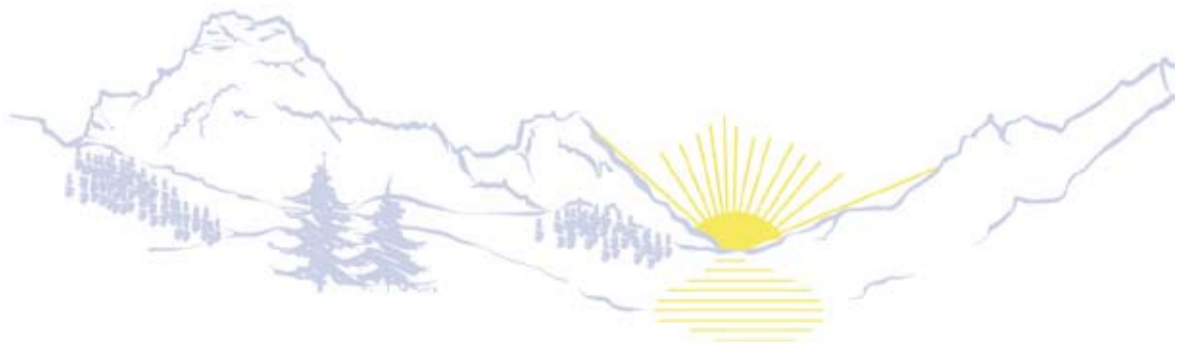


SPEISEKARTE



Liebe Gäste

Wir heissen Sie herzlich willkommen bei uns im Landgasthof Bellavista und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Hause.

Unsere Küche ist bekannt für ihre Wildspezialitäten, welche von mir auf der Bündnerjagd oder in unserem Revier im Lechtal gejagt wurden.

Tischreservationen abends erforderlich!

Für kleinere Gesellschaften, Geburtstagsfeiern oder ein gemütliches Beisammensein, in exklusivem Rahmen empfehlen wir Ihnen unsere «Jagdhütte», wo der Chef am offenem Feuer kocht!

Neu: Urchiges Grotto mit Fleischtrocknerei; wir verwöhnen Ihren Gaumen mit eigenen Salametti, Rohschinken, Speck und Bündnerfleisch – auch vom Wild und zum Mitnehmen.

Gerne geben wir Ihnen einen Hotelprospekt mit und freuen uns, Ihnen unseren neuen grosszügigen Wellnessbereich zeigen zu dürfen.

Ihre Familie B. und C. Kleger

Gentili Clienti

Vi diamo un cordiale benvenuto e vi auguriamo un lieto soggiorno nel nostro albergo.

La nostra cucina è conosciuta per le sue specialità di selvaggina, la quale viene cacciata da me, in parte nella nostra zona qui in Engadina e in parte nella mia riserva in Austria (Lechtal).

È gradita la prenotazione per la sera

L'ideale per una Festa è la nostra "Baita del cacciatore" dove lo chef cucina le specialità sul fuoco.

Novità: Il nostro grotto con propria salumeria, anche di selvaggina. Il vostro palato lo trattiamo con Salametti, prosciutto crudo, Speck e carne secca Grigionese, tutti fatti in casa e anche da portar via.

Vi consegniamo volentieri il nostro prospetto e siamo felici di presentarvi il nostro nuovo centro benessere.

Famiglia B. und C. Kleger

SUPPEN

ZUPPE

<i>Bündner Gerstensuppe nach altem Engadiner Rezept</i> Zuppa d'orzo alla vecchia ricetta Engadinese	13.50
<i>Gamsbouillon mit seinem Ravioli</i> Brodo di camoscio con ravioli	12.50
<i>Traditionelle Bergeller Kartoffel-Selleriesuppe mit feinen Rauchlachsstreifen</i> Vellutata di patate e sedano con salmone	15.50
<i>Exotische Hummerschaumsuppe mit Wasabigemüse</i> Vellutata esotica d'aragosta con verdure al wasabi	24.00

KALTE VORSPEISEN

ANTIPASTI FREDDI

Kleines Plättli mit regionalen Spezialitäten aus unserer
Fleischtrocknerei

Piccolo piatto con specialità della regione fatto in casa 28.50

Engadiner Salametti

Salametto Engadinese 12.00

Hirschbündnerfleisch mit Parmesan und getrockneten Tomaten

Bresaola di cervo con scaglie di grana e pomodori secchi 28.00

Farbiges Salatbouquet

Insalata mista 13.50

Tomatensalat mit Bergkäse und Kräutersauce

Insalata di pomodoro e formaggio con salsa aromatizzata alle erbe 16.00

Spinatsalat an Balsamico

mit getrockneten Tomaten und Artischocken

Insalata di spinaci al balsamico con pomodori secchi e carciofi 17.50

Bunter Rohkostsalat "Bellavista" mit sautierten Riesengarnelen

Insalata „Bellavista“ con gamberoni 24.00

Leicht geräuchertes Rückenfilet vom Lachs mit Meerrettich

Salmone affumicato con salsa al rafano e citronella 25.00 38.00

„Mare e Monti“ Variation von Gänseleberterrinen,
Wildterrinen auf Carpaccio, warme Gänseleber,
Rauchlachs und Riesengarnelle

**„Mare e Monti“ Carosello di sapori con paté di fegato d'oca,
terrina di selvaggina, fegato d'oca caldo,
salmone affumicato e gamberone alla griglia** 36.00

Herbstsalat mit grillierten Rehfleischstreifen und feinen Waldpilzen

**Insalata del „Cacciatore“ insalata verde con fettine di capriolo,
funghi ed erbe aromatiche** 24.00

Getrübelt Hirschcarpaccio mit Parmesanmousse

Carpaccio di cervo con mousse al parmigiano 24.00

Mariniertes Thunfischcarpaccio mit sautierten Riesengarnelen

Carpaccio di tonno marinato con gamberoni 24.00

Beste hausgemachte Gänseleberterrinen

Terrina di fegato d'oca fatta in casa 35.00 58.00

W A R M E V O R S P E I S E N

ANTIPASTI CALDI



Raclette vom „Tomme Vaudoise“
mit luftgetrocknetem Bündnerfleisch

**Raclette di „Tomme Vaudoise“
servito con carne secca dei grigioni**

18.00

Frische Penne mit Wildstreifen und Steinpilzen

Penne con selvaggina e funghi porcini

19.50

24.00

Spaghetti an frischen Tomaten

Spaghetti al pomodoro fresco

19.00

Spaghetti Bolognese

Spaghetti alla Bolognese

19.00

Hausgemachte Ricotta-Spinat Ravioli
an Morchel-Eierschwämmli Sauce

**Ravioli di ricotta e spinaci fatti in casa
con salsa ai gallinacci e spugnole**

24.00

„Pizzoccheri Valtellinesi“

Buchweizennudeln mit Veltlinerkäse, Spinat und Mangold

Pizzoccheri alla ricetta Valtellinese

19.50

24.00

Bündner Polenta mit Cicorino Rosso
und Gorgonzola überbacken

Polenta Trevisana con cicorino rosso e Gorgonzola

18.50

24.00

Gnocchi an Gorgonzola-Sauce

Gnocchi con salsa al Gorgonzola

18.50

24.00

Warme Gänseleberscheibe auf Linsen

Fegato d'oca alla griglia su lenticchie

28.00

Frische „Coquilles Saint-Jacques à la vapeur“
mit feinen Spargelspitzen

**Fresche coquilles Saint-Jacques al vapore
con punte d'asparagi**

48.00

Zarte Scampi vom Grill auf Lauchbett
und weissem Kartoffelschnee mit Wasabi

Scampi alla griglia su letto di porri e purea di patate al Wasabi

52.00

HAUPTSPEISEN

PIATTI PRINCIPALI



Grilliertes Rückenfilet vom Kabeljau,
an gelbem Curry auf Wasabi-Kartoffelschnee

**Filetto di cuore di merluzzo alla griglia,
con curry giallo e pure di patate profumate al Wasabi** 54.00

Frische Seezunge an Salbei mit Broccoli und jungen Kartoffeln

Sogliola fresca al burro e salvia con broccoli e patate 52.00

Fein grilliertes Zanderfilet mit Gemüse-Tapenade
auf Spinat und gratinierten Fenchelviertel

**Filetto di luccioperca alla griglia
con tapenade di verdure e finocchi gratinati** 46.00

Sautierte Riesencrevetten an pikanter Sauce
mit Cherry-Tomaten, Kapern und Wildreis

**Gamberoni alla griglia con salsa piccante, pomodori,
capperi e riso selvatico** 48.00

THE BEST US-BEEF FROM TEXAS

US-Filet mit Sheguan-Pfeffersauce und sautiertem Gemüse (B)

US-filetto con salsa al pepe verde e verdura 56.00

Traditionelles Wienerschnitzel mit Pommes Frites, (CH)
Gemüse und Preiselbeeren

**Scaloppina Viennese tradizionale con patate fritte,
Verdura e marmellata di mirtilli rossi** 44.00

Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher Art" mit goldbrauner Rösti (CH)

Sminuzzato di vitello alla „Zurighese“ con rösti 42.00

Paillard vom Kalb dünn geschnitten
auf frischem Salatbouquet (CH)

Fesa di vitello sottile con insalata di stagione 42.00

Hausgemachte Engadinerwurst,
Polenta und Gemüsebouquet (CH)

Salsiccia Engadinese fresca fatta in casa con polenta e verdura 24.00

Olma Kalbsbratwurst mit Rösti (CH)

Salsiccia di vitello con rösti 24.00

Im Veltliner geschmorter Brasato mit Polenta (CH)

Brasato Valtellinese con Polenta 38.00

BENI'S WILD

ANGOLO DELLA SELVAGGINA



Feines Reh-Geschnetzeltes an einem klassischen Veltliner-Risotto

Sminuzzato di capriolo con risotto alla Valtellinese

44.00

Zarte Rehmédailles mit wildem Thymian an feiner Waldpilz-Sauce

Dalla mia riserva, medaglioni freschi di capriolo con salsa delicata ai funghi

48.00

Aufgeschnittenes Hirschentrecôte mit Steinpilzen, reich garniert mit unseren Wildbeilagen

Entrecôte di cervo con funghi porcini e contorni

52.00

Gamsragout "Bellavista" aus dem Val Roseg

Spezzatino di camoscio della Val Roseg

35.00

Zarte Gamsschnitzel mit feinen Edelpilzen

Scaloppina di camoscio con funghi porcini

44.00

Hirschfilet "Stroganoff" – Eine aussergewöhnliche Wildspezialität an Cognac-Rahmsauce mit frischen Champignons

Filetto di cervo „Stroganoff“ – Un'eccellente specialità di selvaggina con salsa al cognac, panna e champignons

48.00

Auf Vorbestellung **Su prenotazione:**

unser bekanntes Wildfondue mit vielen Saucen und Beilagen

La nostra conosciuta fondue di selvaggina con ricchi contorni

58.00

Rehrücken „Baden-Baden“ reich garniert

Sella di capriolo "Baden-Baden"

58.00

Die meisten unserer Wildspezialitäten sind aus eigener Jagd oder aus unserem Revier in Österreich.

Zu unseren Wildspezialitäten servieren wir Ihnen Rotkohl, Marroni, Preiselbeeren und Engadiner Krautpizokel

Le gran parte della selvaggina viene cacciata in territorio Grigionese e nella nostra riserva in Austria.

Con le nostre specialità di selvaggina serviamo, crauti rossi, castagne, ribes e spätzli



SÜSSE HAUSGEMACHTE VERSUCHUNGEN

DOLCI ASSAGGI DELLA CASA

Apfelstrudel Strudel di mele	8.50
Apfelstrudel mit Vanillesauce Strudel di mele con salsa alla vaniglia	10.50
“Der Klassiker” – Vanilleeis mit Braulio Gelato alla vaniglia con Braulio	12.50
“Das Original” Mousse au Chocolat zweifarbig und hausgemacht Mousse di cioccolato bianca e nera fatta in casa	15.50
Marinierte Zwetschgen mit hausgemachtem Zimteis und kleinen Meringuesternen Prugne calde con gelato alla cannella e piccole stelle di meringhe	15.50
Amaretti parfait mit hausgemachtem Sanddornsorbet Semifredo di amaretti con sorbetto di olivello	15.50
Ananas-Carpaccio mit Mango-Eis Carpaccio d’Ananas con gelato al mango	15.50
Überbackener Beerengratin mit frischer Vanilleglace Frutti di bosco gratinati con gelato alla vaniglia	15.50
Zitronensorbet mit Wodka Sorbetto al limone con Wodka	15.50
Alp-Käseteller mit Früchten und Nüssen Piatto di formaggi dell’ alpe con frutta e noci	15.50

*Alle Preise in CHF inkl. MwSt.
I prezzi sono in franchi svizzeri incluso l’IVA*

Trüffel-tartufo

specialità dello chef

Feiner Risotto nach Veltlinerart mit Gamscarpaccio, grünem Spargel und schwarzem Périgord-Trüffel

Risotto alla Valtellinese con carpaccio di camoscio, asparagi verdi e tartufo nero 48.00 66.00

Hausgemachte Tagliolini mit Trüffel

Tagliolini fatti in casa, con tartufo 48.00 66.00

Best US-Filet Carpaccio mit Parmesan und Trüffel

48.00

Polenta Taragna mit überbackenem Brie und schwarzem Périgord-Trüffel

Polenta Taragna con brie caldo e tartufo nero 48.00 66.00

Best Firstlight Wagyu-Rindsfilet mit Marsalajus, Périgord-Trüffeln und weissem Kartoffelschnee**

Filetto di Wagyu, una delle migliori carni al mondo servito con salsa al marsala, tartufo nero e pure di patate fresco 95.00**

Wagyu Beef widerspiegelt eine Delikatesse, entstanden aus einer jahrhundert alten, vorsichtigen und selektiven Züchtung von Rindern. Es ist berühmt für seine Marmorierung, die wiederum für den aussergewöhnlichen, saftigen Geschmack verantwortlich ist.

Spezialitäten vom Chef
mit weissem Trüffel aus Alba
con tartufo bianco d'Alba + 35.00

Auf Vorbestellung **Su prenotazione;**

- Château Briand, Sauce Béarnaise
- Poularde de Bresse à la bonne femme
- Loup de mer gigante (Wildfang)

pro Person 68.00

**Nicht immer erhältlich **Non sempre disponibile