

## **Speisekarte**

**(auf Vorbestellung, serviert wird von 19.00 bis 21.30 Uhr)**

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

### **Vorspeisen und kleine Gerichte**

Grüner Salat (französische oder italienische Sauce)	8.00
Gemischter Salat (französische oder italienische Sauce)	9.50
Tomaten/Mozzarella-Salat	9.50
Griechischer Salat (mit Gurken, Tomaten, rote Bohnen, Feta-Käse)	9.50
Warme Ciabatta (wahlweise Rohschinken/Raclette-Käse oder Tomaten/Raclette-Käse)	16.50
Tagessuppe (erkundigen Sie sich bitte)	8.00
Rauchlachs-Teller (mit Toast, Butter und Meerrettich)	16.50
Val Müstair-Plättli	18.50
Bio Rindshauswurst mit Brot	16.50
Battaporta's frisches Rauchlachs-Tartar (serviert mit Toast und Butter)	18.50

## Hauptgerichte - kombinieren Sie Ihr Menu!

### **Basics** 12.00

- Spaghetti
- 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 12.00
- Pouletbrust-Streifen an Rahmsauce 14.00
- Alaska-Lachs-Filet mit Meerrettich 16.50
- 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

### **Beilagen** 6.50

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

### **Fitnesssteller**

Pouletbrust oder Alaska-Lachs-Filet mit gemischtem Salat 21.50

### **Battaporta-Burger**

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

### **Capuns**

Bündner Capuns (auch vegetarisch erhältlich) mit gemischtem Salat 28.50

## **Menues ab 2 Personen**

### **Raclette**

(Käse aus der Chascharia Val Müstair, «Gschwelli», Essiggurken, Silberzwiebeln)

30.00 pro Person

### **Fondue**

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

30.00 pro Person

### **Fleisch-Tischgrill**

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

50.00 pro Person

### **Battaporta's Bio Hackbraten**

mit Polenta oder frischen Händöpfelstock

36.50 pro Person

### **Risotto al Tamangur**

frischer Risotto an Arven-Essenz

26.50 pro Person

### **«Züri Gschnätzlets»**

(Bio Kalbfleisch-Geschnetzeltes, frische Rösti, frische Champignons-Rahmsauce)

36.50 pro Person

### **Filet vom Saibling**

an Weisswein-Rahmsauce mit Salzkartoffeln und Blattspinat

36.50 pro Person

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

## **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, Espresso-Croquant)

## **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)
Bio Alp-Schweinefleisch	Schweiz (Hof Sur Fuldera, Fuldera)
Geflügel	Schweiz (Albert Spiess AG, Davos Platz)
Wild	Schweiz (saisonal aus der Region)
Salsiz	Schweiz (verschiedene Höfe aus dem Val Müstair)

### **Fisch**

Rauchlachs	Norwegen (Laschinger Seafood GmbH)
Lachsfilet	Atlantik (Mérat & Cie.)
Forellenfilet	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.**