

## SPEISEKARTE

### VORSPEISEN

Winterlicher Blattsalat  
Serviert mit Grissini und Kernen  
9.00

Gemischter Saisonsalat  
Hausgemachte Satatsauce  
11.00

Tapas Alpina  
Hirschtrockenwurst, Bresaola, Alpkäse,  
Geisskäse, Peperoni, Oliven und  
eingelegten Früchte.  
31.- für 2 Personen

Breasola - Carppacio  
21.-

### SUPPEN

Bündner Gerstensuppe  
10.00

Tagessuppe  
9.-

## SPEZIALITÄTEN

Capuns

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

24.50

\*Vegetarische Capuns

24.50

\*Maluns

Geraffelte, gekochte Kartoffeln mit Mehl vermischt und mit Butter goldgelb gebraten.

Maluns lumnezians mit Bio-Bergkäse und Apfelmus.

22.50

## FISCH

Auf Anfrage!

Aus der einheimischen Quellwasser-Zucht  
'Lumare Lumbrein'

Kanadische Seeforelle blau  
Lumbreiner Alpenbutter und  
Salzkartoffel.

41.

## FLEISCHGERICHTE

Lammrückenfilet  
Portweinjus mit Rosmarin  
Breite Nudeln  
36.50

Bio - Bratwurst  
Salatgarniture  
22.50

Coccas da carn, Bio - Hackplätzli  
Pommes frites  
21.50

## KINDERGERICHTE

Schweinswürstle mit Pommes frites  
15.00

Portion Pommes frites  
mit Ketchup  
9.00

## KÄSE

Käse assortiert  
verschiedene Käsesorten aus Graubünden  
11.00 klein /18.00 gross

## DESSERT

Hausgemachte Avocado - Glace  
mit Chili und Schokoladenstücke  
11.00

Zwetschgen in Rotweinsauce  
mit Vanilleglace  
11.00

Zitronensorbet mit Vodka  
11.-

Café da glatsch  
9.00

Coupe Danemark  
9.-

Tagesdessert  
10.-

## DEKLARATION

Wir beziehen unsere Produkte aus der  
Region und aus der Schweiz.

## DIE LIFERANTEN

Carnatira Janki SA, Cascharia Lumbrein;  
Biohof Deplazas Duvin; Lumare Lumbrein;

Bitte beachten Sie unsere  
Tagesspezialitäten!

**SPENSA**

Produkte aus Küche und Keller zum Mitnehmen!

Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt.

Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt.