

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	12.80

Suppen

Curry-Ingwerschaumsuppe  Curry-ginger cream soup / Zuppa di curry e zenzero	14.70
Bündner Gerstensuppe Grison barley cream soup / Zuppa grigionese d'orzo	13.50

SPESCHA

HOTEL

Vegetarisch

Kartoffelgnocchi von unserem Koch hausgemacht mit mediterranem Gemüse und Rucola Gnocchi with vegetables mediterranean and parmesan Gnocchi con verdura mediterranea e parmesan	21.80
Äplermakkaroni Teigwaren, Kartoffeln, Zwiebeln, serviert mit Apfelmus Maccaroni, onions, apple sauce / Maccaroni, cipolle, passate di mele	24.80

Bündner Spezialitäten

Hausgemachte Capuns 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	27.80
Maluns „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 orate in padela con formaggio e passata di mela	26.80
Krautpizokels hausgemacht „eine in ganz Graubünden bekannte Mehlspeise, die ungefähr mit Spätzli vergleichen werden kann“ aus Weissmehl, Spinat, Speck und Zwiebeln Spinach flour dumplings with bacon stripes and onions Gnocchi tedeschi, cipolle, verdure, bacon	25.50

SPESCHA

HOTEL

Spescha's Klassiker


Handgeschnittenes Tartar vom Rind klassisch gewürzt, serviert mit Toast und Butter Home-made steak tartar / Tartare di manzo casalingo	27.50 36.50
Schnitzel „Wiener Art“ (vom Schwein) Pommes frites und Gemüse Escalope viennese style with french fries and vegetables Scaloppina viennes con patate fritte e verdure	32.80
Riz casimir Reisring mit Pouletfleisch an Curry-Kokosnusssauce garniert mit frischen Früchten Curry rice with slices of chicken, garnished with fresh fruits Curry riso, trifolato di pollo, frutta fresche	30.80
Kalbsleberli (150 gr) so.....frisch 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...

Rahmschnitzel (Schwein) an Champignonsrahmsauce Butternudeln und buntes Gemüse Escalope on a mushroom cream sauce with noodles and vegetables Scaloppina con salsa di funghi con pasta e verdura	32.80
Cordon bleu vom Kalb 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
Mistkratzerli (kleines Poulet) im Ofen gebraten 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

Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“ mit Hausrösti	39.60
Sliced veal meat with mushrooms and fried grated potatoes Carne di vitello con funghi e Rösti	
Gebratenes Zanderfilet an Zitronen-Mandelbutter	36.50
mit Trockenreis und Rahmspinat Perch-pike on a lemon-almond butter, rice and creamspinach luccio-perca, riso, spinaci	
Riz colonial 	28.50
Reisring mit Gemüse an Curry-Kokosnussauce, garniert mit frischen Früchten Curry rice, vegetables, garnished with fresh fruits Curry riso, verdure, frutta fresche	

Herkunft Fleisch- & Fisch-Sortiment:

Rind: Schweiz, Uruguay

Poulet: Schweiz

Trockenfleisch: Brügger Parpan, GR

Kalb: Schweiz

Schwein: Schweiz

Fisch: Wildfang Kasachstan

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