

Speisekarte

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Vorspeisen und kleine Gerichte

Grüner Salat (französische oder italienische Sauce)	7.00
Gemischter Salat (französische oder italienische Sauce)	8.50
Tomaten/Mozzarella-Salat	8.50
Griechischer Salat (mit Gurken, Tomaten, rote Bohnen, Feta-Käse)	8.50
Warme Ciabatta (wahlweise Rohschinken/Raclette-Käse oder Tomaten/Raclette-Käse)	12.50
Tagessuppe (erkundigen Sie sich bitte)	8.00
Rauchlachs-Teller (mit Toast, Butter und Meerrettich)	14.50
Bündner-Plättli	18.50
Bio Rindshauswurst mit Brot	16.50

Auf Vorbestellung

Hauptgerichte - kombinieren Sie Ihr Menu! (serviert von 18.00 bis 21.00 Uhr)

Basics 10.00

Spaghetti Nr. 5
Pennette Ore Rigate
Pennette Rigate Integrale
Langkorn-Reis
Langkorn-Wildreis
Kartoffel-Gnocchi
Kartoffel-Wedges (Kartoffel-Schnitze im Ofen überbacken)

Saucen (frisch zubereitet)

Tomaten Bolognese (zubereitet mit Bio-Rindshackfleisch aus Müstair) 10.50
Tomaten-Ragout 8.00
Pilz-Ragout 8.00
Pesto 8.00

Fleisch oder Fisch

Pouletbrust gebraten 9.50
Pouletbrust-Streifen an Rahmsauce 10.50
Alaska-Lachs-Filet mit Meerrettich 12.50
Bio Rinds-Entrecôte (ca. 200 g) mit Kräuterbutter 39.00
Bio Rindshuft (ca. 170-180 g) mit Kräuterbutter 39.00
Bio Hohrücken-Steak (>200g) mit Kräuterbutter 36.00
Bio Rindshauswurst mit frischem Kartoffelsalat 28.50

Beilagen 4.50

Blatt-Spinat, Karotten-Scheibchen, Blumenkohl
und «Basics» als Beilagen-Portionen

Pouletbrust oder Alaska-Lachs-Filet auch als **Fitnesssteller** 18.50
möglich (gemischter Salat)

Battaporta-Burger

Burger aus bestem Bio-Rindfleisch aus dem Tal, selbstgemachte frische
Sauce, Raclettekäse, Tomate, Salat, Zwiebelringe, Gurke 22.50

ab 2 Personen (CHF 30.00 pro Person)

Raclette

(Käse aus der örtlichen Chascharia, «Gschwellti», Essiggurken, Silberzwiebeln)

Fondue

(Käsemischung aus der örtlichen Chascharia, klassisch mit Brot, auf Wunsch auch mit «Gschwellti»)

ab 2 Personen (CHF 40.00 pro Person)

Fleisch-Tischgrill

(Bio Rindfleisch, Schweinsfilet, Pouletbrust, Beilage frische Kartoffel-Wedges oder Reis/Wildreis, selbstgemachte frische Saucen)

ab 2 Personen (CHF 36.50 pro Person)

Battaporta's Bio Hackbraten mit Polenta oder frischen Händöpfelstock

Weitere Leckereien

Bündner Capuns (auch vegetarisch erhältlich) mit gemischtem Salat 28.50

Original «Züri Gschnätzlets»
(Bio Kalbfleisch-Geschnetzeltes, frische Rösti,
frische Champignons-Rahmsauce) 36.50

Bach-Saibling an Weisswein-Rahmsauce mit Salzkartoffeln und Blattspinat 36.50

Battaporta's frisches Rauchlachs-Tartar 16.50
(serviert mit Toast und Butter)

Bei genügend Gästen bereiten wir auch niedergegartes Roastbeef zu, dazu frischer Kartoffelstock und Gemüse.

Am Nachmittag oder auch als süßer Abschluss

Tagesdessert (erkundigen Sie sich bitte)

Dänemark 7.50

Heisse Liebe 7.50

Mövenpick-Glacé, pro Kugel 4.00
(Schokolade, Vanille, Stracciatella, Zitronen-Sorbet,
Himbeer-Erdbeer-Sorbet)

Deklaration unserer Lebensmittel

Fleisch- und Geflügel

Bio Rindfleisch	Schweiz (Paureria Puntetta, Müstair und Hof Sur Fuldera, Fuldera)
Bio Natura Beef	Schweiz (Hof Sur Fuldera, Fuldera)
Schweinefleisch	Schweiz (Metzgerei Rico Saxer, Sta. Maria)
Geflügel	Schweiz (Frifag, Märwil)
Wild	Schweiz, saisonal aus der Region
Salsiz	Schweiz (Baccharia Val Müstair)

Fisch

Rauchlachs	Norwegen (Laschinger Seafood GmbH)
Lachsfilet	Atlantik (Mérat & Cie.)
Saiblingfilet	Schweiz (Quellpark Kundelfingerhof)

Milchprodukte

Milch, Yoghurt, Käse	Chascharia Val Müstair
----------------------	------------------------

**Werte Gäste,
Angaben zu Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte
Reaktionen auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem
Bedienpersonal.**