

Das Beste aus der Region

**DAS BESTE AUS DER REGION**

**REGIONALITÄT UND QUALITÄT  
STEHEN BEI UNS AN OBERSTER  
STELLE.**

Mit viel Kreativität und Freude am  
Produkt möchten wir unsere Gäste  
kulinarisch verzaubern!

Unser Küchen -Team rund um Udo  
Schwarzat geht mit viel Liebe und  
Leidenschaft ans Werk. Sie setzen auf  
eine ehrliche Küche mit natürlichem  
Geschmack und frischen saisonalen sowie  
regionalen Produkte. In echter  
Handarbeit entstehen frische Gerichte,  
bei welchen nicht nur die  
Geschmackssinne verwöhnt werden.  
Der aufmerksame Service unseres  
motivierten Teams sorgt für gute  
Stimmung unter den Gästen und rundet  
das kulinarische Gesamterlebnis ab.

Gelebte Bündner Gastlichkeit mal anders  
- das ist Ihr Erlebnis!

Herzlichst Ihre

Susan und Chris Faber  
& Pellas Team

Vom Salatbeet und aus dem Meer

**WILDER SALATMIX**

6/8/9/14

Süss-saures Gemüse | geröstete Pinienkerne  
Apfel-Feigen Dressing  
12.5

**PULPO SALAT**

4/5/7/8/10/13

Chorizo | Humus | Focaccia  
26

**KÜRBISCARPACCIO**

3/6/7/8/9/14

GEISSKÄSE AUS GONTEN | NÜSSE | STEINPILZE  
18

**RINDSTATAR VOM WEIDERIND**

2/4/6/9/14

Gebeiztes Ei | Maggia Brot  
24.5

**Hauptgang**

34.5

**VITELLO VS. MANZO**

1/6/8/12/14

Thunfischsauce | Kapern | Parmesan | Rucola  
24

**NÜSSLISALAT**

2/4/6/8/14

Bündnerspeck | Ei | Croutons  
15.5

Suppen

**KÜRBISCREMESUPPE**

1/7/8/14

Feta | Kürbiskernöl  
13

**WILD CONSOMMÉ**

4/7/8/14

Trüffel Fiori  
12

**HUMMERSCHAUMSUPPE**

1/8/11/14

Marinierte Flusskrebse  
14

# Alpine Spezialitäten

## **RINDSFILETWÜRFEL "DIETER MEIER"**

4/6/8/13/14

Tomatenjus | Rucola | Parmesan | Casarecce

46.5

## **WIENER SCHNITZEL VOM BIO KALB**

2/4/8/9

Preiselbeeren | Pommes Frites | Gurkensalat

39

## **GEGRILLTES FLANKSTEAK**

1/2/4/6/8/12/14

Café de Paris | Pommes Allumettes | Ratatouille

38

## **GEBRATENE REHSCHNITZEL**

1/2/4/7/8/14

Spätzle | Rotktraut | Maroni | Pilze | Preiselbeeren

36.5

## **WILDSCHWEIN RAGOUT**

1/2/4/8/13/14

Herbstliches Gemüse | Spätzle | Schwarze

Kirsche

35

## **CONFIERTE LAMMHAXE**

1/2/4/7/8/13/14

Grüne Bohnen | Speck Knödel | Kaffee

38

# Aus dem Meer

## **HUMMERRAGOUT**

1/4/8/11/14

Linguine | Hummer Bisque | Spinat

44.5

## **GEBRATENE SEETEUFEL**

1/7/8/12/14

Petersilienkartoffeln | Safranschäum

Blattspinat

42

Zeit zu Zweit

**CHATEAUBRIAND "DIETER MEIER"**

1/2/8/13/14

Trüffelrisotto|Trüffeljus|Sommerliches  
Gemüse|Sauce Bernaise  
(Zubereitungszeit ca. 20 Min.)

**pro Person**

62

**REHRÜCKEN IM GANZEN**

1/2/4/7/8/13/14

Spätzle|Rotkraut|Pilze|Maroni

**pro Person**

49

**RINDS-BRISKET À LA DISCRÉTION**

4/6/8/13/14

Pommes Frites|Kalbsjus|Ratatouille

**pro Person**

45

UNSERE VEGETARISCHEN GÄSTE HABEN DIE  
MÖGLICHKEIT ALLE HAUPTGÄNGE MIT  
FOLGENDEM FLEISCHLOSERSATZ ZU  
ERGÄNZEN:

**TOFU | PULLED VEGAN | FALAFEL**

# Unsere süsse Naschereien

## PELLAS EISKAFFEE

<sup>1/4</sup>  
Gerührt | Kaffeelikör  
12

## SCHWARZWÄLDER TARTELETTE

<sup>1/2/4</sup>  
Amarena | Mascarpone | Schokolade  
14.5

## COUPE NESSELRODE

<sup>1/2/8</sup>  
Vanille Glace | Marronipüree | Meringue  
15

## KÄSETELLER AUS LUMBREIN

<sup>1/4/6</sup>  
Birnsenf | Früchte  
15

## NOUGAT PARFAIT

<sup>1/2</sup>  
Zweierlei Schokolade  
14

## KÜRBISCREME BRÛLÉÉ

<sup>1/2/4/8</sup>  
Spekulatius Glace  
16

## FRAGEN SIE NACH UNSERER LECKEREN MÖVENPICK GLACE-KARTE

### UNSERE DEKLARATION

Unser Fleisch und Fisch stammen ausschliesslich aus Schweizer Produktion, Ausnahmen sind deklariert. Wir verwenden nur hochwertige Produkte, deren Herkunft und Zusammensetzung wir kennen. Wildfleisch, Lammfleisch, Fisch und Meeresfrüchte aus der EU, Rindsfilet aus Argentinien.

### ALLERGENE

1 Milch, 2 Eier, 3 Erdnüsse, 4 Gluten, 5 Sesam, 6 Senf, 7 Lupine,  
8 Sulfite, 9 Nüsse, 10 Weichtiere, 11 Krebstiere, 12 Fische,  
13 Soja, 14 Sellerie