

GREINA

HOTEL & RESTAURANT

Preziau hosp

In cordial beinvegni tier nus

Nus selegrein da vossa viseta e fagein tut il pusseivel che Vus sessenties bein en nossa «stiva».

Nossa cuschina offerescha differentas specialitads e la carta da vin ei concepida per tuts giavischs.

Lieber Gast

Herzlich willkommen bei uns

Wir freuen uns über Ihren Besuch und hoffen Sie in unserer «stiva» verwöhnen zu dürfen

In unserer Küche offerieren wir Ihnen verschiedene Spezialitäten.

Bestimmt findet auch jeder Weinliebhaber einen guten Tropfen auf unserer Weinkarte.

In viva e bien appetit!

Famiglia Baselgia-Dermon cun team

MENU DALLA GREINA

Hirschcarpaccio
mit Eierschwämmli

Apfel- Marronicremesuppe

Geschmorte Hirschhaxe auf Wirzgemüse
mit Kartoffelstock

Heidelbeer-Halbgefrorenes mit weissem Schoggimousse

Fr. 76.00

Prespisas / Vorspeisen

Salata verda Grüner Blattsalat		Fr. 8.50
Salata mischedada Gemischter Salat		Fr. 9.50
Rumpaniala cun bulius barsai ed in iev da quacra Nüsslisalat mit sautierten Pilzen und Wachtelei		Fr. 13.50
Tatar d'il filet da bov cun paun e pischada Rindsfilettatar mit Brot und Butter	Prespisa	Fr. 17.00
	Purziun	Fr. 26.00
Capuns «Greina» Hausgemachte Bündner Spezialität in Mangoldwickel	Prespisa	Fr. 12.00
	Purziun	Fr. 23.00

Suppas / Suppen

Suppa da zetgas e schentsch Kürbis-Ingwercremesuppe		Fr. 9.00
Suppa da giutta dil Grischun Bündner Gerstensuppe		Fr. 9.00

Spisas selvadias / Wildgerichte

Furtem tscharva en asch Hirschpfeffer	Fr. 29.00
Furtem camutsch en asch Gemspfeffer	Fr. 31.50
Spinals tscharva Hirschracks	Fr. 42.00
Carn stagliada selvadia «Stroganoff» Wildgeschnetzeltes «Stroganoff»	Fr. 33.00
Talgia cavriel cun sosa da groma Rehschnitzel an Wildrahmsauce	Fr. 38.00
Comba tscharva barsada Geschmorte Hirschhaxe	Fr. 39.50

**Tier survin nus a Vus bizzochels ni pulenta
Tiasta cotschna, maruns, meil cun garnedels**

Dazu servieren wir Ihnen
Rotkraut, Marroni, Apfel mit Preisselbeeren und
Beilage nach Wahl Bizzochels oder Polenta

Naven da duas persunas

Ab zwei Personen

Dies cavriel
Rehrücken

per pers. Fr. 55.00
pro Pers.

Sin damonda / Auf Anfrage

Dies camutsch
Gemsrücken

per pers. Fr. 55.00
pro Pers.

Tier survin nus a Vus bizzochels ni pulenta
Tiasta cotschna, maruns, meil cun garnedels

Dazu servieren wir Ihnen
Rotkraut, Marroni, Apfel mit Preiselbeeren und
Beilage nach Wahl Bizzochels oder Polenta

Spisas da carn / Fleischgerichte

- Talgia emplenida da piertg cun caschiel dat alp** Fr. 29.00
Verduras e truffels fritai dalla Svizra Orientala
Schweins Cordon Bleu mit Bergkäsefüllung
Saisongemüse, Ostschweizer Pommes Frites
- Ruclas da carn manizzata fatg en casa** Fr. 22.00
buglia da truffels
Hausgemachte Hacktätschli
Kartoffelstock
- Carn stagliada dil pulaster cun sosa verda da curry** Fr. 24.50
ris
Pouletbrustgeschnetzeltes an grüner Currysauce
Reis

Spisas vegetaras / Vegetarische Gerichte

- Bizzochels gratinai cun verduras e** Fr. 21.00
buglia da meila
Bizzochelgratin mit Gemüse
und Apfelmus
- Maluns cun buglia da meila e** Fr. 23.00
caschiel d'alp
Kartoffelgericht mit Apfelmus und Bergkäse
- Verduras asiaticas cun sosa verda da curry** Fr. 20.50
ris
Asiatisches Gemüse an grüner Currysauce
Reis

Declaronza / Deklarationen

Carn piertg	Schweinefleisch	Schweiz
Carn vadi	Kalbfleisch	Schweiz
Carn bov	Rindfleisch	Suisse Garantie / Südamerika
Carn tschut	Lammfleisch	Schweiz / Irland
Pulaster	Geflügel	Schweiz
Carn selvadia	Wildfleisch	Graubünden

Preziau hosp

**Per informaziuns pli detagliadas pertuccont las ingredienzas ellas spisas
enviers allergias stat il personal bugen a Vossa disposiziun**

Lieber Gast

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien auslösen
können, erhalten Sie bei unserem Servicepersonal

Tut ils prezis inclusiv 7.7% taglia da pli valeta
Alle Preise inklusiv 7.7% MWS