

„ 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

Tartar vom Limousin Rind
mit Schwarzer Nuss
lauwarmer Focaccia
und Zitronen Gel

Herrliches Steinpilzmousse
mit delikatem Pesto
und Sellerie Chips

Hausgemachte Tagliatelle
Streifen von Bündnerfleisch
und Lauch, Kräuterseitlingen
an feinem Walnussöl





**Heiss geräuchertes
Bremgartner Lachsforellenfilet**
auf köstlichem Fenchel-Gemüse
mit Bergsanddorn aus Paspels

gefolgt von

**Niedertemperatur gegarter
Alpsteiner Maispoulardenbrust**
an Palü Bier Sauce
und raffiniertem Kräuter Moos



Dreierlei
von Zitrusfrüchten

 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	

Gezupfter Nüsslisalat mit gebratenen Artischocken, Orangenfilets und Spänen vom Tschliner Ziegenrauchkäse «Füm» an feinem weissen Balsamico-Honig-Dressing	20.—
---	------

SCHOPPAS · SUPPEN

	Vorspeisen- Portion
Minestrone Puschiavina Puschlaver Gemüsesuppe	13.50
Schoppa da giuotta „Curuna“ Gerstensuppe mit würziger Engadinerwurst	14.50
Alpine Fisch-Consommé mit Bachsaibling, «Swiss Shrimp» und Regenbogenforelle serviert auf Vanillestroh	17.—
In der herrlich cremigen Selleriesuppe verstecken sich mit Arvenholzspänen geräucherte Birnenstückchen	15.—

ENTREDAS · VORSPEISEN

	Vorspeisen- Portion
Bunter Gemüsegarten auf Cassis Gazpacho, Safran Majonnaise und Karottenpulver	23.—
Gebratenes Saiblingfilet mit Sellerie Purée, Basilikumöl und knusprig gepufftem Amaranth	26.—
Geflammte Entenleber mit lauwarmer Brioche und erfrischendem grünen Apfel Portweingel und feinem Joghurt aus Tschlin	31.—
Zart rosa gebratene Kalbsmilken auf Zweierlei Pastinake und Brösel von hausgemachter Blutwurst	27.—
Eigelb 62° auf jungem Blattspinat und geräuchertem Steinpilzschaum	26.—

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 (die Capuns sind auch als vegetarische Variante erhältlich)	24.—	30.—
Pizochels dalla Valtellina Vom Brett geschabte Buchweizenpizochels mit Trockenfleischstückchen, Speck, Wirz, Kartoffeln und jungem Blattspinat an leichter Rahmsauce (die Pizochels sind auch als vegetarische Variante erhältlich)	23.—	29.—
Pulenta da stria ▪ Hexenpolenta Sämige Polenta mit Rosinen und würzigem La Punter Bergkäse Stücken	22.—	28.—
Winterranden-Risotto Sämiger Acquerello-Risotto mit Winterranden verfeinert mit Mascarpone dazu delikates Rosmarin-Meerrettich-Halbgefrorenes	22.—	28.—

TAGLIADINAS FATTAS A CHESA HAUSGEMACHTE NUDELN

	Vorspeisen-Portion	Portion
Mit Streifen von Hokaido Kürbis und Kefen Kastanien Brösel, feinem Zitronenmelissenöl und knackigem Parmesanchip	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 Nuss-Polenta,
Acquerello-Risotto mit Rucola, Rösti, Honig-Balsamico-Kartoffeln**

PESCH - FISCH

	kleine Portion	Portion
Im hauseigenen Räucherofen mit Arve heiss geräucherte Saiblingfilets auf leckerem Blattspinat mit Dörrbirnen	40.—	45.—
Gebratenes Zanderfilet aus dem Lago Maggiore unter einer delikaten Kürbiskernkruste auf Zweierlei Winterranden	41.—	47.—
Streifen von der Bremgartner Lachsforelle mit Pastinaken auf luftigem Pinot blanc Schaum		42.—

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	44.—	49.—
La Punter Lamm Entrecôte unter einer Kräuterkruste auf konfierten Albula Kartoffeln		45.—

	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	47.—	52.—
Vdé · vom Kalb		
Kurz gebratene Kalbsleber-Schnitten nach Zuozer Art an einer feinen Pinot Noir-Waldhonig-Sauce		45.—
In Rot- und Portwein Niedertemperatur gegarte Kalbswangen		46.—
Cunigl · vom Kaninchen		
Kaninchenragoût aus dem Freiamt mit Dörraprikosen verfeinert		43.—

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“-Annerkennung zertifiziert und stammt vom Hof von Roman Laudenbacher.
- Fisch und Krustentiere aus Schweizer Gewässern beziehen wir von G. Bianchi, Zufikon. (Belp, Bremgarten, Lostallo, Salinen Rheinfelden und Lago Maggiore)
- Entenleber wird aus Frankreich importiert.
- Kaninchen beziehen wir aus dem Freiamt, Kanton Aargau.

CHASCHÖL · KÄSE

	kleine Portion	Portion
«Tête de Moine» Die zarte Rosette des Kuhmilchkäses servieren wir mit traditionellem Birnenbrot	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	5 cl	11.—
--	------	------

Thomas Marugg

Süsswein aus Fläsch, 2017, AOC Graubünden Herrlich süsse Fruchtaromen der Pinot Noir-Traube mit Noten von Birne, Aprikose, Bergamotte und Sherry	5 cl	16.—
--	------	------

DUTSCHARIAS · DESSERT

	kleine Portion	Portion
„Meil d'aviöls“ Honigparfait gefüllt mit Birne und Vanille dazu Mandel-Florentiner und würziges Kürbissorbet	15.—	18.—
„Sfera filigrana“ Zauberhafte hauchdünne Zuckersphäre gefüllt mit luftig leichtem Mandarinenmousse begleitet von Mandarinenengelée und Kardamon Glace		19.—
„Cafè – biscuit – licör“ Zartes Mascarpone Mousse mit Kaffee-Crème Kalua-Bavaroise und raffiniertes Bisquit-Glace	15.—	18.—
„Somber 70“ Zartbittere Schokoladencrème mit einer Füllung von rotem Fruchtgelée, serviert mit Haselnuss-Meringue und Mirabellensorbet	16.—	19.—

Jede Kugel verführerisch und herrlich aromatisch:

Glacen:

- Vanille
- Sauerrahm mit schwipsigen Rosinen
- Milkschokolade

Sorbets:

- Mandarine
- Sanddorn aus Paspels
- Zitrone

pro Kugel 3.50
mit Rahm + 1.50