

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
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

3/4/5/6/8/9/13/14

12.5

PULPO SALAT

1/4/8/9/10/14

Chorizo | Kartoffelespuma | Focaccia

26

KÜRBIS CARPACCIO

6/7/8/14

Zitrusfruchtsalat | Balsamico | Cranberry

18

RINDSTATAR VOM WEIDERIND

2/4/6/8/9/13/14

Trüffel-Aioli | Röstzwiebeln | Maggia Brot

24.5

Hauptgang

34.5

THUNFISCH TATAKI

5/12/13

Rucola | Zwiebel-Tomatensalat | Sesam

24

NÜSSLISALAT

1/2/4/6/14

Bündnerspeck | Ei | Croûtons

16

Aus dem Suppentopf

KARTOFFEL-SPECKSUPPE

1/6/8/13/14

Speckcrumble

13.5

STEINPILZESSENZ

1/2/4/8/14

Hausgemachte Kürbisravioli

14.5

RANDENCRÈMESUPPE

1/8/14

Gorgonzola

13

Alpine Spezialitäten

SURSELVA KALBSGESCHNETZELTES

1/2/4/6/8/13/14

Pilzrahmsauce | Butter Röstli
39.5

CAPUNS LUMNEZIA

1/2/4/8/14

Preiselbeersauce | Landjäger | Röstzwiebeln
29

GEGRILLTES FLANKSTEAK

1/2/4/6/12/14

Café de Paris | Spinat Quiche | Grill Tomate
39.5

GESCHMORTE SCHWEINSKOPFBÄGGLI

1/6/8/13/14

Kürbispüree | Randenchips
36.5

OSSOBUCCO

1/2/4/8/13/14

Safranrisotto | Gremolata | Confierte Tomaten
38

VEGANES THAI CURRY

5/13/14

Wokgemüse | Reis
26

Aus dem Bergwasser

LUMNEZIA BERGSAIBLING

1/8/12/14

Blaue Kartoffeln aus Castrisch | Ruebli Duo
41

POCHIERTES LACHSFILET LOSTALLO

1/4/8/12/14

Thymian-Rollgerstenrisotto | Limettenschaum
44

GETRÜFFELTE MAFALDINE

Kürbis | Rohschinkencrumble | Parmesanflocken

4/8/14

28

SAFRANRISOTTO

1/8/14

Geräucherter Burratina

26

Zeit zu Zweit

CHATEAUBRIAND "DIETER MEIER"

1/2/8/13/14

Venere Risotto

Wurzelgemüse | Sauce Bernaise | Jus

(Zubereitungszeit ca. 20 Min.)

pro Person

62

TAGLIATA DI MANZO

1/4/8/13/14

Pommes Rissolée | Rucola

Parmesanflocken

pro Person

44

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

TOFU | PULLED VEGAN | FALAFEL

Unsere süsse Naschereien

WEISSES NOUGAT MOUSSE

1/4/9
Mandel | Orange
14

SAFRAN MASCARPONE CRÈME

1/2/4/8
Cassis
14.5

MOHNKUCHEN

1/2/4/8/9
Zabaione crème
15

GRIESS FLAMMERI

1/2/4
Hausgemachte Kardamom Granatapfel 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 aus der Region, Schweinefleisch aus Vella, Fisch und Meeresfrüchte aus der EU, Rindfleisch aus der Schweiz, 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