





# SPESCHA

## HOTEL

### Vorspeisen

<b>Bunter Blattsalat</b> 	10.50
Green salad / Insalata verde	
<b>Gemischter Salat</b> 	13.50
Rohkostsalat, Blattsalat mit Hausdressing	
Mixed salad / Insalata mista	
<b>Kabissalat mit warmem Speck</b>	12.80
Cabbage salad with warm bacon	
Insalata di cavolo con lardo caldo	
<b>Spescha Salat</b> 	17.20
Blattsalat mit Karotten, Radieschen, Gurken und Granatapfel	
Green salad with carrots, radishes, cucumber and pomegranate	
Insalata verde con carote, ravanelli, cetriolo e melagrana	
<b>Büffelmozzarella</b>	17.00
mit Tomaten und Rucola	
Buffalo Mozzarella with tomatoes and rucola	
Mozzarella di bufala con pomodori e rucola	

### Suppen

<b>Curry-Ingwerschaumsuppe</b> 	14.70
Curry-ginger cream soup / Zuppa di curry e zenzero	
<b>Bündner Gerstensuppe</b>	13.50
Grison barley cream soup / Zuppa grigionese d'orzo	
<b>Rote Peperonisuppe mit Fior di latte</b>	12.50
Red peperoni soup with fior di latte / Zuppa di peperoni rossi con fior di latte	

# SPEESCHA

## HOTEL

### Vegetarisch

**Kartoffelgnocchi mit mediterranem Gemüse und Rucola** 21.80

Gnocchi with vegetables mediterranean and parmesan

Gnocchi con verdura mediterranea e parmesan

**Äplermakkaroni** 24.80

Teigwaren, Kartoffeln, Zwiebeln, serviert mit Apfelmus

Maccaroni, onions, apple sauce / Maccaroni, cipolle, passate di mele

### Bündner Spezialitäten

**Hausgemachte Capuns** 27.80

Spätzliteig in Mangoldblätter, 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 „die Königin der Mehlspeisen“** 26.80

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 orate in padella con formaggio e passata di mela

**Krautpizokels** 25.50

„eine in ganz Graubünden bekannte Mehlspeise, die ungefähr mit

Spätzli verglichen werden kann“ aus Weissmehl, Spinat, Speck und Zwiebeln

Spinach flour dumplings with bacon stripes and onions

Gnochhi tedeschi, cipolle, verdure, bacon


# SPESCHA

## HOTEL

### Spescha's Klassiker

<b>Handgeschnittenes Tartar vom Rind</b> klassisch gewürzt, serviert mit Toast und Butter Home-made steak tartar / Tartare di manzo casalingo	27.50   36.50
<b>Schnitzel „Wiener Art“ (vom Schwein)</b> Kartoffel-Gurkensalat oder Pommes frites Escalope of porc viennese style with potato salad or french fries Scaloppina viennese di maiale con insalata di patate e cetrioli o patate fritte	32.80
<b>Riz Casimir Reisring mit Pouletfleisch</b> an Curry-Kokosnussauce, garniert mit frischen Früchten Slices of chicken with a curry coconut sauce, garnished with fresh fruits Curry riso, trifolato di pollo, frutti freschi	30.80
<b>Kalbsleberli (150 gr) so.....frisch</b> begleitet von knuspriger Rösti Sliced veal liver with hash brown potatoes Fegato di vitello trifolato con patate saltate al burro	37.50

### Und abends zusätzlich...

<b>Marinierter Tofu</b>  gebraten mit Kichererbsensalat und Brunnenkresse Fried tofu with chickpea salad and watercress / Tofu fritto con insalata di ceci e crescione	22.50
<b>Cordon bleu vom Kalb</b> 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	41.80
<b>Mistkratzerli (kleines Poulet) im Ofen gebraten</b> Pommes frites und Gemüse (Wartezeit 30 Minuten) Small chicken with french fries and vegetables / Piccolo pollo con patate fritte e verdura	38.50

# SPEESCHA

## HOTEL

<b>Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“ mit Hausrösti</b>	<b>39.60</b>
Sliced veal meat with mushrooms and fried grated potatoes Carne di vitello con funghi e Rösti	
<b>Rindsentrecôte mit Salzeibutter</b>	<b>38.40</b>
violetter Kartoffelstampf und buntes Gemüse Beef entrecôte with sage butter, purple mashed potatoes and vegetables Entrecôte di manzo con burro alla salvia, purè di patate viola e verdure	
<b>Tagesfang</b>	<b>36.50</b>
gebraten, mit Salat, Focaccia und Hausdressing Fish: catch of the day with salad, focaccia and housedressing Pesce: pescato del giorno, insalata, focaccia	

### Herkunft Fleisch- & Fisch-Sortiment:

**Rind:** Schweiz, Uruguay

**Poulet:** Schweiz

**Trockenfleisch:** Brügger Parpan, GR

**Kalb:** Schweiz

**Schwein:** Schweiz

**Fisch:** Tagesangebot

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

Preise CHF inkl. 7.7 % MwSt.