

# Speisekarte

## Salate

	Kl. Portion/Gr. Portion
Grüner Blattsalat	CHF 7.50/ 9.50
Bunt gemischter Salat	CHF 9.50/10.50
Nüssli Salat mit Ei, Speck und Croutons	CHF 19.50
Wintergenuss Linsen-Rucolasalat und geröstete Haselnüsse	CHF 16.50

## Suppen

Gerstensuppe nach Art des Hauses / grosse Portion	CHF 9.50 / 15.50
Hausgemachte Rindsbouillon mit Flädli	CHF 9.50 / 14.50
Geröstetes Knoblauchsüppchen mit Kräutercroutons	CHF 9.50 / 15.50
Tagessuppe nach Verfügbarkeit	CHF 9.50/ 14.50

## Vorspeisen

Geräucherter Heilbutt auf Randencarpaccio und Quitten-Chutney	CHF 17.50
„Bergüner“ Roastbeef vom einheimischen Hirsch mit Salatgarnitur, Knoblibrot, Preiselbeermayonaise und geriebenem Meerrettich	CHF 21.50
Orientalisches, lauwarmes Pitabrot, gefüllt mit Hummus, Eisbergsalat, Tomaten, Linsen, Sultaninen und Paprikaculi	CHF 17.50

## Hauseigene Spezialitäten

Beef Burger (Grillierte Plätzli vom Entrecote mit Salat, Zwiebel, Tomate, Speck, Käse und Spiegelei) mit <b>Pommes Frites oder Wedges</b>	CHF 37.50
Chicken Burger (Grillierte Pouletbrust mit Blattsalat, Tomate, Zwiebel, Mango-Chutney, Gurke und Cheddarkäse) mit <b>Pommes Frites oder Wedges</b>	CHF 36.50
Cordon bleu „Ladina“ 300g, gefüllt mit Bündnerfleisch und würzigem Bergkäse, dazu Gemüse und Pommes Frites	CHF 38.50

## Hauptgänge

Gegrilltes Entrecote vom Angusrind mit Süsskartoffelgratin und Broccoli	CHF 36.50
Grilliertes Seeteufel Medaillon & Black Tiger mit Safranschaum auf Randenrisotto und sautiertem Fenchel	CHF 39.50
Ragout vom Bergüner Hirsch mit Bündner Bramata und Speckbohnen	CHF 36.50
Rösti Natur	CHF 19.50
Beilagen: Käse, Speck, Spiegelei	je Beilage CHF 3.50

## Vegetarische Gerichte

Capuns vegetarisch mit würziger Bergkäsesauce und Gemüse	CHF 27.50
Pizokel vegetarisch mit würziger Bergkäsesauce und Gemüse	CHF 26.50
Rösti mit Gemüse und Käse	CHF 23.50
Gemüseteller mit Spiegelei	CHF 23.50
Thailändisches Kichererbsen Curry mit gebratenem Gemüse und Reis	CHF 28.50

## Spezialitäten vom Heidebrenner Grill

Schweinsplätzli 200 g	CHF 29.50
Entrecote 200g	CHF 39.50
Maispoularde 160 g	CHF 29.50
Lammchops	CHF 39.50

Beilagen: Wahlweise mit Pommes frites, Wedges, Reis, Ofenkartoffel und saisonalem Gemüse

## Für unsere Kleinen

(bis 12 Jahre)

Portion Pommes Frites	CHF 9.50
Portion Teigwaren mit Tomatensauce	CHF 12.50
Chicken Nuggets Pommes Frites	CHF 18.50
Fischknusperli mit Reis und Gemüse	CHF 18.50

## Fondue und Raclette

Bergkäsefondue mit Brot	pro Person	CHF 26.00
-------------------------	------------	-----------

### ab 4 Personen

Raclette (ab 18:00 Uhr) <b>bei Vorbestellung am Vortag bis 12 Uhr</b> (inkl. Fleisch: Poulet, Rind, Schwein)	pro Person	CHF 46.00
Fondue Chinoise (ab 18:00 Uhr) <b>bei Vorbestellung am Vortag bis 12 Uhr</b> (Lamm, Rind, Poulet, Reis, Pommes Frites, Früchte, Saures Gemüse, Fleischsaucen)	pro Person	CHF 42.00

# Bündner Spezialitäten

## Kalte Speisen

- Filisurer Salsiz mit Essiggemüse und Brot CHF 13.50
- Ladina-Teller 160g gemischte Bündnerspezialitäten CHF 26.50  
(auch erhältlich als Platte für mehrere Personen)

## Warme Speisen

- Capuns nach Art des Hauses mit würziger Bergkäsesauce, Gemüse, Speck und Bündnerfleisch CHF 28.50
- Pizokel „Ladina“, gebratener Lauch und Wirz, Käsesauce, Speck und Bündnerfleisch CHF 27.50

**Capuns:** Es handelt sich um in Mangoldblätter gewickelte Päckchen aus Quark-Spätzleteig, der mit Kräutern, Gemüse und in kleine Stücke geschnittenem Bündnerfleisch angereichert ist. Sie werden mit Bergkäse überbacken.

**Pizokel:** Der Teig besteht aus Buchweizen und Weizenmehl, Eiern und Milch. Zur Zubereitung werden die Zutaten zu einem halbfesten Teig verarbeitet, der nach einer Ruhezeit auf einem nassen Brett ausgestrichen und mit einem Messer in kochendes Salzwasser geschabt wird. Serviert werden die Pizokel mit gebratenem Speck, Zwiebeln und geriebenem Käse, mit verschiedenen Gemüsen wie Wirsing, Spinat, Mangold oder ähnlichem.

# Dessert

- Apfelstrudel mit Vanilleglace CHF 12.50
- Caramelköpflì mit Meringue und Rahm CHF 8.50
- Zimt Panna Cotta mit warmen Zwetschgen CHF 10.50
- Glühweinparfait mit Zimtzwetschgen CHF 12.50
- Heisser Schoggiküchlein mit Raspberry Sorbet CHF 12.50

**M Ö V E N P I C K**<sup>®</sup>  
THE ART OF SWISS ICE CREAM

Vanilla Dream, Swiss Chocolate, Caramelita, Lemon&Lime, Espresso Croquant,  
Raspberry&Strawberry, Wallnuss

Pro Kugel: CHF 3.90

Mit Rahm: CHF 4.90

Fleischdeklaration:

- Schwein: CH
- Rind: CH, Paraguay\*
- Lamm: Neuseeland\*
- Poulet: CH, Frankreich
- Fisch/Krustentiere: Norwegen, Vietnam

Alle unsere Speisen können Allergene und Hormone oder Wachstumsteigerer enthalten,  
bitte wenden Sie sich an unseren Personal für weitere Informationen.

Hormone und Wachstumsteigerer gekennzeichnet mit \*