


SPESCHA

HOTEL

Vorspeisen

Bunter Blattsalat Green salad / Insalata verde	10.50
Gemischter Salat Mixed salad / Insalata mista	13.80
Kabissalat mit warmem Speck Cabbage salad with warm bacon Insalata di cavolo con lardo caldo	13.50
Handgeschnittenes Tartar vom Irischen Rindsfilet klassisch gewürzt, serviert mit Toast und Butter Home-made steak tartar Tartare di manzo casalingo	26.50 35.50

Suppen

Curry-Ingwerschaumsuppe  Curry-ginger cream soup / Zuppa di curry e zenzero	14.50
Bündner Gerstensuppe Grison barley cream soup / Zuppa grigionese d'orzo	10.50

SPEESCHA

HOTEL

Fleischgerichte

Kalbsleberli (150 gr) so frisch	36.50
begleitet von knuspriger Rösti Sliced veal liver with fried grated potatoes Fegato di vitello trifolato con Rösti	
Schnitzel "Wiener Art" (vom Schwein)	31.80
Pommes frites und Gemüse Escalope viennese style with french fries and vegetables Scaloppina viennes con patate fritte e verdure	
Riz casimir	23.50 29.80
Reisring mit Pouletfleisch an Curry-Kokosnusssauce garniert mit frischen Früchten Slices of chicken, garnished with fresh fruits Curry riso, trifolato di pollo, frutta fresche	

Bündner Spezialitäten

Capuns hausgemacht	27.50
Spätzliteig in Mangoldblättern, in Bouillon und Rahm gekocht, mit Käse und Speck überbacken Home-made dumplings with dried meat wrapped in chards leaves with bacon and cheese Involtini di bietole e pasta all'uovo, dorati in forno con formaggio e lardo	
Maluns hausgemacht	26.00
„die Königin der Mehlspeisen“ Kleine, rundum knusprige Kartoffelbrösel aus gekochten Kartoffeln, Mehl und Butter, serviert mit Apfelmus und Bündner Bergkäse Small crispy roasted potatoes, served with cheese and apple sauce Piccolissimi pezzettini di patate orati in padella con formaggio e passata di mela	
Krautpizokels hausgemacht	25.50
„eine in ganz Graubünden bekannte Mehlspeise, die ungefähr mit Spätzli verglichen werden kann“ aus Weismehl, Spinat, Speck und Zwiebeln Spinach flour dumplings with bacon stripes and onions Gnocchi tedeschi, cipolle, verdure, bacon	

SPEESCHA

HOTEL

Vegetarisch / Vegan

Äplermakkaroni 23.80
Teigwaren, Kartoffeln, Zwiebeln, serviert mit Apfelmus
Maccaroni, onions, apple sauce
Maccaroni, cipolle, passate di mele

Gnocchi von unserem Koch hausgemacht 21.50
an leichter Tomatensauce, Parmesanspäne
Gnocchi with tomato sauce and parmesan
Gnocchi con pomodoro e parmigiano

Und abends zusätzlich

Engadiner Hochzeitssuppe 9.80
Kraftbrühe mit Ei und Brot
Bouillon with egg and bread / Brodo con uovo e pane

Rahmschnitzel (Schwein) an Champignonsrahmsauce 31.20
Butternudeln und buntes Gemüse
Escalope on a mushroom cream sauce with noodles and vegetables
Scaloppina con salsa di funghi con pasta e verdura

Cordon bleu vom Kalb 41.80
begleitet von buntem Gemüse und Pommes frites
Veal stuffed with ham and cheese, vegetables and french fries
Saltimbocca di vitello con prosciutto e formaggio, verdura, patate fritte


Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“ 39.20
dazu unsere Hausrösti
Sliced veal meat with mushrooms and fried grated potatoes
Carne di vitello con funghi e Rösti

Schweizer Mistkratzerli (kleines Poulet) im Ofen gebraten 37.50
Pommes frites und Gemüse (Wartezeit 30 Minuten)
Small chicken with french fries and vegetables
Piccolo pollo con patate fritte e verdura

SPEESCHA

HOTEL

Gebratenes Zanderfilet an Zitronen-Mandelbutter 36.50
mit Trockenreis und Rahmspinat
Perch-pike on a lemon-almond butter, rice and creamspinach
luccioerca, riso, spinaci

Riz colonial  27.50
Reisring mit Gemüse an Curry-Kokosnusssauce, garniert mit frischen Früchten
Curry rice, vegetables, garnished with fresh fruits
Curry riso, verdure, frutte fresche

Mittagsmenu

Jeden Mittag (ausser Wochenende und Feiertage)
spezielles Mittagsmenu mit Vorspeise 22.50

Herkunft Fleisch & Fisch Sortiment:

Rind: Irland, Paraguay, Schweiz

Poulet: Schweiz, Polen

Trockenfleisch: Brügger Parpan, GR

Kalb: Schweiz

Schwein: Schweiz

Fisch: EU

**Bei Fragen zu Allergenen oder Lebensmittelunverträglichkeiten
wenden Sie sich bitte an unsere MitarbeiterInnen.**