

VORSPEISEN

„Lassen Sie sich von unseren Vorspeisen verführen und starten Sie Ihre Mahlzeit mit einem kulinarischen Highlight. Ob würzige Antipasti, frische Salate oder kreative kleine Gerichte – wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Auswahl, die Sie auf eine genussvolle Reise entführt. Unsere Vorspeisen werden stets mit hochwertigen Zutaten zubereitet und mit viel Liebe zum Detail serviert. Ideal zum Teilen oder um sich einfach ein wenig auf den Hauptgang einzustimmen

Suppen

Gerstensuppe	Fr. 9.50 / 13.50
Bouillon nature	Fr. 8.50 / 10.50
Bouillon mit Flädli	Fr. 8.50 / 12.50

Salate

Grüner Salat 	Fr. 8.50
Gemischter Salat 	Fr. 10.50
Salatteller mit Ei 	Fr. 22.00

Vegetarisch = 

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich doch bitte an unsere Mitarbeiter.

SPEZIALITÄTEN

„Unsere Spezialitätenkarte lädt Sie ein auf eine kulinarische Reise durch die ursprüngliche und vielfältige Natur der UNESCO Biosfera Val Müstair. Alle Gerichte sind mit Sorgfalt hausgemacht – mit frischen Zutaten aus der Region, nach traditionellen Rezepten oder kreativ neu interpretiert. Tauchen Sie ein in den Geschmack unserer Heimat – ehrlich, authentisch und mit viel Liebe zubereitet

Pizoccals Val Müstair **Fr. 23.00 / 26.00**
nach Jaja Marianna's Rezept

Die Pizoccals werden aus einem Spätzliteig hergestellt.
Pizoccals an einer feinen Rahmsauce mit viel Gemüse und Fleisch.

Gemüsepizoccals Val Müstair **Fr. 23.00 / 26.00**
Pizoccals an einer feinen Rahmsauce mit viel Gemüse.

Rösti Spinai **Fr. 28.00**
Mit Speck und Käse überbacken.

Rösti Val Mora **Fr. 28.00**
Mit Käse überbacken und Ei.

*****Capuns da nona Olga** **Fr. 25.00 / 28.00**
Das Original nach dem Rezept der Grossmutter.
Unser Klassiker mit Speck, Rohschinken und Landjäger. Bringt Münstertaler Geschmack auf den Teller.

*****Capuns da nona Olga Vegetarisch** **Fr. 25.00 / 28.00**
Die fleischlose Variante mit Karotten, Mais, Zucchetti und Sellerie. Beim Geschmack und der feinen Konsistenz hingegen werden keine Abstriche gemacht.

***** Die Zubereitung dieser Gerichte dauert ca. 20 Minuten**

Vegetarisch = 

HAUPTSPEISEN

„Unsere Hauptspeisen bringen die Aromen der Biosfera Val Müstair auf den Teller. Mit Liebe hausgemacht, sorgfältig ausgewählt und inspiriert von regionalen Traditionen – jedes Gericht erzählt ein Stück unserer Heimat. Ob deftig, raffiniert oder klassisch – hier findet jeder etwas, das Körper und Seele guttut

Wienerschnitzel (Kalbfleisch) 150g Mit Pommes frites, Gemüse garnitur.	Fr. 37.00
Schweinsschnitzel nach Wiener Art 150g Mit Pommes frites, Gemüse garnitur.	Fr. 29.50
Kalbs-Paillard 180g Mit Pommes frites und Gemüse garnitur.	Fr. 43.00
Cordon-bleu (Kalbfleisch) 180g Mit Pommes frites und Gemüse garnitur.	Fr. 45.00
Cordon-bleu (Schweinefleisch) 180g Mit Pommes frites und Gemüse garnitur.	Fr. 37.00
Rinds Entrecôte "mit Kräuterbutter" 250g Mit Pommes frites und Gemüse garnitur.	Fr. 45.00
Fitnesssteller mit Rinds Entrecôte Gemischter Salat (180g)	Fr. 35.00
Fitnesssteller mit Poulet Gemischter Salat (160g)	Fr. 23.00
Fitnesssteller mit Schwein Gemischter Salat (180g)	Fr. 25.00

Vegetarisch = 

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich doch bitte an unsere Mitarbeiter.