

Herzlich Willkommen im Restaurant Kuchikästli & Giardino



Liebe Gäste

Wir laden Sie ein, zu erleben, was Genuss heisst. Unsere Gerichte sind frisch und aus vielen regionalen Produkten zubereitet. Dies wird abgerundet durch die Liebe zum Detail. Man könnte auch sagen: Wir kochen für Sie mit Herz. Dafür steht unser Küchenteam.


Wir wünschen Ihnen einen genussvollen und gemütlichen Aufenthalt. Unser Serviceteam um Brian Lüers berät und bedient Sie von Herzen gern.

Schön, dass Sie da sind!


Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.

Elias Leu
Direktor & Gastgeber

Vegetarische Gerichte sind mit einem Blatt gekennzeichnet. 

Während des Nachmittages servieren wir Ihnen die mit einer  markierten Gerichte von 13:45 – 17:00 Uhr.


SALAT

Bunter Blattsalat 007 7/8/9/11  15.50
geschüttelt - nicht gerührt
Frischer saisonaler Blattsalat mit Gemüse,
Zitrusfrüchten, Parmesan-Spänen und gerösteten Kernen
an Baumnußdressing

SUPPEN

Rinds-Consommé 1/9/10/13  13.00
mit Gemüseperlen und Schnittlauch

Pastinakencrèmesuppe 4/7/10   13.50

Währschafte Bündner Gerstensuppe 4/7/9/10  12.50

Tagessuppe  10.00

VORSPEISEN

Rindstatar klassisch oder teuflisch (scharf) 1/7/9/10/11 150g 29.50
Fein gehacktes Rindsfilet, Schalotten, Cornichons, 90g 24.50
Petersilie, Eigelb, Knoblauch und Senf *Aufpreis HP gross +10.00 / klein +5.00*
serviert mit Toast und Butter

Bündnerteller 7/9 2 Personen 34.50
Bündnerfleisch, Coppa, Salsiz, Rohschinken, 1 Person 24.50
Speck, Bündner Bergkäse und klassische Garnituren


**Diese Bündnerfleisch Spezialitäten liefert uns die regionale Fleischtrocknerei
Bischofberger aus Churwalden. Viele Produkte wurden mit diversen Medaillen
ausgezeichnet.**

HAUPTGÄNGE



Pasta Bowls

Stellen Sie sich Ihre eigene Pasta-Bowl zusammen.
Wählen Sie dabei eine Pasta Sorte und eine Sauce aus.

Pastasorten:

Spaghetti, Makkaroni, Orecchiette 1/4 

Saucen:

mit Dörrtomatenpesto «Dolce Vita» 5/7/8/9/10 	24.50
mit Lenzerheidner Bergkäsesauce 7/9/10 	23.00
mit Basilikumpesto 7/8 	23.00

Wintergemüse-Bowl 7/10   23.00

Goldgelbe Bratkartoffeln mit winterlich buntem Gemüse,
mariniert mit feinen Kräutern und ausgesuchten Gewürzen

Zusätzlich zu den Bowls wählbar:

mit Pouletbruststreifen	130g	+ 9.00
mit mediterranem Gemüse 9/10 	130g	+ 9.00
mit Rindsfiletstreifen	130g	+ 18.00

Paniertes Wiener Kalbsschnitzel 1/4/7/8/10	180g	47.50
mit saisonalem Gemüse	120g	41.50

Aufpreis HP gross +15.00 / klein +10.00

Portion Preiselbeeren-Konfitüre		1.00
---------------------------------	--	------


Churwaldner Rindsentrecôte 4/7/10/11	200g	58.00
mit Morchelsauce und Babygemüse	<i>Aufpreis HP</i>	<i>+15.00</i>

Saiblingsfilet 3/4/5/7/9/10/11/14		45.00
auf Limonensauce mit Wintergemüse	<i>Aufpreis HP</i>	<i>+7.00</i>

Alle unsere Hauptgänge sind erhältlich mit:

Kartoffelgratin, Spätzle, Tagliatelle, Pommes Frites, Salzkartoffeln und Reis 1/4/7

FLAMMKUCHEN

Flammkuchen Original ^{4/7} Speck, Zwiebeln, Crème fraîche und Lenzerheidner Bergkäse	21.50
Vegetarischer Flammkuchen ^{4/7/10}  Tomaten, saisonales Gemüse, Crème fraîche, Lenzerheidner Bergkäse und frischer Rucola	19.00
Bündner Flammkuchen ^{1/4/7/11} Bündnerfleisch, Zwiebeln, Crème fraîche und Lenzerheidner Bergkäse	23.50

DESSERTS

Winter Variation ^{1/7/8/9} Mandarinenmousse, Rötelisorbet und gebackene Feigen	15.50
Käseauswahl ^{7/8/9/11} vom Käse-Affineur «Jumi» mit Früchtebrot, Feigensenf, karamellierte Baumnüsse und Weintrauben	24.00
klein	15.50

GLACE KARTE



Unter dem Credo der AlpinTrend Gruppe «Erwarten Sie mehr» ist die Idee von **hausgemachter Glace** entstanden. Für Sie, als unser Gast, ist nur das Beste gut genug! 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.

Glace Aromen

Vanille, Erdbeere, Schokolade, Mocca, Apfelstrudel, Stracciatella, Nuss, Zwetschge, Mango und Zitronensorbet

COUPE

Coupe Dänemark <small>1/7/8/9/13</small> 		13.50
Vanilleglace mit Schokoladensauce, Rahm und Mandelsplitter	klein	9.50
Heisse Liebe <small>1/7/8/9/13</small> 		14.50
Vanilleglace mit heissen Waldbeeren und Rahm	klein	10.50
Gerührter Eiskaffee <small>1/7/8</small> 		13.50
Vanilleglace mit heissem Espresso und Rahm	klein	9.50
Bündner Coupe <small>1/7/8</small> 		13.50
Vanille- und Nussglace mit karamellisierten Baumüssen und Rahm	klein	9.50
Kugel Glace <small>1/2/7/8</small> 		3.50
mit Rahm 7		+ 1.50
mit Schokoladensauce <small>7/8/13</small>		+ 2.00
mit Vodka		+ 5.00

DEKLARATION

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

Allergien

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

Herkunft von Fleisch und Fisch

Poulet	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz
Saibling	Schweizer Zucht

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