

„ N U S P A R T I N “

„Nus partin“ heisst auf Deutsch „wir teilen“.

Das Menu besteht aus kleinen Portionen all der umschriebenen Gerichte,
welche Sie **zu zweit** geniessen - zum Teilen eben.

Wir wünschen Ihnen bun appetit – einen guten Appetit.

Menu Nus Partin

**Delikates Tartar
vom Limousin Rind**
mit Blaubeer Gel und
fermentierten Nüssen

Luftiges Blumenkohl Mousse
mit Bechamel
Muskat und Trauben

**Tagliatelle
mit Zitronenmelisse Öl**
und pochierten Würfeln
vom Lachs aus Lostallo





**Heiss geräuchertes
Bremgartner Lachsforellenfilet**
auf köstlichem Fenchel Gemüse
mit Berg Sanddorn und Lorbeer

gefolgt von

Niedertemperatur gegarter Alpsteiner Maispoulardenbrust
auf Palü Biersauce
und raffiniertem Sommer Moos



Himmlisches Brombeer-Mousse
mit «Fior die latte» Glace
mit Lavendel

 Nus partin 
pro Person CHF 78.00

SALATAS · SALATE

	Vorspeisen- Portion
Knackiger Blattsalat mit Sonnenblumen- und Kürbiskernen	13.—
Gemischter Salat mit Brotcroûtons	15.—
Drei hausgemachte Salatsaucen stehen Ihnen zur Auswahl: Italienische oder Französische Sauce und Walnuss-Honig-Dressing	
Herrliche Variaton von Tomaten-Raritäten mit fruchtigen Nektarinen und Ziegenfrischkäse Bällchen vom Hof Seglias an feinem weissen Balsamicodressing	20.—

SCHOPPAS · SUPPEN

	Vorspeisen- Portion
Minestrone Puschiavina Puschlaver Gemüsesuppe	13.50
Schoppa da giuotta „Curuna“ Gerstensuppe mit würziger Engadinerwurst	14.50
Köstliche Ramato Tomaten Consommé mit Vanillestroh und einem Schuss Zuber Gin	16.—

ENTREDAS · VORSPEISEN

	Vorspeisen- Portion
Bunter Gemüsegarten mit Himbeer Gazpacho und Limonen-Majonnaise	21.—
Delikates Tartar vom Bremgartner Saibling mit eingelegten Gurken, Joghurt Gel und Aprikosen	24.—
Lauwarme Niedertemperatur gegarte Streifen vom Rib Eye von der «Alten Kuh» serviert mit Pastinaken Püree und Oliven	26.—
Temperiertes zart rosa gebratenes La Punter Lammfilet mit pfiffgem Peperoni Gel, Karottenchips und frischem Basilikum	24.—

SPECIALITEDS REGIUNELAS TENOR RECEPTS VEGLS

REGIONALE SPEZIALITÄTEN NACH ALTEN REZEPTEN

	Vorspeisen-Portion	Portion
Capuns dalla Mumma Spätzliteig mit Trockenfleischstückchen eingewickelt im Mangoldblatt an einer Käse-Rahmsauce	24.—	30.—
(die Capuns sind auch als vegetarische Variante erhältlich)		
Pizochels dalla Valtellina Vom Brett geschabte Buchweizenpizochels mit Trockenfleischstückchen, Speck, Wirz, Kartoffeln und jungem Blattspinat an leichter Rahmsauce	23.—	29.—
(die Pizochels sind auch als vegetarische Variante erhältlich)		
Risotto al limun Sämiger Acquerello-Risotto mit Zitrone verfeinert mit Mascarpone dazu delikates Wiesensalbei-Halbgefrorenes	22.—	28.—

TAGLIADINAS FATTAS A CHESA HAUSGEMACHTE NUDELN

	Vorspeisen-Portion	Portion
Variaziun estiva mit Kirschtomaten, Zucchini, Pinienkernen, frischem Basilikum, Zitronenzeste und La Punter Ziegenfrischkäse vom Hof Seglias	24.—	28.—

SPAISAS PRINCIPELAS

HAUPTGÄNGE

Wir servieren Ihnen zu den Hauptgängen frisches Saisongemüse.
Ausserdem wählen Sie dazu eine unserer schmackhaften Beilagen:

**Kräuterreis, hausgemachte Tagliatelle, sämige Basilikum Polenta,
Acquerello-Risotto mit Rucola, Rösti, Rosmarin Kartoffeln**

PESCH - FISCH

	kleine Portion	Portion
Im hauseigenen Räucherofen mit Arve heiss geräucherte Saiblingfilets auf leckerem Blattspinat mit Dörrbirnen	40.—	45.—
Sautierte Tranche vom «Swiss Alpine Lachs» aus Lostallo dazu ein hausgemachtes Raviolo gefüllt mit Berg-Sanddorn und Mandeln		42.—
Gebratenes Zanderfilet aus dem Lago Maggiore unter einer delikaten Kürbiskernkruste begleitet von raffinierten Sommer Randen	41.—	47.—

CHARN - FLEISCH

Agné · vom Lamm

«Das Beste vom Engadiner Lamm» Niedertemperatur gegartes Hüftli kombiniert mit heiss geräuchertem Filet serviert auf zweierlei von Gartenerbsen an einer tiefen Rotweinreduktion	42.—	49.—
--	------	------

Cunigl · vom Kaninchen

Kaninchenkeule aus dem Freiamt zart gegart auf Tomaten Ragoût mit frischem Basilikum		42.—
---	--	------

	kleine Portion	Portion
Bouv · vom Rind		
Zart rosa gebratene Würfel vom Black Angus Filet an delikater Sursilvaner Morchelrahmsauce	49.—	54.—
Grillierte Tagliata vom Limousin-Rind (Entrecôte, 40 Tage im Felsenkeller am Knochen gereift) mit hausgemachter Kräuterbutter	46.—	51.—
Vdé · vom Kalb		
Hauchzarte Milchkalbs-Involtini gefüllt mit Bündner Rohschinken an einer delikatsten Whisky «Daguot»-Sauce	43.—	48.—
Kalbsleber Tranche trifft Milke serviert mit köstlichem Sellerie Püree an einer tiefen Portweinreduktion		45.—
Pulam · vom Geflügel		
Rosa gebratene Alpsteiner Entenbrust auf süss-würzigen Eschalotten, Sauerkirschen und knusprigem Wiesensalbei		46.—

Eine Portion zusätzliches Gemüse verrechnen wir mit CHF 6.00/Schälchen

Bitte informieren Sie unser Servicepersonal über Allergien und/oder Unverträglichkeiten.

- Wir servieren Schweizer Fleisch aus der Metzgerei Hatecke in Scuol.
- Das „La Punter“-Lamm ist von BIO Suisse mit „Knospe“-Anerkennung zertifiziert und stammt vom Hof von Roman Laudenbacher.
- Fisch und Krustentiere aus Schweizer Gewässern beziehen wir von G. Bianchi, Zufikon. (Bremgarten, Lostallo und Lago Maggiore)
- Die Alpsteiner Ente und das Kaninchen aus dem Freiamt beziehen wir von G. Bianchi, Zufikon.

CHASCHÖL · KÄSE

	kleine Portion	Portion
«Per pruver – Zum Probieren» Kuhmilchkäse von der La Punter Alp Alesch mit Birnen-Baumnuß-Kompott	14.—	
Schelta da chaschöl · Auswahl von Weich- und Hartkäsen mit diversen Senfsaucen und Trockenfrüchten	19.—	25.—

VIN DUTSCH · SÜSSWEIN

Mamete Prevostini

Passito del Vertemate, 2017, IGT Valtellina

Schöne fundierte Süsse mit Zitrusaromen aus Riesling- und Traminertrauben. Im Gaumen Safran und Aprikose mit warmem langanhaltendem Abgang.

5 cl 11.—

DUTSCHARIAS · DESSERT

	kleine Portion	Portion
Luftig leichtes Erdbeer Mousse mit Himbeer-Kardamon-Glace		17.—
Zart schmelzendes Aprikosen Parfait mit zweierlei Ingwer	15.—	18.—
Haselnuss trifft gesalzene Karamell mit zartschmelzender Espresso Glace	15.—	18.—
Kalte Sabayone vom Bündner Röteli Likör mit einer Variation von dunkler Schokolade		19.—

Jede Kugel verführerisch und herrlich aromatisch:

Glacen:

- Vanille
- Sauerrahm-Kirsche
- Haselnuss

Sorbets:

- Erdbeere
- Sanddorn aus Paspels
- Zitrone

pro Kugel 3.50
mit Rahm + 1.50

VIVA - ZUM WOHL

Schnapsbrennen für die Edelbrennerei Zuber eine grosse Leidenschaft. Zum wiederholten Mal holen sie sich an der nationalen Spirituosenprämierung „Disti Suisse“ Gold- und Silbermedaillen.

Schnäpse:	Himbeergeist „Goldmedaille“	2 cl	43 %	8.50
	Vieille Poire (Birne) „Goldmedaille“	2 cl	40 %	8.50
	Burgermeisterli (Kräuter/Änis) „Goldmedaille“	2 cl	43 %	8.50
Liköre:	Quitte „Silbermedaille“	2 cl	25 %	8.—
	Jolie pomme (Apfel) „Silbermedaille“	2 cl	20 %	8.—

BÜNDNER DESSERTWEINE

Dioli Eichholz

Der wärmende dunkel-süsse Likörwein wird aus Diolinoir und Merlot gekeltert. Unfiltriert, ohne Sulfite Zugabe und mit Weinbrand aufgespritzt.

5 cl 20 % 18.—

Vin doux Weingut Fromm

Für den Portwein „Vin doux“ stoppt ein Pinot Noir Hefebestand die Gärung des noch süssen Merlot-Saftes. Dann wird er 36 Monate im Fass gelagert. Dunkle Kirschen, Honig und ein Hauch Eukalyptus.

5 cl 18 % 18.—

MARCS - GRAPPE

Bündner Herrschaft

Fläscher Marc, Andrea Davaz

Ein besonderes abgerundetes Destillat. Cuvée aus Weinbrand und Tresterbranntwein von Pinot Noir- und Pinot Blanc-Trauben.

2 cl 41 % 10.—

Jeninser Marc Barrique, 2004, Georg Schlegel

Edles Destillat des Weinguts Alte Post aus roten und weissen Pinot Trauben. 15-jährige Lagerung im Barrique ergeben feine Töne von Vanille und Nuss.

2 cl 42 % 14.—

Marc 2002, Thomas Marugg

Aus Fläscher Pinot Noir Trester wird dieser gehaltvolle Edelbrand destilliert. Die Bernsteinfarbe verleiht ihm der zehnjährige Barriqueausbau.

2 cl 42 % 13.—

Valtellina

Madulainer Grappa, Romedi

Traditionsreiches Destillat aus Nebbiolo Trauben. Drei Jahre Lagerung im Kastanienfass.

2 cl 41 % 8.—

Grappa di Sforzato, Albareda, Mamete Prevostini

Ein wunderbarer Grappa, der nach Kirschen und kandierten Früchten schmeckt.

2 cl 43 % 10.—