

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

Prespisas / Vorspeisen

Salata verda Grüner Blattsalat		Fr. 8.50
Salata mischedada Gemischter Salat		Fr. 9.50
Latitschun rodund « Hotel Greina » cun sosa dalla casa e bulius mellens cun tschaguola Eisbergsalat « Hotel Greina » mit hausgemachtem Eierschwämmli-Zwiebeldressing		Fr. 14.50
Tatar d'ìl filet da bov cun paun e pischada Rindsfilettatar mit Brot und Butter	Prespisa Purziun	Fr. 17.00 Fr. 26.00
Carpaccio tscharva cun bulius mellens Hirschcarpaccio mit lauwarmen Eierschwämmli		Fr. 18.50

Suppas / Suppen

Duett Suppa da péra cun timian e consommé selvadia Duo von Birnen-Thymiancremesuppe und Wildkraftbrühe		Fr. 11.50
Suppa da giutta dil Grischun Bündner Gerstensuppe		Fr. 9.00

Spisas selvadias / Wildgerichte

Furtem tscharva en asch Hirschpfeffer	Fr. 34.00
Furtem camutsch en asch Gemspfeffer	Fr. 36.00
Entrecôte cavriel Rehentrecôte	Fr. 44.00
Carn stagliada da tscharva «Stroganoff» Hirschgeschnetzeltes «Stroganoff»	Fr. 36.00
Talgia cavriel cun sosa da groma Rehschnitzel an Wildrahmsauce	Fr. 39.00
Comba tscharva Hirschhaxe	Fr. 43.00
Taglier d'atun Herbstteller	Fr. 25.50

**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. 54.00
pro Pers.

Dies camutsch
Gemsrücken

per pers. Fr. 54.00
pro Pers.

Vegn surviu en duas ga / wird in zwei Gängen serviert

**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

Spisas da carn / Fleischgerichte

**Talgia emplenida da piertg cun caschiel d'alp
verduras e truffels fritai dalla Svizra Orientalala** Fr. 34.00

Schweins Cordon Bleu mit Bergkäsefüllung
Saisongemüse, Ostschweizer Pommes Frites

**Talgia grossa cun Cafe de Paris gratinau
verduras e truffels fritai dalla Svizra Orientalala** Fr. 36.00

Rumpsteak mit Kräuterbutter
Ostschweizer Pommes Frites und Gemüse garnitur

**Carn stagliada da vadi da Rabius cun bulius mellens
tagliarins fatg en casa** Fr. 41.00

Rabiuser Kalbsgeschnetzeltes mit Eierschwämmli
Hausgemachte Nudeln

**Carn stagliada dil pulaster cun sosa verda da curry
ris** Fr. 26.50

Pouletbrustgeschnetzeltes an grüner Currysauce
Reis

Spisas vegetaras / Vegetarische Gerichte

**Bizzochels gratinai cun verduras e
buglia da meila** Fr. 23.00

Bizzochelgratin mit Gemüse
und Apfelmus

**Maluns cun buglia da meila e
caschiel d'alp** Fr. 25.00

Kartoffelgericht mit Apfelmus und Bergkäse

**Verduras asiaticas cun sosa verda da curry
ris** Fr. 22.50

Asiatisches Gemüse an grüner Currysauce
Reis

Declaronza / Deklarationen

Carn piertg	Schweinefleisch	Schweiz
Carn vadi	Kalbfleisch	Schweiz
Carn bov	Rindfleisch	Suisse Garantie
Pulaster	Geflügel	Schweiz
Carn selvadia	Wildfleisch	Graubünden

Preziau hosp

**Per informaziuns pli detagliadas pertuccont las ingrediencias ellas spisas
enviers allergias stat il persunal 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 inclusiv 7.7% MWS