

Speisekarte

Unser Restaurant ist an 365 Tagen für externe Gäste wie folgt geöffnet:

- Sommer- und Wintersaison ab 7 Uhr bis 23 Uhr
- Zwischen-Saison (April, Mai, November bis Mitte Dezember) von 7 Uhr bis 22 Uhr.

Frühstücks-Buffer täglich von 7 Uhr bis 10 Uhr pro Person SFr. 25.00

Wir freuen uns über Ihre Reservation. Bei Gruppen von **mehr als 4 Personen** ist die Reservation **bis 3 Tage vorher** oder nach Absprache möglich.

- Frisch zubereitete **Freiland-Eier von Sent oder Ardez** (gekocht, Spiegelei oder Rührei; gegen Aufpreis von SFr. 5.00 auch Omelette mit verschiedenen Zutaten)
- Ronnefeldt Tee, **Kaffee (Badilatti, Engadin)**, Cappuccino, Latte Macchiato, Heisse und kalte Schokolade & Ovomaltine
- Kuh-Milch, **lactosefreie** Milch, Sojamilch und Hafermilch (Bestellung beim Service)
- Verschiedene Säfte, Bellaval Quellwasser mit und ohne Kohlensäure
- Verschieden Brotsorten der **Bäckerei Cantieni Ftan**
- Frisch gebackene Gipfeli und Brötli
- **Glutenfreies** Brot/Brötli kann beim Service bestellt werden (ca. 12 min. Backzeit)
- Natur-Joghurt, Frucht-Joghurt (**lactosefreie Joghurts** auf Bestellung), Bircher-Müesli, frischer Fruchtsalat, verschiedene Cerealien (**auch glutenfrei**) sowie verschieden Körner
- Butter, Margarine, vegane Aufstriche, Wurst-Aufstriche, Nutella, Ovomaltine-Aufstrich, **regionaler Honig aus Ftan/Ardez**, verschiedene Konfitüren, frische Salat-Gurke und Cherry-Tomaten
- **Wurst-Aufschnitt** (Salami, Kochschinken, Lyoner, Poulet-Schinken und Bündnerfleisch), **reichhaltige Käseauswahl vom Wagen** (Sennereien Sent, Samnaun & Val Müstair, Schweiz, Frankreich & Deutschland) mit Feigen-Senf sowie frische Früchte vom Teller

Die Speisen aus der **grossen Karte** servieren wir von **11.30 Uhr - 14.00 Uhr** sowie ab **18.00 – 21.30 Uhr**. Letzte Bestellung während der **Zwischensaison** (April, Mai, November bis Mitte Dezember) **bis 21.00 Uhr**.

Wir wünschen allen Gästen einen schönen Aufenthalt und en Guete!

Familie Thomas & Susann Schulze mit Team

Alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Herbstliche Empfehlungen vom Küchenchef

Getrübte Marronicrème-Suppe

SFr. 13.50

mit Streifen vom Hirsch-Salsiz der Metzgerei Hatecke

Truffled chestnut cream soup with strips of venison Salsiz from Hatecke butchery

Crema di castagne tartufata con strisciole di salsiz di cervo della macelleria Hatecke

Bunter Herbst-Salat (Blattsalate) mit Burrata, Wildschwein-Rohschinken

Trauben, Kürbis und marinierten Waldpilzen

Vorspeise

SFr. 19.00

Hauptgang

SFr. 26.00

Autumn leaf salad with burrata, wild boar cured ham, grapes, pumpkin and marinated wild mushrooms

Insalata autunnale con burrata, prosciutto di cinghiale, uva, zucca e funghi selvatici marinati

Hirsch-Carpaccio (60 g) mit Oliven-Öl, Baumnüssen und Parmesan

SFr. 24.00

Venison (deer) carpaccio (2.11 oz) with olive oil, walnuts and Parmesan

Carpaccio di cervo (60 g) con olio d'oliva, noci e parmigiano

Hirsch-Pfeffer mit Spätzli, Rotkohl, Marroni und Preiselbeer-Birne

SFr. 32.00

Jugged venison (deer) with spaetzle, red cabbage, glazed chestnuts and pear with cranberry compote

Civet di cervo con spaetzle, cavolo rosso, castagne glassate e pera con composta di mirtillo rosso

Medium gebratenes Hirsch-Entrecôte (200 g)

SFr. 44.00

an einem Kirsch-Schokoladen-Jus, Spinat-Spätzli, Rosenkohl, Marroni und Preiselbeer-Birne

Venison sirloin (deer), medium roasted, cherry-chocolate Jus, spinach spaetzle,

brussels sprouts, chestnuts and pear with cranberry compote

Controfiletto di cervo, cottura media, con jus alle ciliegie e cioccolato, spätzle agli spinaci, cavolini di Bruxelles, castagne e pera con mirtilli rossi

Kurz gebratenes Wild-Geschnetzeltes (180 g)

SFr. 35.00

vom Hirsch, Reh und Wildschwein an einer Preiselbeer-Rahmsauce

mit Waldpilzen, Servietten-Knödel, Rotkohl, Marroni & Preiselbeer-Birne

Pan-fried diced game meat (6.35 oz, deer, roe deer and wild boar) in a cranberry cream sauce

with wild mushrooms, sliced bread dumplings, red cabbage, chestnuts & pear with cranberries

Sminuzzato di selvaggina saltato (180 g, cervo, capriolo e cinghiale) Salsa alla panna e mirtilli rossi

con funghi selvatici, Canederli a salvetta, cavolo rosso, castagne e pera con mirtilli rossi

Rosa gebratenes Wildschweinerücken-Steak (200 g)

SFr. 35.00

an einer Wacholder-Rahmsauce, Pizokel, Rahm-Wirsing,

Marroni und Preiselbeer-Birne

Medium-roasted wild boar saddle steak (7.05 oz), with a juniper cream sauce, pizokel,

creamed savoy cabbage, chestnuts and pear with cranberries

Bistecca di sella di cinghiale cotta rosa (200 g), con salsa alla panna e ginepro, pizokel (tipici gnocchetti di grano saraceno), verza alla panna, castagne e pera con mirtilli rossi

Wild-Lasagne (Ragout vom Reh) mit Kürbis an einer Tomatensauce

SFr. 34.00

und sautierte Waldpilze

Venison lasagna (roe deer ragout) with pumpkin, tomato sauce and sautéed wild mushrooms

Lasagne di selvaggina (ragù di capriolo) con zucca, salsa di pomodoro und funghi selvatici saltati

WILD-FITNESS-TELLER - gemischte Salate und Früchte

Preiselbeer-Kürbis-Vinaigrette oder französische Sauce oder italienische Sauce)

Wild fitness plate - Mixed salads & fruits, cranberry-pumpkin-vinaigrette or French Sauce or Italian Sauce)

Insalata Capricciosa mista con frutta fresca (vinaigrette di mirtillo rosso e zucca o francese o italiano)

Kurz gebratenes Reh-Plätzli (120 g)

SFr. 29.00

Pan-fried roe deer escalope (4.23 oz)

Scaloppina di capriolo saltata (120 g)

Vegetarischer Wild-Teller mit Servietten-Knödel, Pizokel, SFr. 28.90
Spinat-Spätzli, Rotkohl, Rosenkohl, Rahm-Wirsing, Marroni,
Preiselbeer-Birne und Pilzrahm-Sauce

Vegetarian game style platter – with sliced bread dumplings, pizokel, spinach spätzli, red cabbage, Brussels sprouts, creamed savoy cabbage, chestnuts, pear with cranberries, mushroom cream sauce
Piatto vegetariano d'autunno – con canederli a salvieta, pizokel, spätzle agli spinaci, cavolo rosso, cavolini di Bruxelles, verza alla panna, castagne, pera con mirtilli rossi e salsa alla panna e funghi

Randen-Knödel an einem Peterli-Pesto und sautierte Waldpilze SFr. 19.00
Beetroot dumplings with a parsley pesto and sautéed wild mushrooms
Canederli alla barbabietola con pesto di prezzemolo e funghi di bosco saltati.

DESSERTS / SWEETS / DOLCE

Zwetschgen-Crumble mit Vanille-Glace SFr. 13.90
Blueberry-crumble with vanilla ice cream / Crumble di mirtilli con gelato alla vaniglia

Coupe „Vermicelles“ Vermicelles, Vanille-Glace, Meringues und Rahm SFr. 13.90
Coupe „Vermicelles“ Chestnut puree, vanilla ice cream, meringue, whipped cream
Coupe „Vermicelles“ Pura di castagne, gelato di vaniglia, meringa, panna montata

Vermicelles mit Meringues SFr. 10.50
Chestnut puree with meringue / Pura di castagne con meringa

Vermicelles mit Rahm und Willisauer Kirsch-Wasser SFr. 10.90
Chestnut puree, whipped cream and cherry brandy
Pura di castagne, panna montata e grappa alle ciliegie

Wein-Empfehlung zu unseren herbstlichen Gerichten

Ramseier Sauser (1.5 % Alkoholgehalt)

Ramseier Suisse AG, Sursee, Schweiz

Immer wieder fein in der Herbstzeit – ein Glas kühler Sauser zu unseren leckeren Wildgerichten.

1 dl SFr. 2.80

Just Juicy (0.0 %) weiss oder rose

Silou Wines Tschanz, Bielersee, Schweiz

Mehr als ein Trend – das erfrischende alkoholfreie Getränk zu jeder Tageszeit aus reinem Traubensaft und Wasser mit Kohlensäure. Wirklich sehr fein!

Es ist uns eine besondere Freude, das junge Winzerpaar Maja und Manuel zu unterstützen. Sie hatten 2021 einen schwierigen Start, als sie das Weingut übernommen haben.

Fl. 3.3 dl SFr. 6.90

2022 "Miolera" Barbera d'Asti DOCG superiore

(100 % Barbera)

Cantina Mura Mura, Piemont, Italien

Guido Martinetti und Federico Grom, die Gründer des Gelati Multiunternehmens Grom, kauften sich nach dem Verkauf ihres Glace Imperiums an Unilever, 30ha Land im Barbaresco, wovon 10ha mit Reben bestückt sind. Dort produzieren sie heute hochwertige Barbarescos und Barbera d'Asti. Dieser Barbera zeichnet sich durch seine Eleganz und Komplexität aus und öffnet sich mit Noten von Lakritz und Teer, reifen Pflaumen, eingelegten Kirschen und endet mit Nougat am Gaumen. Er harmonisiert wunderbar mit unseren Wildspezialitäten.

1 dl SFr. 7.50 / Flasche 7.5 dl SFr. 52.00

VORSPEISEN / APPETIZERS / ANTIPASTI

Beef-Tartar klassisch garniert mit Zwiebel und Essig-Gurke

serviert mit getostetem Dinkel-Brot mit Kräuter-Pesto

Garnished in traditional way with onions and pickles, spelt bread with herbs toasted by side

Contorno classico con cipolle e cetriolo agrodolce, pane di farro alle erbe tostato

grosse Portion (160 g) / large serving (5.64 oz) / grande porzione (160 g) SFr. 29.00

kleine Portion (90 g) / small serving (3.17 oz) / piccola porzione (90 g) SFr. 22.00

Bruschetta "Bellaval" mit getrockneten Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch

und Olivenöl, gratiniert mit Mozzarella

Bruschetta "Bellaval" with tomatoes, onions, garlic and olive oil, gratinated with mozzarella

Bruschetta "Bellaval" con pomodori secco, cipolle, aglio e olio d'oliva, al forno con mozzarella

2 Stück / 2 pieces / 2 pezzi SFr. 7.00

Salat vom Buffet / Salad from the Buffet / Insalata del buffet SFr. 12.90

Engadiner Tapas – Capuns mit Speck-Rahmsauce und

Pizokel mit Engadiner Wurst (ca. 15 - 20 min.) SFr. 13.50

Engadin Tapas – "Swiss chard roulade" with fried bacon and cream sauce and Pizokel - small dumplings

Engadine style - with fried Engadin sausage, onions, cream and baked with alpine cheese

Tapas engadinesi - Gnocchi con pancetta e carne secca avvolto con bietola, salsa di panna e

Gnocchetti con salsiccia da Engadina fritto, cipolla e panna, condita con formaggio alpino

HAUSGEMACHTE SUPPEN / HOME-MADE SOUPS / ZUPPE FATTI IN CASA

Tomatencrème-Suppe mit Basilikum-Crème fraîche SFr. 11.50

Cream of tomato with basil crème fraîche / Crema di pomodoro con crème fraîche all'basilico

Steinpilz-Bouillon mit Flädli SFr. 10.50

Bouillon of mushrooms (ceps) with sliced pancakes / Zuppa di boleti gialli con frittatine

Bündner Gerstensuppe mit Rippli-Fleisch und Gemüse SFr. 10.90

Grisons barley soup with meat from ribs and vegetables

Zuppa d'orzo alla grigionese con carne di lonza di maiale e verdure

Tages-Suppe / Soup of the day / Zuppa dal giorno SFr. 9.50

TEIGWARE / PASTA / PASTE

Spaghetti oder Gnocchi - bitte wählen Sie eine Teigware und 1 Sauce

Please select 1 pasta and 1 sauce / Seleziona 1 pasta e 1 salsa

Carbonara oder Bolognese oder Aglio-olio-peperoncini oder all'Arrabbiata

Spaghetti Carbonara or Bolognese or Aglio-olio-peperoncini or all'Arrabbiata

grosse Portion / large serving / grande porzione SFr. 22.50

kleine Portion / small serving / piccola porzione SFr. 19.00

Spaghetti Napoli oder Basilikum-Pesto

Napoli or basil pesto / Napoli o pesto di basilico

grosse Portion / large serving / grande porzione SFr. 19.50

kleine Portion / small serving / piccola porzione SFr. 16.00

BELIEBTE KLASSIKER / POPULAR CLASSICS / CLASSICS POPOLARI

Wiener Schnitzel vom Kalb, Pommes frites, saisonales Gemüse SFr. 40.00
Wiener Schnitzel – veal with french fries and seasonal vegetables
Cotoletta alla milanese di vitello con patate fritte e verdure di stagione

Cordon Bleu vom Kalb, Pommes frites, saisonales Gemüse SFr. 44.00
Cordon Bleu – veal with french fries and seasonal vegetables
Cordon Bleu di vitello con patate fritte e verdure di stagione

FLEISCH UND FISCH / Meat and Fish/ Carne e Pesce

Rinds-Entrecôte vom Argentinischen Angus (180 g)
medium gebraten, saisonales Gemüse SFr. 43.00
Sirloin steak of beef (6.34 oz), medium roasted, seasonal vegetables
Entrecôte di manzo (180 g), arrostito medio, verdure di stagione

Rinds-Filet vom Argentinischen Angus (180 g)
medium gebraten, saisonales Gemüse SFr. 54.00
Tenderloin of beef (6.34 oz), medium roasted, seasonal vegetables
Filetto di manzo (180 g), arrostito medio, verdure di stagione

Lamm-Karree (am Knochen) unter der Kräuter-Kruste (250 g)
rosa gebraten, saisonales Gemüse SFr. 55.00
Rack of Lamb (8.82 oz) with herb crust, medium roasted, seasonal vegetables
Carré d'agnello (250 g) in crosta alle erbe, arrostito medio, verdure di stagione

Schweins-Rückensteak (180 g) rosa gebraten, saisonales Gemüse SFr. 36.00
Pork steak (6.34 oz), medium-well roasted, verdure di stagione
Cotoletta di maiale (180 g), arrostito rosa, verdure di stagione

Maispouarden-Brust (150 g) saftig gebraten, saisonales Gemüse SFr. 31.00
Corn-fied chicken breast (5.29 oz), roasted, verdure di stagione
Petti di pollo (150 g), arrosto, verdure di stagione

Bitte wählen Sie 1 Beilage und 1 Sauce zu Ihrem Fleisch:

Please select 1 supplement to your meat / fish: / Seleziona 1 supplemento per la carne / pesce:

Pommes frites / french fries / patate fritte
Spätzli / spaetzle / spaetzle

Rösti-Kroketten / croquettes / crocchette
Reis / rice / riso

Saucen: Kalbs-Jus, Pfeffer-Rahmsauce, Kräuterbutter **oder** Salsa verde

Gebratenes Zander-Filet an einem Peterli-Pesto
Risotto und Mandel-Brokkoli SFr. 39.00
Fried pike-perch fillet, parsley pesto, risotto and almond broccoli
Filetto di lucioperca, arrosto, pesto di prezzemolo, risotto e broccoli alle mandorle

ENGADINER SPEZIALITÄTEN SPECIALTIES FROM ENGADINE / SPEZIALITÀ ENGADINESE

Capuns "Mangoldwickel" mit Speck & Rahmsauce (ca. 25 min.) SFr. 29.00
"Swiss chard roulade" with fried bacon and cream sauce (25 minutes)
Gnocci con pancetta e carne secca avvolto con bietola, salsa di panna (25 minuti)

Pizokel-Pfanne mit Engadiner Hauswurst vom Hatecke
mit Zwiebeln und Rahm, überbacken mit Bündner Bergkäse SFr. 28.00
Pizokel - small dumplings Engadine style - with fried Engadin sausage, onions,
cream and baked with alpine cheese
Pizokel - Gnocchetti con salsiccia da Engadina fritto, cipolla e panna, condita con formaggio alpino

VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN / VEGETARIAN DISHES / PASTI VEGETARIANI

Vegetarische Capuns „Mangoldwickel“

mit Gemüse & Rahmsauce (ca. 25 min.)

SFr. 28.00

„Swiss chard roulade“ with vegetables and cream sauce (25 minutes)

Involtino con bietola e verdura e salsa di panna (25 minuti)

Warmer Quinoa-Salat mit saisonalem Gemüse und Guacamole

SFr. 29.00

Quinoa salad lukewarm with seasonal vegetables and guacamole

Insalata di quinoa tiepida con verdure di stagione e guacamole

KALTE BÜNDNER SPEZIALITÄTEN

COLD BÜNDNER SPECIALTIES / SPECIALITÀ DI CARNE SECCA DAL GRIGIONI

Gemischter Bündnerteller / Mixed Grisons Platter / Piatto Grigioni misto

Bündnerfleisch, Rohschinken, Salsiz, Coppa, Speck und Bergkäse

SFr. 28.00

Bündnerfleisch (air-dried beef), raw ham, Salsiz, Coppa, bacon and alpine cheese

Carne secca (manzo), prosciutto crudo, salsiz, coppa, lardo e formaggio alpino

Bündnerfleisch-Teller / Bündnerfleisch platter / Piatto Grigioni

SFr. 30.00

all Bündnerfleisch / solo carne secca (manzo)

Bündnerfleisch mit Sentner Bergkäse und Samnauner Mutschli

SFr. 31.00

Bündnerfleisch and alpine cheese / Carne secca (manzo) e formaggio alpino

Bauern-Salsiz vom Metzger Hatecke

SFr. 15.00

Farmer's Salsiz from butcher Hatecke / Salsiz di contadino del macellaio Hatecke

Bergkäse von Sent (8 Mt.) und Mutschli von Samnaun (4 Mt.)

SFr. 16.00

Grisons Alpine Cheese from Sent and Samnaun / Formaggio alpino da Sent e Samnaun

Kinderkarte (bis 15 Jahre)!

HI KIDS (up to 15 years) / CARI BAMBINI (fino a 15 anni)

Zu jedem Kindergericht gibt es 1 Kugel Glace nach Wahl für Euch. Bitte fragt unser Service-Personal nach unserer Ausmahl-Karte von Marron – unserem Haushund.

Miki Maus, paniertes Schweins-Schnitzel mit Pommes frites

SFr. 17.00

Roasted escalope of pork with french fries / cotoletta alla milanese con patate fritte

Globi-Teller, Spaghetti mit Tomatensauce **oder** Fleischsauce

SFr. 13.00

Spaghetti with tomato **or** meat sauce / spaghetti al pomodoro **o** bolognese

Mister Potato, Portion Pommes frites

SFr. 9.50

serving of french fries / porzione di patate fritte

Schnickeschnack, 1 Paar Wienerli mit Pommes frites

SFr. 14.00

2 hot dogs with french fries / 2 Wienerli con patate fritte

Miss Piggy, Chicken-Nuggets vom Poulet-Schenkel mit Pommes frites

SFr. 17.00

Chicken-Nuggets (100 % Swiss chicken thighs) with French fries

Chicken-Nuggets (100 % cosce di pollo swizzera) con patate fritte

Goofy, gebratenes Schweins-Schnitzel natur, dunkle Rahm-Sauce, Spätzli

SFr. 17.00

Roasted escalope of porc, cream sauce, spaetzle / Scaloppine arrostate, salsa di panna scura e gnocchetti

Spätzli mit dunkler Rahm-Sauce

SFr. 10.50

Spaetzle and cream sauce / Gnocchetti con salsa di panna scura

Bellaval-Burger (120 g, Rind und Schwein) saftig gebraten

SFr. 19.00

Cocktail-Sauce, Essig-Gurke, Tomate, Gruyere-Käse und Pommes frites

Burger (4.23 oz., beef & pork), cocktail sauce, pickled cucumber, tomato, Gruyere-cheese and French fries

Hamburger (120 g, manzo e maiale), salsa cocktail, cetriolo sottaceto, pomodoro, formaggio Gruyere e patate fritte

Allergien & Unverträglichkeiten / Allergies / intolerances / Allergie/intolleranze

Bitte informieren Sie uns **vor der Bestellung** Ihrer Speisen über Unverträglichkeiten / Allergien.

Before ordering your food/drinks, please inform us of any intolerances/allergies.

Prima di ordinare i tuoi cibi/bevande, ti preghiamo di comunicarci eventuali intolleranze/allergie.

GLUTENFREI & LACTOSEFREI

Gluten free and lactose free / Senza glutine e senza lattosio

Tomatencreme-Suppe Cream of tomato / Crema di pomodoro SFr. 11.50

Steinpilz-Bouillon mit Gemüse-Streifen (vegan) SFr. 10.50

Bouillon of mushrooms (ceps) with vegetable stripes / Zuppa di boleti gialli con verdure

Bündnerfleisch-Teller / Bündnerfleisch platter / Piatto Grigioni

nur Bündnerfleisch, dazu Brot gluten- & lactosefrei SFr. 30.00

all Bündnerfleisch with gluten free bread / solo carne secca (manzo) con pana senza glutine

Bündnerfleisch mit Sentner Bergkäse und Samnauner Mutschli SFr. 31.00

Bündnerfleisch and alpine cheese / Carne secca (manzo) e formaggio alpino

Lauwarmer Quinoa-Salat mit Saison-Gemüse und Guacamole (vegan) SFr. 29.00

Quinoa salad lukewarm with seasonal vegetables and guacamole **(vegan)**

Insalata di quinoa tiepida con verdure di stagione e guacamole **(vegano)**

Gebratenes Zander-Filet an einem Peterli-Pesto

Risotto und Mandel-Brokkoli

SFr. 39.00

Fried pike-perch fillet, parsley pesto, risotto and almond broccoli

Filetto di lucioperca, arrosto, pesto di prezzemolo, risotto e broccoli alle mandorle

Glutenfreie Penne mit einer Sauce Ihrer Wahl (Zubereitungszeit ca. 20 min.)

Gluten free Penne - please select one sauce (preparation time approx. 20 min):

Penne senza glutine – una salsa a scelta (tempo di preparazione circa 20 minuti):

Napoli, Basilikum-Pesto SFr. 21.00

Napoli, basil pesto / Napoli, pesto di basilico

all'Arrabbiata oder Aglio-olio-peperoncini SFr. 25.00

Arrabbiata (spicy), garlic-oil-chili pepper / Arrabbiata (piccante), aglio-olio-peperoncini

Bolognese (Rind- und Kalbfleisch) SFr. 27.00

Bolognese (beef and veal) / Bolognese (manzo e vitello)

Alle Fleisch-Spezialitäten (ausgenommen Cordon Bleu und Wiener Schnitzel) können wir ebenfalls mit angepassten Saucen sowie Beilagen glutenfrei und lactosefrei für Sie zubereiten.

All meat specialties (except Cordon Bleu and Wiener Schnitzel) can also be prepared with adapted sauces and side dishes gluten-free and lactose-free.

Tutte le specialità di carne (eccetto Cordon Bleu e Wiener Schnitzel) possono essere preparate con salse e contorni adattati senza glutine e senza lattosio.

Herkunft Fleisch / origin meat / carne di origine

Rind / beef / manzo: CH, AR, UY, PY • Kalb / veal / vitello: CH

Schwein / pork / maiale: CH • Geflügel / poultry / pollame: CH, FR, BR

Lamm / lamb / agnello: CH, NZL /Zander: CH/FR/EU

Ausl. Fleisch kann evtl. mit Hormonen und/oder Antibiotika und/oder antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Foreign meat may have been produced with hormones and/or antibiotics and/or antimicrobial performance enhancers.

La carne estranea potrebbe essere stata prodotta con ormoni e/o antibiotici e/o potenziatori delle prestazioni antimicrobiche

SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

SPECIALTIES OF THE HOUSE / SPEZIALITÀ DELLA CASA

Original Schweizer Käse-Fondue (200 g) SFr. 29.00

Hausmischung zubereitet mit Weisswein, Gewürzen

und Willisauer Kirsch-Schnaps, serviert mit Brot und/oder G'schwellti, saures Gemüse

Original Swiss Cheese Fondue (250 g, 8.8 oz) our specialty cooked with white wine, spices

and cherry brandy, served with bread and/or boiled potatoes with skin gherkins and pickled onions

Fondue svizzero di formaggio (250 g) fatto della casa con vino bianco, spezie e Grappa alla ciliegia, servito con pane e/o patate di primizia, cetriolini e cipollini

Supplement Käse pro 100 g: SFr. 7.90

Extra cheese per 100 g (3.5 oz) / Formaggio supplemento ogni 100 g

Verfeinern Sie Ihr individuelles Käse-Fondue nach Wahl mit:

Birnen und / oder Ananas in Stücken pro 100g: SFr. 3.90

Pears or pineapple chunks per 100 g (3.5 oz) / Pezzi di pere o ananas ogni 100 g

Bündnerfleisch pro 70 g: SFr. 15.50

Bündnerfleisch (air-dried beef) per 70 g (2.47 oz) / Carne secca di manzo ogni 70 g

Fondue Chinoise (200 g Fleisch / 7 oz meet) mit Bouillon SFr. 35.00

Broth Fondue / Fonduta di carne in brodo (200 g)

oder / or / o

Fondue Bourguignonne (200 g Fleisch / 7 oz meet) mit Öl SFr. 47.00

Oil Fondue / Fonduta di carne in olio (200 g)

4 verschiedene Fleischsorten (Kalb, Truthahn, Rind, Schwein)

4 kalte Saucen, diverse saure Gemüse und Fruchtsalat

4 different meats (veal, turkey, beef, pork), 4 cold sauces, various pickled vegetables and fruit

4 differenti carne (vitello, tacchino, manzo e maiale), 4 salse fredde, verdura in acetto e frutta

Supplement Fleisch pro 100 g: SFr. 10.90

Extra meat per 100 g (3.5 oz) / Carne supplemento ogni 100 g

„Heisser Stein“ (200 g Fleisch vom Tischgrill mit Granit-Stein)

Auf Vorbestellung oder Anfrage / On reservation or inquiry / Su prenotazione o richiesta

„Hot Stone“ (7 oz meat) Roast meat on the table by yourself

„Pietra calda“ (200 g) carne arrosto in tavola da soli

4 verschiedene Fleischsorten (Kalb, Rind, Truthahn, Schwein)

4 kalte Saucen, saure Gemüse und Fruchtsalat

SFr. 35.00

4 different meats (veal, turkey, beef, pork), 4 cold sauces, various pickled vegetables and fruit

4 differenti carne (vitello, tacchino, manzo e maiale), 4 salse fredde, verdura in acetto e frutta

Supplement Fleisch pro 100 g: SFr. 10.90

Extra meat per 100 g (3.5 oz) / Carne supplemento ogni 100 g

Raclette-Käse pro 100 g: SFr. 7.90

Raclette-cheese per 100 g (3.5 oz) / Formaggio di raclette ogni 100 g

Als Beilage können Sie wählen

(für Fondue Chinoise, Bourguignonne & Heisser Stein):

Choice of side dish (Fondue Chinoise and Hot Stone): / Contorni a scelta (Fondue Chinoise e „Pietra calda“):

Pommes frites, Rösti-Kroketten oder Reis

French fries, potato croquettes, rice / patate fritte, croquette o riso

Portion Gemüse (150 g) SFr. 3.50

Portion vegetables / porzione verdure

Getränke / Drinks / Bevande

Café

Café crème / Espresso	SFr. 4.70
Cappuccino, Schale (Milchkaffee)	SFr. 4.90
Latte macchiato	SFr. 5.90
Doppelter Espresso	SFr. 6.20
Aufpreis Kaffee-Getränke mit Hafermilch, Sojamilch oder lactosefreier Milch	SFr. 0.30

Tee Ronnefeldt SFr. 4.70

Schwarz: Earl Grey, Darjeeling

Kräuter: Pfefferminze, Kamille, Wellness,
Eisenkraut (Verveine), Rooibos

Früchte: Fruit Power, Ginger Lemon

Grün: Grün natur

Diverse heisse Getränke

Ovomaltine, Schokolade	20 cl	SFr. 4.90
Mit Rahm		SFr. 5.90
Punsch (Rum, Orange, Apfel)	20 cl	SFr. 4.50
Tee & Stroh-Rum 80% (2 cl)	20 cl	SFr. 6.50
Kaffee Lutz/Fertig (4 cl)	20 cl	SFr. 6.50
Glühwein	20 cl	SFr. 6.00
Cafè Viva (Hauskaffee, 4 cl)	20 cl	SFr. 7.50

Mineral/Süssgetränke offen

Coca-Cola, Elmer Citro, Sinalco Orange, Rivella rot, Möhl Apfelsaft & Möhl-Schorle Eistee Alvetern BIO (Engadin)	30 cl	SFr. 4.50	50 cl	SFr. 5.90
--	-------	-----------	-------	-----------

Scuoler Quellwasser (100 % CO2-neutral)
mit Kohlensäure / ohne Kohlensäure
30 cl SFr. 2.50 50 cl SFr. 3.80

In Flaschen

Valser (mit/ohne Gas)	33 cl	SFr. 4.70
Coca-Cola zero	33 cl	SFr. 4.70
Rivella blau	33 cl	SFr. 4.70
Swiss Mountain Spring		
Tonic/ Lemon/Ginger beer	33 cl	SFr. 4.90
Möhl Apfelmot 4 %	50 cl	SFr. 5.90
Möhl Apfelmot alkoholfrei	50 cl	SFr. 5.90
San Bitter	12 cl	SFr. 4.80

Scuoler Quellwasser (100 % CO2-neutral)
mit Gas oder medium 75 cl SFr. 5.50
still 75 cl SFr. 3.90

Fruchtsäfte offen / Flaschen

Orange, Grapefruit, Multifrucht, Apfelsaft Hochstamm (still)	30 cl	SFr. 4.70
Michel Tomatensaft	20 cl	SFr. 4.70

Bier vom Fass

Calanda Lager	30 cl	SFr. 4.90
Calanda Lager	50 cl	SFr. 6.90
Engadiner Bier "Cambrena"	30 cl	SFr. 5.50
Engadiner Bier "Cambrena"	50 cl	SFr. 7.20

Flaschen-Bier

Calanda Lager	58 cl	SFr. 6.50
Franziskaner Weissbier	50 cl	SFr. 7.00
Franziskaner alkoholfrei	50 cl	SFr. 7.00
Appenzeller alkoholfrei	33 cl	SFr. 5.20

Aperitifs

Vermouth Martini weiss/rot 15%	4 cl	SFr. 7.00
Campari 23%, Cynar 16.5%	4 cl	SFr. 7.00
Pernod 40%	4 cl	SFr. 7.00
Sherry 15% (trocken)	5 cl	SFr. 7.00
Swizly Swiss Cider 5%	33 cl	SFr. 6.00

Bitter

Appenzeller Bitter 29%	4 cl	SFr. 7.00
Fernet Branca 40%	2 cl	SFr. 7.50
Amaro Braulio 21%	4 cl	SFr. 7.00
Ramazzotti 30%	4 cl	SFr. 7.00
Averna 29%	4 cl	SFr. 7.00
Jägermeister 40%	4 cl	SFr. 7.50

Liköre

Grand Marnier 42%	4 cl	SFr. 7.50
Amaretto 28%	4 cl	SFr. 7.00
Bündner Röteli 28%	4 cl	SFr. 7.00
Bailey's 20%	4 cl	SFr. 7.00
Francellico (Haselnuss) 20%	4 cl	SFr. 7.00
Saurer Apfel 20%	4 cl	SFr. 7.00

Spirituosen / Longdrinks

Obstler, Kirsch 40%	4 cl	SFr. 6.50
Bündner Crüter 42%	4 cl	SFr. 6.50
Pflümli, Zwetschge 43%	4 cl	SFr. 6.50
Williams, Calvados 40°	4 cl	SFr. 7.50
Vielle Prune 40°	4 cl	SFr. 7.50
Gin Tonic Gordons 40%	4 cl	SFr. 10.00
Gin Tonic Bombay Sapphire 40%	4 cl	SFr. 12.00
Gin Tonic Hendricks 41.4%	4 cl	SFr. 12.00
Havanna Club Reserva mit Cola	4 cl	SFr. 12.00

Cognacs

Remy Martin VSOP 40%	2 cl	SFr. 8.00
Martell V.S. 40%	2 cl	SFr. 10.00
Davidoff V.S.O.P. 40%	2 cl	SFr. 12.00

Whiskys und Whiskeys

Scotch Whisky

Ballantines 40%	4 cl	SFr. 8.00
J. Walker Red/Black Label 40%	4 cl	SFr. 8.00
Chivas Regal 12 Years 40%	4 cl	SFr. 12.00

Scotch Single Malt

Gragganmore 12 Jahre 40%	4 cl	SFr. 8.00
Lagavulin 16 Jahre 40%	4 cl	SFr. 9.00
Oban 14 Jahre 43%	4 cl	SFr. 9.00
Talisker 10 Jahre 43%	4 cl	SFr. 12.00
Glendronach 12 Jahre 43%	4 cl	SFr. 13.00
Glenmorangie 12 Jahre 46%	4 cl	SFr. 13.00
Auchentoshan Three Wood 43%	4 cl	SFr. 12.00
Ardbeg Uigedail 54.2%	4 cl	SFr. 16.00

Irish Whiskey

Tullamore Dew 40%	4 cl	SFr. 8.00
Tschliner Bier	33 cl	SFr. 6.20

NACHMITTAGSKARTE (ausschliesslich 14 Uhr bis 18 Uhr)

Afternoon snacks (exclusively from 2pm to 6pm)
Merenda pomeridiana (esclusivamente dalle 14.00 – 18.00 ore)

HAUSGEMACHTE SUPPEN

HOME-MADE SOUPS / ZUPPE FATTI IN CASA

- Tomatencrème-Suppe** mit Basilikum-Crème fraîche SFr. 11.50
Cream of tomato with basil crème fraîche / Crema di pomodoro con crème fraîche all'basilico
- Steinpilz-Bouillon** mit Flädli SFr. 10.50
Bouillon of mushrooms (ceps) with sliced pancakes / Zuppa di boleti gialli con frittatine
- Bündner Gerstensuppe** mit Rippli-Fleisch und Gemüse SFr. 10.90
Grisons barley soup with meat from ribs and vegetables
Zuppa d'orzo alla grigionese con carne di lonza di maiale e verdure
- Tages-Suppe** / Soup of the day / Zuppa dal giorno SFr. 9.50

SALATE

SALATS / INSALATE

- Salat vom Buffet** SFr. 12.90
Salad from the buffet / Insalate del buffet
- Burrata** mit marinierten Cherry-Tomaten SFr. 21.00
Burrata cheese with marinated cherry tomatoes / Burrata con pomodori
- „Caesar Salat“** Eisberg-Salat mit gebratenen Pouletbrust-Streifen, SFr. 23.00
Cherry-Tomaten, Pinien-Kernen, Croutons & Parmesan-Knoblauch-Dressing
"Caesar salad" with grilled strips of chicken breast, iceberg lettuce, cherry-tomatoes, pine nuts, croutons and parmesan-garlic dressing
Insalate "Caesar" con fette di petto di pollo alla griglia, lattuga iceberg, pomodori, pinoli, crostini e salsa all'aglio di parmigiano
- Wurst-Käse-Salat** garniert SFr. 19.00
Sausage-cheese-salad garnish / Insalate di salsiccia e formaggio guarnito

FLAMMKUCHEN FRISCH AUS DEM BACKOFEN

FLAMMEKUECHE FRESH FROM THE OVEN / FLAMMKUCHEN - DAL FORNO

- Flammkuchen / Tarte „Lorraine“** SFr. 17.50
Sauerrahm, Speck, Lauch, Zwiebeln, Käse
Sour cream, bacon, leek, onions and cheese
Panna acida, pancetta, porro, cipolle e formaggio
- Flammkuchen / Tarte „Italiano“ vegetarisch** SFr. 17.50
Sauerrahm, Lauch, getrocknete Tomaten, Kräuter, Käse
Sour cream, leek, dried tomatoes, herbs and cheese
Panna acida, pomodori secco, erbe e formaggio
- Flammkuchen / Tarte „Bellaval“** SFr. 19.90
Sauerrahm, Zwiebeln, Gambozola, Reibkäse, Birne und Bündnerfleisch
Sour cream, onions, gambozola cheese, grated cheese, pear and air-dried beef
Panna acida, cipolle, gambozola (formaggio blu), pera e carne secca di manzo

(ausschliesslich 14 Uhr bis 18 Uhr)

BELEGTES BAGUETTE ÜBERBACKEN

BAGUETTE HOT & CRISPY / BAGUETTE CALDA E CROCCANTE

Vorderschinken, Salami oder Käse Cooked ham, salami or cheese / Prosciutto cotto, salame o formaggio	SFr. 9.50
Bündnerfleisch oder Rohschinken Bündnerfleisch (air-dried beef) or raw ham / Carne secca (manzo) o prosciutto crudo	SFr. 12.50

WARMER GERICHTE

WARM DISHES / PIATTI CALDI

Capuns "Mangoldwickel" (ca. 25 min.) mit geröstetem Speck und Rahmsauce "Swiss chard roulade" (ca. 25 minutes), fried bacon and cream sauce Gnocci con pancetta e carne secca (ca. 25 minuti) avvolto con bietola, salsa di panna	SFr. 29.00
Vegetarische Capuns (ca. 25 min.) mit Gemüse-Rahmsauce "Swiss chard roulade", vegetable cream sauce (ca. 25 minutes) Gnocci con verdure avvolto con bietola, salsa di panna (ca. 25 minuti)	SFr. 28.00
Gebratenes Kalbs-Plätzli (150 g) Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüse Escalope of veal, roasted (5.29 oz) herb butter, French fries and vegetables Scaloppina di vitello arrostito (150 g) con burro di erbe, patate fritte e verdure	SFr. 32.00
Bellaval Burger (150 g Rind & Schwein), saftig gebraten, mit Cocktail-Sauce, Essig-Gurke, Zwiebel, Tomate und Gruyère Käse, dazu Pommes frites Burger, roasted (5.29 oz beef and pork), cocktail sauce, pickled cucumber, onion, tomatoes, Gruyère cheese and French fries Hamburger arrostito (150 g carne di manzo e maiale), salsa cocktail, cetriolo, cipolla, pomodoro, formaggio di Gruyère e patate fritte	SFr. 25.00
Chicken-Nuggets (100 % Poulet-Schenkel-Fleisch CH) mit Pommes frites Chicken-Nuggets (100 % Swiss chicken thighs) with French fries Chicken-Nuggets (100 % cosce di pollo swizzera) con patate fritte	SFr. 19.—
Kalbs-Bratwurst mit Zwiebel-Sauce und Pommes frites Roast veal sausage, with onion sauce and French fries Salsiccia arrostita di vitello con salsa di cipolla e patate fritte	SFr. 16.—
Portion Pommes frites Portion French fries / Porzione patate fritte	SFr. 9.50
Paar Wienerli mit Pommes frites Cooked wieners with French fries / Würstel cotto con patate fritte	SFr. 15.00

SPAGHETTI oder GNOCCHI - Bitte wählen Sie eine Sauce:

Please select your pasta and one sauce: / Una salsa dalla scelta:

Carbonara oder Bolognese / Carbonara or Bolognese / Carbonara o Bolognese	
grosse Portion / portion / grande porzione	SFr. 21.50
halbe Portion / half portion / piccola porzione	SFr. 18.50
Napoli oder Pesto / Napoli or Pesto / Napoli o Pesto	
grosse Portion / portion / grande porzione	SFr. 18.50
halbe Portion / half portion / piccola porzione	SFr. 15.50

KALTE BÜNDNER SPEZIALITÄTEN

COLD BUNDNER SPECIALTIES / PIATTI FREDDI GRIGIONESI

Gemischter Bündnerteller mit Bergkäse	SFr. 28.—
Mixed Grisons Platter / Piatto Grigioni misto	
Bündnerfleisch, Rohschinken, Salsiz, Coppa, Speck, Bergkäse	
Bündnerfleisch (air-dried beef), raw ham, Salsiz sausage,	
Coppa, bacon and mountain cheese	
Carne secca (manzo), prosciutto crudo, salsiz, coppa, lardo, formaggio	
Bündnerfleisch-Teller	
nur Bündnerfleisch	SFr. 30.—
all Bündnerfleisch / solo carne secca (manzo)	
Bündnerfleisch und Bergkäse	SFr. 31.—
Bündnerfleisch and alpine cheese / Carne secca (manzo) e formaggio alpino	
Bauern-Salsiz vom Metzger Hatecke	SFr. 15.—
Farmer's Salsiz Sausage from butcher Hatecke / Salsiz di contadino del macellaio Hatecke	
Bergkäse (8 Monate) von Sent und Mutschli (4 Monate) von Samnaun	SFr. 16.—
Grisons Alpine Cheese from Sent and Samnaun / Formaggio alpino da Sent e Samnaun	

Weissweine / Rosé 7/10 Flasche (offen)

2024 Malanser Riesling x Sylvaner	1 dl	SFr. 6.90
(100 % Müller-Thurgau) - Familie Liesch, Malans (GR) Schweiz		
Als Gaumenkitzler zum Apero, zu Kalb, Fisch sowie Bündnerfleisch.		
2024 St. Saphorin "Le Fosses" AOC	1 dl	SFr. 6.90
(100 % Chasselas) - Les Files Rogivue, Waadtland, Schweiz		
Ein leichter, spritziger Aperitif-Wein, der auch hervorragend zu Käse-Fondue passt.		
2024 Pinot Grigio – Unser Hauswein	1 dl	SFr. 5.90
(95 % Pinot Grigio, 5 % Pinot bianco) - Vigneti Villabella, Veneto, Italien		
Ideal geeignet für Vorspeisen, Pasta, zu kaltem Roastbeef oder einfach nur als Aperitif.		
Exklusiv im Bellaval!		
2023 Verdejo "El Loco"	1 dl	SFr. 5.80
(100 % Verdejo) - Bodega Finca la Colina Single Vineyard, Rueda DO, Spanien		
Ein wunderbarer, leichter Aperitif- und Sommer-Wein.		
2024 "Chardonnay Girlan"	1 dl	SFr. 5.90
(100 % Chardonnay) – Kellerei Girlan, Südtirol, Italien		
Fruchtiger und frischer Aperitif oder Begleiter zu leichten Gerichten.		
2024 Lugana DOC	1 dl	SFr. 5.90
(90 % Turbiana, 10 % Chardonnay) - Vigneti Villabella, Veneto, Italien		
Ein toller Begleiter von Vorspeisen, Pasta al Forno sowie hellem Fleisch- und Geflügel.		
Exklusiv im Bellaval!		

2024 Rosé Chiaretto Classico D.O.C. 1 dl SFr. 5.50
(Corvina und Rondinella) - Vigneti Villabella, Veneto, Italien
Zu Fisch, Pasta, Risotto, Salat Caprese, Fleisch-Carpaccio - oder als spritziger Aperitif.
Exklusiv im Bellaval!

2024 Rosé Œil-de-Pedrix "Feu d'Orée" AOC 1 dl SFr. 5.90
(100 % Pinot Noir) – Le Fils Rogivue, Chexbres, Waadtland, Schweiz
Ein toller Begleiter von Caprese, Melone mit Rohschinken, Rauch- und Graved Lachs, gefüllte Ravioli, Fisch, Poulet- und Schweinefleisch - oder einfach nur zum Aperitif.

Rotweine 7/10 Flasche (offen)

2022 Malanser „Selecziun Bellaval“ – Unser Hauswein 1 dl SFr. 8.90
(80 % Pinot Noir, 20 % Merlot, Barrique) - Familie Liesch, Malans (GR), Schweiz
Von diesem Cuveé werden nur 600 Flaschen **exklusiv für das Bellaval** abgefüllt.
Dieser vollmundige Tropfen passt hervorragend zu Ente, Gans, Rind und Lamm vom Grill, Wild-Gerichten oder auch zu einem Bündnerplättli mit Bergkäse am Nachmittag.

2021 "Mosaico" DO – Unser Hauswein 1 dl SFr. 8.90
(70 % Monastrell, 20 % Garnacha., 10 % Syrah) – Casa Castillo, Jumilla, Spanien
Der Name „Mosaico“ entstand aus der Idee, dass aus vielen kleinen Puzzleteilen etwas beeindruckendes Grosses werden kann. Ein hervorragender Tropfen zu Pasta-Gerichten, Schweinssteak vom Grill, Rindsbraten & Lamm. **Exklusiv für das Bellaval abgefüllt!**

2022 Blauburgunder "Mariafeld" 1 dl SFr. 7.20
(100 % Pinot Noir) - Familie Jenny, Jenins (GR), Schweiz
Ein fruchtiger Vertreter seiner Art mit ausgewogenen Tanninen, der sehr gut zu einem Bündnerplättli oder Capuns passt.

2020 "Satiro" Valtellina Superiore DOC 1 dl SFr. 5.50
(100 % Nebbiolo) - Casa Vinicola Nera, Veltlin, Italien
Ein wunderbarer, leichter Veltliner für jede Gelegenheit!

n. V. "Delicate" 1 dl SFr. 6.90
(Cuvée aus Malbec, Cabernet Franc, Merlot & Cab. Sauvignon)
De Toren Private Cellar, Stellenbosch, Südafrika
Dies ist ein Beaujolais-Stil Wein, der sowohl zum Z'vieri-Plättli als auch einfach zum Apéro passt. Er ist ebenfalls ein toller Begleiter zu Käse, Pasta Carbonara, Fisch-Gerichten und Risotto. **Der perfekte Sommer-Wein!**

2022 "Ondalàn" Rioja DOCA 1 dl SFr. 6.50
(100 % Tempranillo) - Bodegas Ondalan, Rioja, Spanien
Die Sonne Spaniens - ein toller Tempranillo für jedermann und zu jeder Zeit

2017 "VILLA CORDEVIGO ROSSO" I.G.T. - Unser Hauswein 1 dl SFr. 8.50
(65 % Corvina, 20 % Cab. Sauv., 15 % Merlot) - Vigneti Villabella, Veneto, Italien
Ein Rotwein mit Kraft und Charakter! Passt gut zu Braten, gegrilltem roten Fleisch, Lamm, Wild und reifem Käse. 30 Monate im Kirschbaum-Fass. **Exklusiv im Bellaval!**