

nossa
carta dals menüs

Schorta's Restorant Alvetern

Lieber Gast

Schön, dass Sie heute in unserem neu gestalteten Restaurant Alvetern sind.

Unsere Philosophie

All unsere Gerichte werden mit regionalen Produkten täglich frisch zubereitet und saisonal ausgerichtet.

Wir engagieren uns für Food Save!

Lebensmittelabfälle gehören in Zukunft nicht mehr zu uns. Wir möchten unseren Food Waste minimieren und arbeiten mit United Against Waste zusammen. Wir nehmen an einem Projekt teil, messen täglich, wie viel Lebensmittel im Abfall landet und setzen Massnahmen zur Reduktion um.

In unserer Küche ist bereits einiges passiert. Gerne möchten wir Sie als Gast dazu animieren, mitzumachen und uns zu unterstützen.

Alle mit einem  markierten Gerichte enthalten Teile von einwandfreien Produkten, die sonst im Bioabfall landen würden. Gerne erzählt Ihnen Roger Schorta (sofern er im Betrieb ist) mehr dazu.

Danke, dass Sie mithelfen, Food Waste zu reduzieren und unserer Umwelt etwas zurückzugeben.





Angebot

Unser Angebot ist von 12.00 - 14.00 Uhr und ab 18.15 - 20.45 Uhr erhältlich. Nachmittags bieten wir Ihnen verschiedene Kuchen an. Abends servieren wir Ihnen ein täglich wechselndes, mehrgängiges Auswahlmenü.

Gerne geben wir Ihnen detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten. Fast alle Gerichte können Sie Gluten oder Laktosefrei bestellen.

Aus dem Suppentopf

Unsere Suppen werden ausschliesslich hausgemacht. Zum Teil werden alte, einheimische Rezepte verwendet

Schoppa da giuotta  – Bündner Gerstensuppe mit Trockenfleischsorten	11.00
Schoppa da piessas  – Mangoldsuppe mit Speckwürfel	11.50
Schoppa da türcha – Leichte Maiscremesuppe mit Popcorn	11.50
Brouda cun öv – Rindsbouillon mit Ei	9.00
Schoppa dal di – Tagessuppe	9.00
⊕ Alle Suppen sind auch in klein bestellbar	-2.00

Knackige Salate / Vorspeisen

Salata dal menü – Kleiner Menüsalat	8.00
Salata verda – Blattsalat mit gerösteten Kernen und Croutons	10.50
Salata masdada – Bunt gemischter Salat mit gerösteten Kernen und Croutons	11.50
Salata dal büfê – Salat vom Buffet (nur abends)	10.50
Salata Grischuna – Diverse Blattsalate garniert mit Bündnerfleisch und Bergkäsestreifen	19.00
Piadina implida Piadina gefüllt mit Tomaten, Mozzarella, Rohschinken und Rucola, garniert mit Blattsalat	18.00

Wählen Sie zwischen einem französischen-, italienischen oder Oliven- Balsamico Dressing.

Traditionelles von hier und dort

Bizocals d'Ardez cun verdüra

Ardezer Pizokels mit frischem Wirsing, geröstetem Speck und einheimischem Bergkäse 25.00

Capuns fats in chasa "Alvetern"

In Mangoldblätter eingewickelte Capuns an einer delikaten Bouillon-,
Rahmsauce mit Bündnerfleisch garniert 26.00

Pasta Simona cun charn da bouv

Gebratene chinesische Nudeln in Soja mit Rindsentrecôtestreifen und Wokgemüse 27.00

Risotto cun vin alb

Thymian- Weissweinsrisotto mit getrockneten Tomaten, gerösteten Pinienkernen
garniert mit Borretschblüten 25.00

⊕ Alle traditionellen Gerichte sind auch in klein bestellbar -2.00
Alle traditionellen Gerichte können Sie fleischlos bestellen.

Unsere kalten Spezialitäten

Bündner Spezialitäten mit Trockenfleisch / Salsiz von der Metzgerei Hatecke aus Scuol

Salata da servulas e chaschöl - Wurst- Käsesalat mit Ei, einfach garniert 15.00

Platta grischunaisa cun chaschöl (120gr)

Verschiedene Bündner Trockenfleisch-Spezialitäten mit Käse 21.00

Salsiz da paur - Unterengadiner Bauernsalsiz 14.00



Wildspezialitäten

Salata d'utuon

Herbstliches Blattsalatbouquet mit Hirschpastete, Granatapfel, Ziegenkäse aus Valmala und einem Holunder – Senf Dressing 19.50

klein 15.00

Schoppa cun bulais – Pfifferlings-Birnen Cremesuppe mit Wildschweinstreifen 11.50

klein 9.50

Gnocs cun zücha

Kürbisgnocchi mit Blattspinat und Artischocken an Nussbutter und Bergkäse 25.00

Paiver da tshiervi

Hirschkraut „Alvetern“ – garniert mit Speckwürfel, Pilze, Silberzwiebeln und Brotcroutons serviert mit Butterspätzli, dazu Rosenkohl und Rotkraut 34.00

Saltimbocca da chaviöl

Rehsaltimbocca auf Steinpilzrisotto mit Portweinjus, dazu Rosenkohl und Rotkraut 39.00

Tantercostas da tshiervi

Grilliertes Hirschtrecôte im Speckmantel an Quittenjus, serviert mit Serviettenknödel, dazu Rosenkohl und Rotkraut 45.00

Pet da Perlina

Gebratene Perlhuhnbrust an Morchelrahmsauce, serviert auf Selleriepüree, dazu Rosenkohl und Rotkraut 38.00

Plat da sulvaschina sainza charn

Vegetarischer Wildteller – Butterspätzli, Waldpilze, Apfel- Preiselbeeren, umrundet von buntem Herbstgemüse 25.00

Die Beilage kann ganz nach Ihren Wünschen ausgetauscht werden. – Zu den Hauptgerichten servieren wir Essigzweischgen und glasierte Kastanien.

Unsere Weinempfehlung

Salconio AOC, 2020 / 2021 75cl 52.00

Albert Mathier et fils 10cl 8.50

Der SALCONIO ist in den besten Rebhängen des Salgescher Amphitheater gross geworden. Dieses jüngste „Weinkind“ der Weinfamilie Albert Mathier & Söhne hat eine leicht wilde Note und wirkt trotzdem sehr elegant, er ist charakterfest und weist einen schönen Pinot Noir-Struktur auf. Salconio war der Name von Salgesch im 11.Jh. Traubensorte: Pinot Noir, Syrah, Dionlinoir

Zeitlose Klassiker

Cordonbleu cun chaschöl d'alp

Cordon Bleu vom Schwein, gefüllt mit Bergkäse aus Val Müstair und Schinken, serviert mit Ostschweizer Pommes frites und einem Gemüsebouquet 35.00

⊕ Cordon Bleu vom Kalb +11.00

S-chalpetta da chucal panada

Schweinesschnitzel paniert serviert mit Ostschweizer Pommes frites und einem Gemüsebouquet 28.00

Salmun cun mailinterra our da l'aua

Schweizer Lachsforelle an einer Prosecco-Zitronensauce, serviert mit Erbsen und Karottengemüse und Petersilienkartoffeln 35.00

Entrecôte da bouv cun mailinterra

Grilliertes Rindsentrecôte vom Weiderind mit Chimichurri (Knoblauch, Petersilie, Kräuter und Chili), serviert mit «Twister frites» und einem Gemüsebouquet 46.00

Plat da Salata "fitness"

Bunt gemischter Salatteller mit Früchten 17.00

⊕ mit Pouletbrust *oder* Schweinssteak *oder* Crevetten +9.00

Gerne können Sie die Beilage auch tauschen: Ostschweizer Pommes frites, Twister frites, Kroketten, Petersilienkartoffeln, Risotto, Pizokels, Spätzli oder dunkle Spätzli (Glutenfrei)

Lebensmitteldeklaration

Geflügel	Schweiz (Freilandhaltung), EU
Schweinefleisch, Rindfleisch, Kalbfleisch	Schweiz (Freilandhaltung)
Lammfleisch:	Schweiz (Engadin), Neuseeland (Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein)
Hirschfleisch, Reh, Wildschwein:	Bevorzugt aus der heimischen Jagd, sonst aus dem Alpenraum, EU
Fisch:	Schweiz, Italien, EU
Ente, Maispoularde:	Frankreich
Brot	Schweiz (Ftan)

Unser Fleisch beziehen wir von den Metzgereien Hatecke und Transgourmet.

Unsere Preise verstehen sich Fr. inkl. 8.1% MwSt

Süsse Versuchungen

Coupe Danmark	
Vanilleglace serviert mit lauwarmer Schokoladensauce garniert mit Rahm	10.00
Café Glace	
Spezialität des Hauses mit Rahm garniert	12.00
Coupe Maison	
Zitrone-, Apfel- und Traubensorbet auf frischem Fruchtsalat, garniert	11.00
Le Colonel	
Zitronensorbet mit Wodka parfümiert	11.00
Affogato al caffè - Kugel Vanilleeis mit heissem Espresso übergossen	6.00
Pitschen deutsch - Crème Brulée Eis mit Baileys und Rahm	8.50
Coupe Nesselrode - Vermicelles mit Vanilleglace, Meringues und Rahm	12.00
Coupe Val Nuna - Rotweifeigen mit Zimtglace und Rahm	11.00
Einzelne Glacekugel	Preis pro Kugel 3.00
Traubensorbet, Zitronensorbet, Apfelsorbet, Mangosorbet, Pistazien	Rahmzuschlag 1.00
Mocca, Vanille, Erdbeere, Schokolade, Caramel, Baumnuss, Zimt	
Hausgemachter Toblerone-Schokoladenmousse mit Rahm garniert	11.50
Hausgemachte lauwarme Nusstorte mit Vanilleglace und Rahm garniert	11.50
Hausgemachter Caramelköpfl i mit Rahm	9.00
Hausgemachter Amaretti Halbgefrorenes mit Rahm und Amaretto garniert	9.00
Torta della Nonna	7.50
Vermicelles mit Meringues und Rahm	9.50

⊕ Alle Desserts sind auch in klein bestellbar -2.00
(ausser Affogato / Amaretti Halbgefrorenes / Torta della Nonna / Pitschen deutsch / Caramelköpfl

Unsere Preise verstehen sich Fr. inkl. 8.1% MwSt