

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	12.00
Schoppa da piessas  - Mangoldsuppe mit Speckwürfel	11.50
Schoppa da gulasch - Oma Hilde's Gulaschsuppe	12.50
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
Salata d'inviern Winterliches Salatbouquet mit gerösteten Pecannüssen, Alvetern-Weichkäse und geräuchertem Graved-Lachs an einem Teriyaki-Dressing	19.50

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

#### **Tagliadinas s-chüras cun crevettas**

Sepia Nudeln mit flambierten Crevetten und mediterranem Gemüse 27.00

#### **Risotto cun Mascarpone**

Erbsen-Minz Risotto mit Mascarpone und Orangenfilets, garniert 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

## 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 an Pommery-Senfsauce, serviert mit Süsskartoffel Gnocchi 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, Süsskartoffel Gnocchi, Kroketten, Petersilienkartoffeln, Risotto, Pizokels, Spätzli oder dunkle Spätzli (Glutenfrei)

## Lebensmitteldeklaration

Geflügel

Schweiz (Freilandhaltung), EU

Schweinefleisch, Rindfleisch, Kalbfleisch

Schweiz (Freilandhaltung)

Lammfleisch:

Schweiz (Engadin), Neuseeland, Australia

(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 Danemark

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 dutsch** - Crème Brulée Eis mit Baileys und Rahm 8.50

### Einzelne Glacekugel

Traubensorbet, Zitronensorbet, Apfelsorbet, Mangosorbet, Pistazien  
Mocca, Vanille, Erdbeere, Schokolade, Caramel, Baumnuss, Zimt

Preis pro Kugel 3.00

Rahmzuschlag 1.00

Hausgemachter **Toblerone-Schokoladenmousse** mit Rahm garniert 11.50

Hausgemachte **lauwarne Nusstorte** mit Vanilleglace und Rahm garniert 11.50

Hausgemachter **Birnenbrot Parfait** mit Rahm garniert 9.00

Hausgemachter **Apfelstrudel** mit Vanillesauce und Rahm garniert 11.00

Torta della **Nonna** 7.50

⊕ Alle Desserts sind auch in klein bestellbar -2.00

(ausser Affogato / Birnenbrot Parfait / Torta della Nonna / Pitschen dutsch)