

SPEISEKARTE

VORSPEISEN

*Blattsalat aus unserem Garten 9.00
Serviert mit Grissini und Kernen
8.50

*Mozzarella di Buffala mit Tomaten 11.00
Mariniert mit Olivenöl, Fenchelsamen
und Basilikum
10.00

Tapas Alpina für zwei Peronen 28.00
Hirsch-Trockenwurst, Alp- und Ziegenkäse,
garniert mit gefülltem Peperoni, Oliven
und eingelegten Früchten.

Coppa - Carpaccio aus dem Valsertal 17.00
mit Olivenöl und Pfeffer aus der
Valle Maggia.

SUPPEN 9.80
Bündner Gerstensuppe

SPEZIALITÄTEN

Capuns 24.00
Spätzliteig mit Kräutern und gewürfeltem
Schinken in Mangoldblätter gewickelt
und mit Rahm von der Alp verfeinert.

*Vegetarische Capuns 24.00

*Maluns 22.50
Geraffelte, gekochte Kartoffeln mit Mehl
vermischt und mit Butter goldgelb gebraten.
Maluns lumnezians mit Bio-Bergkäse und Apfelmus.

FISCH

Auf Anfrage!
Aus der einheimischen Quellwasser-Zucht 39.50
'Lumare Lumbrein'
Kanadische Seeforelle blau
Lumbreiner Alpenbutter und Salzkartoffel.
41.00

FLEISCHGERICHTE

Lammrückenfilet 34.50
Portweinjus mit Rosmarin & Breite Nudeln

Bio - Bratwurst aus der Mazlaria Vrin 21.00
Salate und Brot

Coccas da carn
Bio - Hackplätzli mit Pommes frites 19.50
Schweinswürstchen mit Pommes frites 16.50

KINDER

Alles was wir kochen, gibt es für Kinder
als kleine Portion!

KÄSE assortiert Lumbreiner Alpenkäse und Vriner Geisskäse garniert	11.00/18.00
--	-------------

DESSERT

Hausgemachte Avocado - Glace mit Chili und Schokoladenstücken	10.00
--	-------

Sorbet mit Breil Pur Gin und Limonenzest	13.00
--	-------

Caffè da glatsch	8.50
------------------	------

Coupe Danemark	9.00
----------------	------

DEKLARATION & LIEFERANTEN

Unsere Fleisch- und Fischprodukte
stammen fast ausschliesslich aus der
Schweiz. Hirsch, Lamm und regionale
Spezialitäten sind aus dem Tal.

Cascharia Lumbrein; Mazlaria Vrin;
Marcel Rieder, Vals; Lumare Lumbrein;
Cascharia Vrin, Patric Capaul, Lumbrein

MENU

Sollte ein bestimmtes Produkt gerade
besonders gut in die Saison passen,
dann wird es als Tagesempfehlung
angeboten.

* Vegetarische Gerichte!

SPENSA

Produkte aus Küche und Keller
zum mitnehmen!

Kleine Karte Gartenterrasse

Blattsalat aus unserem Garten Serviert mit Grissini und Kernen 8.50	9.00
*Mozzarella di Buffala mit Tomaten Mariniert mit Olivenöl, Fenchelsamen und Basilikum 10.00	11.00
Tapas Alpina für zwei Personen Hirsch-Trockenwurst, Alp- und Ziegenkäse, garniert mit gefülltem Peperoni, Oliven und eingelegten Früchten.	28.00
Coppa - Carpaccio aus dem Valsertal mit Olivenöl und Pfeffer aus der Valle Maggia.	17.00
Trockenwurst aus der Region	9.00
Lumbreiner Alpkäse	90 g 9.00
Tageskuchen	7.00
Glace divers	ab 3.00

Preise in Franken inkl. MwSt.