

Mittagskarte

Küche von 11.30 bis 14.00 Uhr

🕒 Nachmittagskarte durchgehend ab 11.30 Uhr bis 17 Uhr

EINFACH MAL VORWEG

Winterlicher Blattsalatmix 12 ½ 🕒
Dressing nach Wahl; Italien, French oder Huus.

Pellas Salat Bowl 22 🕒
Lachs geräuchert | Wakame | Cranberry | Schwarzer Reis

Nüsslisalat 16
Bündner Speck | Ei aus Morissen | Croûtons

Wurst-Käse Salat 21 🕒
Lumbreiner Bergkäse | Ei aus Morissen | Essig Gurken

Rindstatar 70gr. klein 24 ½
Trüffel Aioli | Röstzwiebeln | Brioche Toast 140gr. Gross 34 ½

Surselva Plättli 31 🕒
Bündner Fleischspezialitäten | Bergkäse Alp Nova | Ei | Birnenbrot

AUS DER SUPPENKÜCHE

Tagessuppe 9 🕒

Kartoffel Specksuppe 13 ½

Bündner Gerstensuppe 15

PASTA & GERSOTTO

Bündner Hörnli Pfanne 22 ½
Rahmsauce | Landjäger | Lauch | Dörrpflaumen

Trofie mit Basilikumpesto 28
Spinat | Parmesan | Cherry Tomaten

Gersotto 24
Bündnerfleisch | Lauch | Parmesan

FONDUE PLAUSCH NUR AUF DER SONNENTERRASSE

(ab 2 Personen)

Chäs Fondue Almöhi 25
Milder & würziger Bergkäse aus der Sennerei Lumbrein

Chäs Fondue Heidi 35
Mit Wintertrüffel und Champagner

Chäs Fondue Piz Terri 33
Bündner Speck und Röstzwiebeln

Preis pro Person inkl. junge Kartoffeln, Brot und Essiggemüse

NEU Pellas Chäs Gondeli; Das „Tête-à-Tête“ am Abend (max 4 Pax).
Feines Raclette oder Fondue unter Voranmeldung!

BUTTERRÖSTI AUS DER GUSSPFANNE

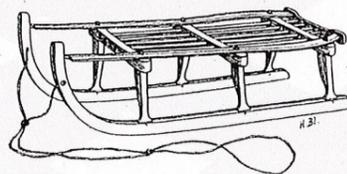
Mit Tomaten, Mozzarella, Mascarpone, Basilikum 25 ½

Mit Bauernschinken, Spiegelei, Bergkäse 26 ½

Mit heimischer Hirschbratwurst, Nuss, Zwiebel-Jus 27 ½

DER SCHNELLE APEROSCHLITTA zum Selberschneiden

Salsiz | Bergkäse aus Lumbrein | Huus Butter | Brot 20 🕒



5 dl Maienfelder Riesling & Silvaner 22 ½

5 dl von Salis Blanc de Noir 28 ½

EXTRA BEILAGEN

Winterliches Gemüse vom Markt 9

Pommes Frites 9 🕒

Parmesan-Trüffel Pommes 12 ½

LECKERES AUS DER ALPINEN REGION

Ghackets mit Hörnli und Öpfelmues 21 ½

Quark Pizokel 24 ½
Surselva Bergkäse | Röstzwiebeln | Rosinen

PELLAS BURGER MIT POMMES 24 ½
Pulled Pork | Cheddar-Käse | BBQ

Capuns Lumnezia 5St. gross 29
Preiselbeersauce 3St. klein 22

«Coq au Vin» geschmortes Geflügelgericht 29
Wurzelgemüse | Kartoffelpüree

Entrecôte vom Rind 190gr. 39
Pommes | grüne Pfeffersauce

Grilliertes Schweinshalssteak 220gr. 33
Als Fitnesssalatteller oder mit Pommes Frites

Lugnezer Hacktätschli 25
Spinat | Röstitaler | Kräuter-Jus

Veganes Thai Curry 26
Wokgemüse | Reis

SÜSSE NASCHEREIEN

Bündner Tatsch Manedel im Pfännli 16

Schokoladenküchlein 14
Vanilleglace

Tageskuchen je nach Angebot 7 ½ 🕒
Mit Rahm

Warme Waffel 14
Heisse Beeren

🕒 Glace und Sorbets Fragen Sie uns nach der Glacekarte