

# 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

---

<b>Salata verda</b> Grüner Blattsalat		<b>Fr. 9.50</b>
<b>Salata mischedada</b> Gemischter Salat		<b>Fr. 10.50</b>
<b>Tatar da cavriel cun toast e pischada</b> Rehtatar mit Toast und Butter	pign / klein grond / gross	<b>Fr. 18.00</b> <b>Fr. 27.00</b>
<b>Capuns</b> Hausgemachte Bündner Spezialität		<b>Fr. 19.50</b>
<b>Maluns cun buglia da meila e caschiel d'alp</b> Kartoffelgericht mit Apfelmus und Bergkäse		<b>Fr. 16.00</b>
<b>Carpaccio da tscharva cun caschiel d'alp</b> Hirschcarpaccio mit Bergkäse		<b>Fr. 17.00</b>

## Suppas / Suppen

---

<b>Suppa da Riesling dil Grischun</b> Bündner Riesling-Cremesuppe		<b>Fr. 10.50</b>
<b>Suppa da giutta dil Grischun</b> Bündner Gerstensuppe		<b>Fr. 12.50</b>
<b>Suppa da zetgas cun schentsch</b> Kürbis-Ingwercremesuppe		<b>Fr. 10.50</b>

## Spisas selvadias / Wildgerichte

---

<b>Furtem tscharva en asch</b> Hirschpfeffer	<b>Fr. 36.00</b>
<b>Furtem camutsch en asch</b> Gemspfeffer	<b>Fr. 39.00</b>
<b>Quadrels da filet tscharva «Stroganoff»</b> Hirschfiletwürfel «Stroganoff»	<b>Fr. 39.00</b>
<b>Spadin da cavriel cun sosa da groma</b> Rehspiessli an Wildrahmsauce	<b>Fr. 41.00</b>
<b>Cotletta da tscharva</b> Hirschkotelette	<b>Fr. 46.00</b>
<b>Taglier d'atun (vegetar)</b> Herbstteller (vegetarisch)	<b>Fr. 26.50</b>

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

Dazu servieren wir Ihnen nach Wahl Ur-Dinkel-Bizzochels oder Polenta  
Rotkraut, Marroni, Apfel mit Preisselbeeren

## Naven da duas persunas Ab zwei Personen

---

**Dies camutsch**  
Gemsrücken

**per pers. Fr. 57.00**  
pro Pers.

**Dies cavriel**  
Rehrücken

**per pers. Fr. 57.00**  
pro Pers.

**Vegn surviu en duas ga / wird in zwei Gängen serviert**

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

Dazu servieren wir Ihnen nach Wahl Ur-Dinkel-Bizzochels oder Polenta  
Rotkraut, Marroni, Apfel mit Preisselbeeren

## Spisas da carn / Fleischgerichte

---

<b>Talgia emplenida da piertg cun caschiel d'alp verduras e truffels fritai dalla Svizra Orientala</b> Schweins Cordon Bleu mit Bergkäsefüllung Saisongemüse, Ostschweizer Pommes Frites	<b>Fr. 36.00</b>
<b>Filet bov cun jus da jarvas buglia da truffels</b> Rindsfilet mit Kräuterjus Kartoffelstock	<b>Fr. 52.00</b>
<b>Quadrels da filet bov "Stroganoff" pulenta</b> Rindsfiletwürfel «Stroganoff» Polenta	<b>Fr. 44.00</b>
<b>Pèz pulaster cun sosa da cocosnuss e curry ris</b> Pouletbruststreifen an Kokosnuss-Currysauce Reis	<b>Fr. 28.00</b>
<b>Capuns</b> Hausgemachte Bündner Spezialität	<b>Fr. 28.50</b>

## Spisas vegetaras / Vegetarische Gerichte

---

<b>Bizzochels da triedi gratinai cun verduras e buglia da meila</b> Ur-Dinkel-Bizzochelgratin mit Gemüse und Apfelmus	<b>Fr. 26.50</b>
<b>Maluns cun buglia da meila e caschiel d'alp</b> Kartoffelgericht mit Apfelmus und Bergkäse	<b>Fr. 26.50</b>
<b>Verduras cun sosa da cocosnuss e curry ris</b> Gemüse an Kokosnuss-Currysauce Reis	<b>Fr. 22.50</b>
<b>Macruns cun sosa da groma e bulius</b> Magronen an Pilzrahmsauce	<b>Fr. 24.00</b>

## CARTA D'AFFONS / KINDERKARTE

---

<b>Spadin da cavriel cun sosa da groma e bizzochels da triedi</b> Rehspiessli an Wildrahmsauce und Ur-Dinkel-Bizzochels	<b>Fr. 19.50</b>
<b>Bizzochels da triedi cun verduras e buglia da meila</b> Ur-Dinkel-Bizzochels mit Gemüse und Apfelmus	<b>Fr. 10.50</b>
<b>Talgia da piertg cun panada e truffels fritai</b> Schweinsschnitzel paniert mit Pommes Frites	<b>Fr. 13.00</b>
<b>Maluns cun buglia da meila e caschiel</b> Maluns mit Apfelmus und Käse	<b>Fr. 16.00</b>
<b>Purziun truffels fritai</b> Portion Pommes Frites	<b>Fr. 5.00</b>

## Declaronza / Deklarationen

---

<b>Carn piertg</b>	Schweinefleisch	<b>Schweiz</b>
<b>Carn bov</b>	Rindfleisch	<b>Suisse Garantie</b>
<b>Pulaster</b>	Geflügel	<b>Schweiz</b>
<b>Carn selvadia</b>	Wildfleisch	<b>Graubünden</b>

**Preziau hosp**

**Per informaziuns pli detagliadas pertuccont las ingrediencias 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