



★ ★ ★ ★
LENZERHORN
Hotel | Restaurant | Spa & Wellness

Herzlich willkommen

Liebe Gäste

Herzlich willkommen im Haus Spescha.

Seit dem 1. November 2021 zählt das Haus Spescha zum Hotel Lenzerhorn und ist ein Teil der AlpinTrend-Gruppe. Es ist uns eine grosse Freude, ein solch liebevoll geführtes und gepflegtes Haus in unserer Gruppe willkommen zu heissen.

Kommen Sie an, lehnen Sie sich zurück und erleben Sie kulinarische Genüsse. In den Restaurants Ustria und der Bündnerstube geniessen Sie eine vielseitige Auswahl an köstlichen Bündner Spezialitäten sowie Schweizer Klassikern raffiniert interpretiert. Mit Liebe zum Detail kochen und ressourcenschonender Umgang mit den Lebensmitteln – dafür steht unsere Küche.

Wussten Sie, dass wir ausschliesslich Schweizer Fleisch aus der Region verwenden? Des Weiteren arbeiten wir eng mit Nina Hitz vom Gemeinschaftsstall Churwalden zusammen: Wir unterstützen Ihre Vision der regionalen, tierfreundlichen Haltung und sind stolz, Sie zu unserer Geschäftspartnerin zählen zu dürfen.

Wussten Sie, dass unser Glacella da Valbella in Valbella liebevoll nach authentisch italienischem Rezept hergestellt wird und das Glace in allen AlpinTrend-Betrieben zu geniessen ist?

Es freut uns, heute Ihre Gastgeber zu sein. Geniessen Sie die Zeit bei uns in vollen Zügen.

Elias Leu
Ihr Gastgeber & Direktor
mit seinem Team



★ ★ ★ ★
LENZERHORN
Hotel | Restaurant | Spa & Wellness

NEUIGKEITEN

Das Hotel Lenzerhorn und das Haus Spescha gehören seit dem 1. November 2021 unzertrennlich zueinander!

Dies bedeutet...

... aus zwei wird eins!

... das Team wird grösser! Wir heissen alle Mitarbeitenden des Hotel Speschas im Team des Hotel Lenzerhorn und der AlpinTrend-Gruppe willkommen!


... wir heissen Sie nach wie vor im Restaurant «Ustria» und der «Bündnerstube» willkommen.


...wir knüpfen da an, wo die Familie Spescha aufgehört hat: an vielen, guten und gemeinsamen Momenten!





WICHTIGE INFORMATIONEN

Vegetarische Gerichte sind mit einem Blatt gekennzeichnet 

Während des Nachmittages servieren wir Ihnen die mit  markierten Gerichte von 13:45 – 17:45 Uhr.

DEKLARATION

Über Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen könnten, informiert Sie unser Serviceteam gerne.

¹ - Eier / ² - Erdnüsse / ³ - Fisch / ⁴ - Glutenhaltige Getreide / ⁵ - Krebstiere /
⁶ - Lupinen / ⁷ - Milch / ⁸ - Schalenfrüchte / ⁹ - Schwefeldioxid und Sulfite /
¹⁰ - Sellerie / ¹¹ - Senf / ¹² - Sesamsamen / ¹³ - Soja / ¹⁴ - Weichtiere

Unsere Glaces und Sorbets können Spuren von Nüssen enthalten.

Herkunft unserer Fleisch- und Fischprodukte

Schweinefleisch:	Schweiz
Kalbfleisch:	Schweiz
Rindfleisch:	Schweiz
Geflügel:	Schweiz
Forelle	Schweiz

Alle Preise in dieser Karte verstehen sich in Schweizer Franken inklusive 7.7% MwSt.



Ustria & Bündnerstube im Haus Spescha



Bündnerstube



Ustria





SALATE

Bunter Blattsalat ^{9/10/11}  	10.00
Frischer saisonaler Blattsalat	
Gemischter Salat ^{9/10/11}  	13.50
Kabissalat ^{9/10/11}	12.80
mit warmem Speck	

Welches hausgemachte Dressing wünschen Sie?


Sie haben die Wahl zwischen dem cremig französischen Dressing oder dem klassischen italienischen Dressing.


SUPPEN



Tagessuppe	11.00
Fragen Sie unsere Mitarbeitenden nach der heutigen Tagessuppe	
Klassische, währschafte Bündner Gerstensuppe ^{4/7/9/10} 	13.50
Haselnuss-Schaumsuppe ^{7/8/9/10} 	12.50





FÜR ZWISCHENDURCH & ZUM APÉRO



Bündnerteller ^{7/9}  210g 34.50
Regionale Fleischspezialitäten von Bischi aus Churwalden:
Bündnerfleisch, Coppa, Salsiz, Rohschinken, Speck und
Lenzerheidner Bergkäse, klassisch garniert 130g 24.50

Bündner Salsiz – für dä Gluscht ⁹  80g 13.50
Geniessen Sie diese Bündner Fleischspezialität, welche aus dem Hause unseres regionalen
Partners «Bischi Naturtrocknerei» aus Churwalden kommt. Seine Produkte sind für die
einzigartige Qualität bekannt und viele davon sind mit Medaillen ausgezeichnet.

Lenzerheidner Käseteller ⁷   200g 24.00
Käsespezialitäten aus der Lenzerheide und Umgebung mit Nüssen, Trauben, Apfel und
Feigensenf garniert

VEGETARISCHE HAUPTGÄNGE

Äplermakkaroni ^{1/4/7/9/10}   24.00
Teigwaren, Kartoffeln und Zwiebeln – serviert mit Apfelmus

Riz Colonial ^{2/7/9/10/12/13}   **Vegan** 28.00
Reisring mit Gemüse an Curry-Kokosnusssauce
garniert mit frischen Früchten



BÜNDNER SPEZIALITÄTEN

Hausgemachte Capuns ^{1/4/7/9/10/11}

Spätzliteig in Mangoldblättern, mit Käse und Speck überbacken 28.00

Maluns – «die Königin der Mehlspeisen» ^{4/7}

Kleine, rundum knusprige Kartoffelbrösel aus gekochten Kartoffeln, Mehl und Butter. Serviert mit Apfelmus und Bündner Bergkäse 27.00

Hausgemachte Krautpizokel ^{1/4/7/10}

«Eine in ganz Graubünden bekannte Mehlspeise, die ungefähr mit Spätzli verglichen werden kann», aus Weissmehl, Ei, Spinat Speck und Zwiebeln 26.00

KLASSIKER

Tatar vom Rind ^{1/4/7/9/11}

Klassisch gewürzt, serviert mit Toast und Butter 90g 28.00

130g 37.00

Hausgemachte Lenzerhorn-Bratwurst ^{1/4/7/8/10/11}

mit Bündnerfleisch und Rohschinken 32.50

dazu Wintergemüse, Pommes Frites und Estragon-Senf

Riz Casimir ^{2/7/9/10/12/13}

Reisring mit Geschnetzeltem vom Poulet in Curry-Kokossauce garniert mit frischen Früchten 31.00

Zürcher Geschnetzeltes ^{7/9/10}

Kalbsgeschnetzeltes in Champignonrahmsauce mit Butterrösti 42.00

Forellenfilet mit Zitronen-Mandelbutter ^{4/7/8/9/10}

mit Reis und Rahmspinat 37.00



UND ABENDS ZUSÄTZLICH

Mistkratzerli im Ofen gebraten ¹⁰ 39.00

mit Pommes Frites und Gemüse

Wir bereiten das Gericht frisch zu, weshalb es zu einer Wartezeit von rund 30 Minuten kommen kann. Haben Sie Ihre Vorspeise bereits gewählt? Die Zeit verfliegt wie im Nu!

Kalbsleberli ^{7/9/10} 38.00

mit knuspriger Butterrösti

Wiener Kalbschnitzel ^{1/4/7/8/10} 120g 41.50

mit Pommes Frites und Gemüse 180g 47.50

FÜR UNSERE JÜNGSTEN GÄSTE BIS 12 JAHRE




Zu allen Kindergerichten gibt es Sirup gratis dazu.

Spaghetti mit Tomatensauce ^{1/4/9/10}  11.00

Pouletgeschnetzeltes in Rahmsauce mit Pizokel ^{1/4/7/9/10} 11.00













Pouletnuggets mit Pommes Frites und Gemüse ^{1/4/8} 11.00

Äplermakkaroni ^{1/4/7/9/10}  
Teigwaren, Kartoffeln und Zwiebeln – serviert mit Apfelmus 11.00

Kleine Portion Pommes Frites  7.00



DESSERTS

Hausgemachtes Karamelköpfl mit frischen Früchten und Schlagrahm ^{1/7}  	12.50
Gebrannte Crème «Grossmutter Art» mit Schlagrahm und Mandeln ^{7/8}  	12.50
Kaffeeglace handgerührt ^{7/8}  	13.50
	9.50
Coupe Dänemark ^{7/8}  	13.50
	9.50
Bananensplit ^{7/8}  	14.50
	10.50
Coupe Bündnerland ^{7/8}  	13.50
Vanille-, Schokoladen- und Mokka- glace mit Rum, Nüssen und Rosinen	9.50

GLACE-KARTE



Ganz nach dem Credo der AlpinTrend Gruppe «Erwarten Sie mehr» ist die Idee von **hausgemachter Glace** entstanden.

Das Glacella wird im Posthotel Valbella für alle AlpinTrend Betriebe produziert. Glacella da Valbella wird erlebt und gelebt – hausgemacht und ausschliesslich mit Schweizer Milch aus der Region hergestellt. Ob im Restaurant, auf der Terrasse oder zum Mitnehmen – Glacella da Valbella schmeckt überall.

Kugel Glace ^{1/2/7/8}  	3.50
mit Rahm ⁷	+ 1.50
mit Schokoladensauce ^{7/8/13}	+ 2.00
mit Vodka	+ 5.00

Glacé-Aromen

Vanille, Schokolade, Mocca, Haselnuss, Stracciatella

Sorbet-Aromen

Erdbeer, Waldbeer, Zitrone