

Bellarvista





Bellavista

SURLEJ

a family affair
since 1987

Welcome at Bellavista!
Your family Kleger:
Beni & Corinna
Nicolas & Fabian & Elena

Salate

Insalate



Farbiges Salatbouquet

Insalata mista

16.50

Tomatensalat mit Bergkäse und Kräutersauce

Insalata di pomodoro e formaggio

con salsa aromatizzata alle erbe

21.50

Spinatsalat an Balsamico

mit getrockneten Tomaten und Artischocken

Insalata di spinaci al balsamico con

pomodori secchi e carciofi

19.50

Bunter Rohkostsalat "Bellavista"

mit sautierten Riesencrevetten

Insalata "Bellavista" con gamberoni saltati

29.50

Herbstsalat mit grillierten Rehfleischstreifen

und feinen Waldpilzen

Insalata mista del "Cacciatore" con fettine di capriolo,

funghi ed erbe aromatiche

28.50

Bellavista



GROTTO

homemade
delicious



Suppen

Zuppe



Bündner Gerstensuppe nach altem Engadiner Rezept <i>Zuppa d'orzo secondo la vecchia ricetta Engadinese</i>	16.50
Gamsbouillon mit kleinen Ravioli <i>Brodo di camoscio con ravioli</i>	16.50
Kürbis-Ingwer Suppe mit feiner Rauchlachsrosette <i>Vellutata di zucca profumata allo zenzero servita con rosetta di salmone affumicato</i>	18.50
Feine Linsen Suppe mit Speck <i>Zuppa di lenticchie con pancetta</i>	21.00
Rotes Currysüppchen mit Riesencrevette <i>Zuppa al curry con gamberoni</i>	36.00

Aus unserer Fleischrocknerei

Specialità della regione fatte in casa

Kleines Bündnerplättli mit regionalen Spezialitäten aus unserer Fleischrocknerei <i>Piccolo piatto grigionese con specialità della regione fatte in casa</i>	29.50
Engadiner Salametti <i>Salametto Engadinese</i>	12.50
Hirsch-Trockenfleisch mit Parmesan und getrockneten Tomaten <i>Bresaola di cervo con scaglie di grana e pomodori secchi</i>	31.00
Portion Rinds-Trockenfleisch aus der eigenen Produktion <i>Piatto di Bresaola della nostra produzione</i>	32.00



Bellavista

RELAX

body and soul

Hotel Bellavista – Via da l’Alp 6 – 7513 Surlej
www.bellavista.ch – info@bellavista.ch – +41 818386050

Kalte Vorspeisen

Antipasti freddi



Leicht geräuchertes Rückenfilet vom Lachs mit Meerrettich

Salmone affumicato con salsa al rafano e limone

26.00 | 38.00

“Mare e Monti” Variation von Gänseleberterrinen, Wildterrinen auf Carpaccio, warme Gänseleber, Rauchlachs und Riesencrevette

“Mare e Monti” Carosello di sapori con pat  di fegato d’oca, terrina di selvaggina, fegato d’oca caldo, salmone affumicato e gamberone alla griglia

38.50

Hirschcarpaccio mit Parmesanmousse

Carpaccio di cervo con mousse al parmigiano

32.00

Mariniertes Thunfischtatar mit grillierter Riesencrevette

Tartare di tonno marinato con gambero alla griglia

28.50

Beste hausgemachte G nseleberterrinen

Terrina di fegato d’oca fatta in casa

36.00 | 56.00

Vitello tonnato mit confierten Cherry-Tomaten und Kapern

Vitello tonnato con pomodorini confit e capperi

28.50

Warme Vorspeisen

Antipasti caldi



**Raclette vom "Tomme Vaudoise"
mit luftgetrockneter Bresaola**

Raclette di "Tomme Vaudoise" servita con bresaola

24.00

Bündner Polenta mit sautierten Steinpilzen

Polenta Trevisana con porcini trifolati

22.00 | 29.50

Warme Gänseleberscheibe auf Linsen

Fegato d'oca alla griglia su lenticchie

34.00

**Tunatataki in Pistazienkruste auf Gerstenrisotto
mit grünen Fave**

Tunatataki al pistacchio con risotto d'orzo e Fave

36.00

Bellavista



HOME

stay once, carry
memories forever



Teigwaren

Pasta



Frische Penne mit Wildstreifen und Steinpilzen

Penne con selvaggina e funghi porcini

24.00 | 34.00

Spaghetti an frischen Tomaten

Spaghetti al pomodoro fresco

22.00

Spaghetti Bolognese

Spaghetti al ragù

22.00

Hausgemachte Ricotta-Spinat Ravioli an Morchel-Eierschwämmli Sauce

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

32.00

“Pizzoccheri Valtellinesi”

Buchweizennudeln mit Veltlinerkäse

Pizzoccheri secondo la ricetta Valtellinese

22.00 | 28.50

Gnocchi an Gorgonzola-Sauce

Gnocchi con salsa al Gorgonzola

22.00 | 28.50

Fisch

Pesce



**Frische Seezunge vom Grill an Salzeibutter
mit Spinat und jungen Kartoffeln**

Sogliola fresca alla griglia

al burro e salvia con spinaci e patate novelle

58.00

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

Filetto di lucioperca alla griglia con tapenade di verdure,

spinaci, melanzane e finocchi gratinati

46.00

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

Gamberoni alla griglia con salsa piccante,

pomodori, capperi e patate

48.00

Rosa gebratenes Thunfisch Steak auf Gerstenrisotto

Tagliata di tonno scottato con risotto d'orzo

58.00

Bellarista

NIGHTS

make it yours

Reservieren Sie unsere exklusive Jagdhütte „Baita“ für Ihren nächsten massgeschneiderten Anlass und feiern Sie bis in die frühen Morgenstunden.

Prenotatevi la nostra confortevole „Baita“ di caccia per vostro prossimo evento e festeggiate fino le ore del mattino.



Beni's Wild

Angolo della selvaggina



Feines Reh-Geschnetzeltes auf klassischem Veltliner-Risotto <i>Sminuzzato di capriolo con risotto alla Valtellinese</i>	44.00
Zarte Rehmédailles mit wildem Thymian an feiner Waldpilz-Sauce <i>Medaglioni freschi di capriolo con salsa delicata ai funghi</i>	49.00
Aufgeschnittenes Hirschentrecôte mit Steinpilzen, mit unseren Wildbeilagen <i>Entrecôte di cervo con funghi porcini e contorni</i>	54.00
Gamsragout "Bellavista – Val Roseg" <i>Spezzatino di camoscio della Val Roseg</i>	42.00
Hirschfilet "Stroganoff" Eine aussergewöhnliche Wildspezialität an Cognac-Rahmsauce mit frischen Champignons <i>Filetto di cervo "Stroganoff" – Un'eccellente specialità di selvaggina con salsa al cognac, panna e funghi</i>	49.00
Rehrücken «Baden-Baden» reich garniert <i>Sella di capriolo «Baden-Baden»</i>	62.00
Zu unseren Wildspezialitäten servieren wir Ihnen Rotkohl, Maroni, Preiselbeeren und Engadiner Krautpizokel Con le nostre specialità di selvaggina serviamo crauti rossi, castagne, ribes e spätzli	
Ab 2 Personen <i>A partire da 2 persone</i>	
Unser bekanntes Fondue Chinoise vom feinstem Wild-, Kalb- und Rindfleisch mit vielen Saucen und Beilagen <i>La nostra conosciuta fondue di selvaggina, vitello e manzo con ricchi contorni e salse</i>	p.P. 65.00

Klassiker

Classici



Olma's Kalbsbratwurst mit Rösti

Salsiccia di vitello con rösti

26.50

Traditionelles Wienerschnitzel mit Pommes Frites, Gemüse und Preiselbeeren

*Scaloppina Viennese tradizionale con patatine fritte,
verdura e marmellata di mirtilli rossi*

48.00

Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher Art" mit goldbraunen Rösti

Sminuzzato di vitello alla "Zurighese" con rösti

46.00

Hausgemachte Engadinerwurst, Polenta und Gemüsebouquet

Salsiccia Engadinese fresca fatta in casa con polenta e verdura

28.50

visit also
SALASTRAINS
by family Kleger



Hotel Salastrains
Via Salastrains 12
7500 St. Moritz
www.salastrains.ch
info@salastrains.ch
+41 81 830 07 07



Hauptspeisen

Piatti principali



Gebratene Wachtel auf Veltliner-Risotto, Wachteleiern und Cherry-Tomaten <i>Quaglia con risotto alla Valtellinese, uova di quaglia e pomodorini</i>	38.50
Geschmortes Kalbsbäggli mit Polenta und frischem Blattspinat <i>Guancia brasata di vitello con polenta e spinachi</i>	48.00
Rinds-Filet mit Pfeffersauce, sautiertem Gemüse und Pommes Frites <i>Filetto di manzo con salsa al pepe verde, verdure e patatine fritte</i>	59.00
Feine Kalbsschnitzel vom Grill mit farbigem Salatbouquet <i>Paillard di vitello con insalata</i>	42.00

Um mehr über die Herkunft unserer Speisen oder enthaltene Allergene zu erfahren melden Sie sich bitte beim Servicepersonal.
Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.

*Per avere informazioni sulla provenienza del cibo o allergeni
preghiamo di chiedere al personale di servizio.
Tutti prezzi sono in CHF compreso l'IVA.*

