

S.CATRINA 1227mü.M.

Stiva Grischa

SPEISEKARTE
WINTER 2022/23

PRESPIAS

Specialitads da carn secca Sursilvana

Trockenfleischspezialitäten aus der Surselva, Feigensenf, Birnenbrot
Carne secca della Surselva, mostarda di fichi e pane alle pere
Surselva dried meat, fig mustard and pear bread

Salatas d'unviern

Winterblattsalate mit Kürbiskernkrokant
Insalate di foglie invernali e semi di zucca croccanti
Winter leaf salads and crunchy pumpkin seeds

Salata da rampuniala

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

Salata da rucola cun burrata

Rucolasalat mit Tomaten und Burrata
Rocket salad with tomatoes and burrata
Insalata di rucola con pomodori e burrata

Capuns tradiziunals dalla Surselva

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

Capuns cun legums

Capuns mit Gemüsestreifen im Mangoldblatt
Capuns vegetariani
Vegetarian capuns

Raviolis da zetga

Hausgemachte Kürbis Ravioli mit Butter, Salbei und Parmesan
Homemade Pumpkin Ravioli with Butter, Sage and Parmesan
Ravioli di zucca fatti in casa con burro, salvia e parmigiano

Pasteta da carn

Fleischpastete mit Cumberlandsauce
Meat pie with Cumberland sauce
Pasticcio di carne con salsa Cumberland

Klein	Gross
CHF 19.50	CHF 27.-

CHF 9.-

CHF 12.-

CHF 13.-

CHF 18.50

CHF 17.50

CHF 18.-

CHF 18.-

Liebe Gäste
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen
auslösen können, informieren Sie unsere Service-Mitarbeiter.

Alle Preise inkl. MwSt

SUPPAS

Suppa da giutta

Gerstensuppe mit Trockenfleischstreifen

Zuppa d'orzo con strisce di carne secca

Barley soup with strips of dried meat

CHF 12.-

Suppa da paun

Brotsuppe mit Schinckenspeck und Zwiebeln

Zuppa di pane con pancetta, cipolle

Bread soup with bacon, onions

CHF 10.50

Suppa da zetga

Kürbiscremesuppe mit Ingwer und Chili

Crema di zucca with ginger and chilli

Pumpkin cream soup con zenzero e peperoncino

CHF 9.50

DELICATESSAS VEGETARIAS

Capuns cun legums

Capuns mit Gemüsestreifen im Mangoldblatt

Capuns vegetariani

Vegetarian capuns

CHF 26.50

Bizochels da truffels

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

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.-

Maluns

Maluns mit Disentiser Alpkäse und Apfelmues

Maluns con formaggio delle montagne di Disentis e composta di mele

Maluns with cheese from the Disentis mountains and apple mousse

CHF 23.-

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 24.-

Pizzoccheri dil puschlav

Puschlaver Pizzoccheri

Pizzoccheri alla poschiavina

Pizzoccheri poschiavo style

CHF 28.-

Liebe Gäste
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen
auslösen können, informieren Sie unsere Service-Mitarbeiter.

Alle Preise inkl. MwSt

TSCHAUVERAS PRINCIPALAS

Filet egli cun risotto

Eglifilet mit Parmesan Risotto und Cherry Tomaten

Filetto di persico con risotto al parmigiano e pomodori ciliegini

Perch fillet with parmesan risotto and cherry tomatoes

CHF 36.-

Filet da litgiva

Forellen Filet aus der Region mit Salzkartoffeln und Blattspinat

Filetto di trota della regione con patate bollite e foglie di spinaci

Fillet of trout from the region with boiled potatoes and spinach leaves

CHF 32.-

Ossobucco da vadi

Ossobuco vom Bündler Kalb mit Gremolada und Safranrisotto

Ossobuco di vitello grigionese con gremolada con risotto allo zafferano

Graubünden veal ossobuco with gremolada and saffron risotto

CHF 38.-

Venter piertg

Knuspriger Schweinebauch, Karamelisierter Weisskabis mit Bratkartoffeln

Pancia di maiale croccante con cavolo bianco caramellato e patate al forno

Crispy pork belly with caramelized white cabbage and baked potatoes

CHF 35.-

Capuns tradiziunals dalla Surselva

Capuns mit Trockenfleisch im Mangoldblatt, in einer Rahmbouillon mit Bergkäse überbacken

Capuns con carne secca della Surselva, cotti in salsa alla panna e gratinati con formaggio di montagna

Capuns with Surselva dried meat, cooked in cream sauce and gratinated with mountain cheese

CHF 28.50

Rösti Grischunes

Bündner Rösti mit Bündnerfleisch, Spiegelei und Alpkäse

Rösti grigionesi con carne secca della Surselva, uovo all'occhio di bue e formaggio di montagna

Graubünden rosti with Surselva dried meat, fried egg and mountain cheese

CHF 28.-

Tagliata da bov

Rindstagliata mit Bratkartoffeln, Rucola Cherry Tomaten Salat mit Balsamico Dressing

Tagliata di manzo con patate al forno, insalata di rucola e pomodori ciliegini con aceto balsamico

Sliced beef with baked potatoes, rocket salad and cherry tomatoes with balsamic vinegar

CHF 44.-

Rulladas da vadi

Involtini vom Bündner Kalb, mit Trockenfleisch und Mangold gefüllt, Rote Polenta und Gemüseallerlei

Involtini di vitello grigionese, ripieni di carne secca e bietola, polenta rossa e verdure miste

Grisons veal rolls, stuffed with dried meat and chard, red polenta and mixed vegetables

CHF 38.-

Cotlettas tschut

Lammkoteletts mit Kartoffelgratin und Bohnen im Speckmantel

Costolette di agnello con gratin di patate e fagiolini pancettati

Lamb chops with potato gratin and green beans wrapped in bacon

CHF 36.-

Pappardelle da selvadi

Pappardelle an einer Wildragù Sauce

Pappardelle con ragu' di selvaggina

Pappardelle with wild meat ragout

CHF 29.-

DESSERT

Tuorta da nuschs

Bündner Nusstorte
Nusstorte dei grigioni
Graubünden Nusstorte

CHF 13.-

Creaziun da mousse

Schocko Mousse Kreation
Mousse di cioccolato
Chocolate mousse

CHF 12.-

Crema brulée d'unviern

Winter Creme Brulée
Crema brulée invernale
Winter crema brulée

CHF 11.-

Tiramisù

Tiramisù
Tiramisù
Tiramisù

CHF 13.-

Pannacotta

Waldbeeren Pannacotta
Pannacotta ai frutti di bosco
Wildberrys Pannacotta

CHF 8.50

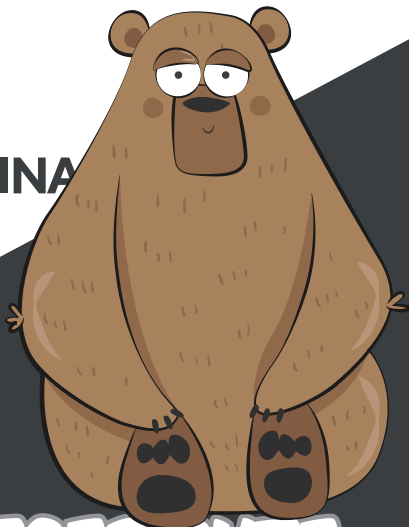
Divers glatschs

Diverse Glaces, Preis Pro Kugel
Gelati vari, prezzo per pallina
Various ice creams, price per scoop

CHF 3.50

Liebe Gäste
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen
auslösen können, informieren Sie unsere Service-Mitarbeiter.

Alle Preise inkl. MwSt



KINDERKARTE

HAUPTGERICHTE

**1 PAAR WIENERLI
MIT BEILAGE***

CHF **11.00**

**CHICKEN NUGGETS
MIT BEILAGE***

CHF **12.00**

**RAHMSCHNITZEL
MIT BEILAGE***

CHF **13.00**

**SCHNITZEL PANIERT
MIT BEILAGE***

CHF **13.00**

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

SPAGHETTI BOLOGNESE

CHF **11.00**

SPAGHETTI MIT TOMATENSAUCE

CHF **10.00**



Liebe Gäste
Über Zutaten in
unseren Gerichten,
die Allergien oder
Intoleranzen auslösen
können, informieren
Sie unsere Service-
Mitarbeiter.

Alle Preise inkl. MwSt