



ABENDKARTE

Genuss trifft Nachhaltigkeit

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 Küchenteam geht mit viel Liebe und Leidenschaft ans Werk. Es setzt auf eine ehrliche Küche mit natürlichem Geschmack sowie frischen, saisonalen und regionalen Produkten. In echter Handarbeit entstehen frische Gerichte, die nicht nur die Geschmackssinne verwöhnen.

Der aufmerksame Service unseres motivierten Teams sorgt für eine angenehme Atmosphäre unter den Gästen und rundet das kulinarische Gesamterlebnis ab.

Als familiengeführtes Hotel leben wir Gastfreundschaft aus Überzeugung. Gemeinsam als Familie möchten wir unseren Gästen eine herzliche Atmosphäre und ein unvergessliches Erlebnis bieten.

Gelebte Bündner Gastlichkeit – einmal anders. Das ist Ihr Erlebnis!

Herzlichst
Susan und Chris Faber & Pellas Team

VORSPEISEN & SALATE

Grüner Huus Salat

1 / 2

11

Heidelbeer- Mais Salat | Gurke | Bergkräuter

16

Burrata | Alpiner Wildkräutersalat | Balsamico-Kaviar | Kürbis

1

18

Avocado Tatar | getrocknete Tomaten | Huusbrot

2 / 4

16

Herbst Salat Mix | Hokkaido | Karamellisierte Feta |
Baumnüsse | Olivenöl | Balsamico

1 / 2 / 3 / 4 / 8

19

Wagyu Tatar | Wachtelei | Coganc | Maggia Brot

2 / 4 / 6 / 8 / 14

25

HAUPTGANG 35

Alle Salate können Sie mit folgenden Dressings bestellen: Italienisch | Französisch | Hausdressing.

SUPPEN

Karotten Ingwer Suppe

9

14

Kürbiscremesuppe

1 / 14

14

Tom Kha Gai Suppe

Poulet | Kokosmilch

13 / 14

15

FLEISCH

Cordon Bleu vom Kalb Pommes Frites Grillgemüse Gruyère Käse Bündnerfleisch Kräutermousse 1 / 2 / 4 / 7 / 8	42
Wiener Schnitzel vom Kalb Pommes Frites Grillgemüse Preiselbeeren 1 / 2 / 4 / 8	39
Surf and Turf Rindsfilet Riesengarnelen Röstithaler Spinat Morchelsauce 1 / 2 / 11	56
Sous-vide Rinds-Tagliata Gemüse Ruccola weisse Trüffeljus 1	46
Fagottini Rindfleischfüllung Trüffelcreme 1 / 2 / 4	32
Kalbsgeschnetzeltes Surselva Hausgemachte Spätzli Pilzrahmsauce 1 / 2 / 4 / 7 / 8	39
Maispoullarde Polenta Spinat 1	36
Bündner Capuns Salsiz Speck Zwiebeln Käserahmsauce 1 / 2 / 4 / 7 / 8	29

ZEIT ZU ZWEIT

(Zubereitungszeit ca. 20 Minuten)

Chateaubriand 1 / 2 / 8	57 p. P.
Porterhouse Steak (nur auf Vorbestellung) 1	59 p. P.
Tomahawk Steak (nur auf Vorbestellung) 1 / 2 / 8	64 p. P.
Beilagen (Preis pro Beilage und Person): Tomatenrisotto hausgemachte Spätzli Gemüse Röstithaler Baked Potato Spinat Pommes rissolées	7

FISCH

Lumnezia Bergsaibling blaue Kartoffeln aus Castrisch Rüeblü Duo	41
12	
Garnelen schwarze Tagliatelle Tomaten Chili	34
2 / 4 / 11	
Seezunge blaue Kartoffeln aus Castrisch Blattspinat Zitronenbutter	48
4 / 12	

VEGETARISCH

Kürbisrisotto	26
1	
Linsen Thai Curry	26
100% VEGAN	
Bündner Capuns Gemüsebrunoise Käserahmsauce	28
1 / 2	
Blumenkohlkäse Medaillon Rosmarinmousse Tomatencreme	29
1 / 2 / 4 / 5	

DESSERT

Pellas Eiskaffee "gerührt mit Kaffeelikör"	12
1 / 2 / 8	
Lauwarmer Schokoladenkuchen Vanilleglace	14
1 / 2 / 4	
Duo vom Schokoladenmousse	16
1 / 2	
Crêpes zum Teilen	18
Nutella Apfelmus Beeren Sahne Zimt Zucker	
1 / 2 / 4 / 9	
Käseteller aus Lumbrein Früchte Birnensenf	15
1 / 6	

Unsere aktuelle Eiskarte hält unser Personal für Sie bereit – sprechen Sie uns einfach an.

Unser Tipp

Geniessen Sie von unserem Spirituosenwagen ein stilvoller Digestif...

PARTNER & HERKUNFT

Wir setzen auf ausgewählte Partner und wissen, woher unsere Produkte stammen. Qualität, Transparenz und Nachhaltigkeit sind uns wichtig.

UNSERE PARTNER

Ecco-Jäger

Gemüse & Früchte, Laax

Mérat

Fleisch & Feinkost, Landquart

Cascharia Lumbrein

Käse & Molkereiprodukte, Lumbrein

Renzo Blumenthal

Bio Alpschwein & Käse, Vella

Carnatira Janki

Wild, Rueun

Hof Ramasaus

Eier, Morissen

Vival Volg

Vella

Bianchi

Fleisch & Feinkost

HERKUNFT

Rind, Kalb, Poulet & Schwein

Schweiz

Lachs

Tessin, Schweiz

Lamm

Irland

Wild

Surselva, Graubünden

Saibling

Val Lumnezia, Graubünden



ALLERGENINFORMATION



Unsere Gerichte können folgende Allergene enthalten. Bitte informieren Sie unser Serviceteam über Ihre Unverträglichkeiten oder Allergien.

1 Milch / Laktose

und daraus gewonnene Erzeugnisse

2 Eier

und daraus gewonnene Erzeugnisse

3 Erdnüsse

und daraus gewonnene Erzeugnisse

4 Gluten

Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel

5 Sesam

und daraus gewonnene Erzeugnisse

6 Senf

und daraus gewonnene Erzeugnisse

7 Lupinen

und daraus gewonnene Erzeugnisse

8 Sulfite / Schwefeldioxid

in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg

9 Schalenfrüchte

Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashew, Pecan, Pistazien

10 Weichtiere

und daraus gewonnene Erzeugnisse

11 Krebstiere

und daraus gewonnene Erzeugnisse

12 Fische

und daraus gewonnene Erzeugnisse

13 Soja

und daraus gewonnene Erzeugnisse

14 Sellerie

und daraus gewonnene Erzeugnisse

