccezione di quelli che sono esplicitamente etichettati diversamente.

All of our bread and baked goods come from Switzerland, except those that are explicitly labeled differently.