



S P E I S E K A R T E
C A T R I N A
L O D G E

Vorspeisen / Salate – antipasti / insalate – starters / salads

Bündner Teller

Piatto dei Grigioni

Thinly sliced air-dried meat delicacies from Grisons

Klein CHF 21.50

Gross CHF 29.-

Bündner Gerstensuppe

Zuppa d'orzo dei Grigioni – Grisons barley soup

CHF 12.-

Bündner Gerstensuppe mit Wienerli

Zuppa d'orzo dei Grigioni con wienerli

Grisons barley soup with wiener sausages

CHF 14.-

Tomatensuppe

Zuppa di pomodoro

Tomato soup

CHF 10.-

Kleiner Blattsalat

Insalata piccola

Small leaf salad

CHF 9.-

Kleiner gemischter Salat

Insalata mista piccola

Small mixed salad

CHF 12.50

Burgers

Lodge Burger

Hausgemachter Rindfleischburger (180g), Vollkornbrötchen, Salat, Essiggurken, Tomaten, Zwiebeln, Speck, Spiegelei
Hamburger di manzo fatto in casa (180 g), panino integrale, insalata, sottaceti, pomodori, cipolle, bacon, uovo fritto
Homemade beef burger (180 g), whole wheat bun, lettuce, pickles, tomatoes, onions, bacon, fried egg

CHF 20.-

Surselva Cheese -Burger

Hausgemachter Rindfleischburger (180g), Vollkornbrötchen, Salat, Essiggurken, Käse, Tomaten, Zwiebeln
Hamburger di manzo fatto in casa (180 g), panino integrale, insalata, sottaceti, formaggio, pomodori, cipolle
Homemade beef burger (180 g), whole wheat bun, lettuce, pickles, cheese, tomatoes, onions

CHF 21.-

Vegi Burger

Salat, Essiggurken, Tomaten, Zwiebeln, Zitronen-Mayonnaise
Insalata, sottaceti, pomodori, cipolle, maionese al limone
Lettuce, pickles, tomatoes, onions, lemon mayonnaise

CHF 21.50



Wagyu Burger

100% Wagyufleischburger (180g) aus eigener Zucht, Vollkornbrötchen, Salat, Essiggurken, Tomaten, Zwiebeln
Hamburger di wagyu di nostro allevamento (180 g), panino integrale, insalata, sottaceti, pomodori, cipolle
Our own farmed wagyu burgers (180 g), whole wheat bun, lettuce, pickles, tomatoes, onions

CHF 32.50

Beilagen: Pommes frites, Süsskartoffeln frites oder Blattsalat

Contorni: patatine fritte, patate dolci fritte, o insalata verde
Side dishes: French fries, sweet potatoes fries, or leaf salad

CHF 6.50

Regionale Spezialitäten – *specialità regionali* – regional specialties

Capuns

CHF 28.50

In einer Rahmboullion, mit Alpkäse überbacken
in brodo alla panna, gratinati con formaggio
in cream broth, gratinated with cheese

Capuns Vegetarisch

CHF 27.-

In einer Rahmboullion, mit Alpkäse überbacken
Capuns vegetariani, in brodo alla panna, gratinati con formaggio
Vegetarians capuns, in cream broth, gratinated with cheese

Bizochels Sursilvans

CHF 22.50

Mit Gemüse und Käse überbacken, Apfelmus
Bizochels Sursilvans, con verdure gratinato con formaggio, purea di mele
Bizochels Sursilvans, with vegetables gratinated with cheese, apple sauce

Hauptgerichte – *piatti principali* – main dishes

Lodge Rösti

CHF 22.50

Disentiser Bergkäse, Rohschinken, Nüsse, Birnen
Lodge Rösti, formaggio di Disentis, prosciutto crudo, noci, pere
Lodge Rösti, Disentiser cheese, cured ham, walnuts, pears

Rösti mit Spiegelei

CHF 20.50

Disentiser Bergkäse, Spiegelei
Rösti con uovo al tegamino e formaggio di Disentis
Rösti with fried egg, Disentiser cheese

Äplermagronen

CHF 19.50

mit Röstzwiebeln und Apfelmus
Äplermagronen, con cipolle fritte e purea di mele
Äplermagronen, with fried onions and apple sauce

Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce

CHF 22.-

mit Pommes frites
Kalbsbratwurst con salsa di cipolle, patatine fritte
Kalbsbratwurst with onion sauce, French fries

Paniertes Schweinsschnitzel

CHF 28.-

mit Pommes frites
Cotoletta di maiale impanata, con patatine fritte
Breaded pork escalopes, with French fries

6 Pouletflügeli

CHF 15.-

Circa 20 Minuten Zubereitungszeit
6 Ali di pollo (tempo di preparazione circa 20 minuti)
6 Chicken wings (about 20 minutes preparation time)

12 Pouletflügeli

CHF 18.-

Circa 20 Minuten Zubereitungszeit
12 Ali di pollo (tempo di preparazione circa 20 minuti)
12 Chicken wings (about 20 minutes preparation time)

Dessert

Glace pro Kugel

Gelato per pallina - Ice cream per scoop

CHF 3.50

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Strudel di mele con salsa alla vaniglia - Apple strudel with vanilla sauce

CHF 10.50

Apfelküchlein mit Vanillesauce

Frittelle di mele con salsa alla vaniglia - Apple fritters with vanilla sauce

CHF 10.50

Kuchen

Torta - Cake

CHF 6.-

Kuchen mit Rahm

Torta con panna - Cake with cream

CHF 7.50

Abendkarte - menu' extra serale - evening extra menu

Disentiser Käsefondue ab 2 Personen

Kartoffeln, Brot, Pickles, Birnen, kleiner grüner Salat

Fonduta di formaggio Disentis da 2 persone, patate, pane, sottaceti, pere e insalata piccola

Disentis cheese fondue from 2 people, potatoes, bread, pickles, pears, small green salad

CHF 32.50 p.P.

Bündner Cordon Bleu

Vom Schwein mit Schinken, Alpkäse, Speck, Pommes frites

Cordon bleu di maiale dei Grigioni con prosciutto, formaggio, pancetta, patatine fritte

Grisons pork cordon bleu with ham, cheese, bacon, French fries

CHF 32.-

Catrina Cordon Bleu

Vom Kalb, mit Bündnerfleisch, Alpkäse, Tomaten, Pommes frites

Catrina cordon bleu di vitello, con Bündnerfleisch, formaggio, pomodori, patatine fritte

Catrina veal cordon bleu, with Bündnerfleisch, cheese, tomatoes, french fries

CHF 38.50

Kalbsleberli

in Butter gebraten mit Rösti - *Fegato di vitello con burro e Rösti* - Veal liver sautéed with butter and Rösti

CHF 37.50

Lachsfilet

an Limettenbutter, Gemüse und Reis

Filetto di salmone con burro al lime, verdure e riso - Salmon fillet with lime butter, vegetables and rice

CHF 28.-

Rindfleisch Tatar rassig gewürzt

Tartare di manzo dal sapore deciso

Beef tartare well seasoned

80gr CHF 21.50 160gr CHF 29.50

Kalbssteak mit Morchelsauce, Pommes frites, Gemüse

Bistecca di vitello con salsa di spugnole, patatine fritte e verdure

Veal steak with morel sauce, French fries, vegetables

CHF 46.-

Fleischdeklaration:

Schweinefleisch: Schweiz
Pouletfleisch: Schweiz
Rind: Schweiz
Kalb: Schweiz
Fisch: Norwegen

Zusätzliche Gedecke werden mit CHF 1.50 berechnet.

Dichiarazione carne:

Maiale: Svizzera
Pollo: Svizzera
Manzo: Svizzera
Vitello: Svizzera
Pesce: Norvegia

I coperti aggiuntivi verranno addebitati al costo di CHF 1.50.

Meat declaration:

Pork: Switzerland
Chicken: Switzerland
Beef: Switzerland
Veal: Switzerland
Fish: Norway

Additional place settings will be charged at CHF 1.50.

Fondue Chinoise

CHF 54.- p.P



mit Reis und Pommes frites, kleiner Vorspeisen-Salat

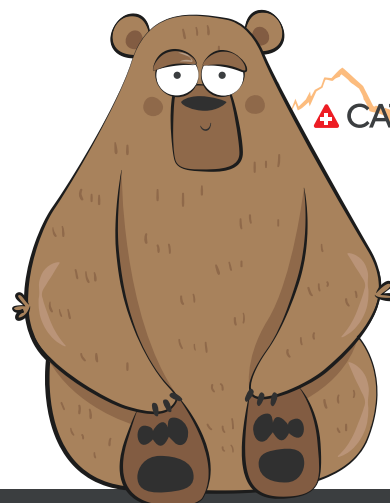
con riso e patatine fritte e insalata piccola
with rice and French fries, small salad

auf Vorbestellung - su ordinazione - to order
ab 2 Personen - da 2 persone - from 2 people

KINDERKARTE

MENU DEI BAMBINI

CHILDREN'S MENU



HAUPTGERICHTE - PIATTI PRINCIPALI - MAIN DISHES

CHICKEN NUGGETS MIT POMMES FRITES

Nuggets di pollo con patatine fritte
Chicken nuggets with French fries

CHF 13.-

SPAGHETTI BOLOGNESE

Spaghetti alla bolognese
Spaghetti Bolognese

CHF 13.-

SPAGHETTI TOMATENSAUCE

Spaghetti con salsa di pomodoro
Spaghetti with tomato sauce

CHF 12.-

ÄPLERMAGRONEN MIT RÖSTZWIEBELN UND APFELMUS

Äplermagronen con cipolle fritte e salsa di mele
Äplermagronen with fried onions and apple sauce

CHF 12.-

PANIERTES SCHNITZEL MIT POMMES FRITES UND GEMÜSE

Cotoletta impanata con patatine fritte e verdure
Breaded escalope with French fries and vegetables

CHF 17.-

PORTION POMMES FRITES

Porzione di patatine fritte
Portion of French fries

CHF 8.50

DESSERT

GLACE PRO KUGEL

Gelato per pallina
Ice cream per scoop

CHF 3.50

APFELSTRUDEL MIT VANILLESAUCE

Strudel di mele con salsa alla vaniglia
Apple strudel with vanilla sauce

CHF 10.50

APFELKÜCHLEIN MIT VANILLESAUCE

Frittelle di mele con salsa alla vaniglia
Apple fritters with vanilla sauce

CHF 10.50

KUCHEN

Torta
Cake

CHF 6.-

KUCHEN MIT RAHM

Torta con panna
Cake with cream

CHF 7.50

