

“ 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 Rindstartar
mit cremigen Birnen
Brombeeren
und feinem Brioche

Herrliches Mousse vom Kürbis
mit Trauben
Ziegenfrischkäse aus La Punt
und Basilikum

Pizochels «god ed üert»
mit Waldpilzen
und feinem Wirsing





**Heiss geräuchertes
Bremgartner Lachsforellenfilet**
auf gebratenem Lauch

gefolgt von

Niedertemperatur gegartes Entrecôte vom Reh
an frechem Holunder Püree
serviert mit raffiniertem Kräutermoos



Himmliches Hagebutten-Mousse
mit erfrischendem Limonen- und Pampelmusen Gel
und feiner Wacholderglace

 Nus partin 
pro Person CHF 78.00

SULVASCHINA . WILD

ENTREDAS VORSPEISEN

	Vorspeisen Portion
Gezupfter Nüsslisalat mit Spänen vom Tschliner Ziegenkäse und gebratenen Eierschwämmli an raffiniertem Weisssem Balsamico-Dressing	21.—
Herbstlicher Gemüsegarten auf einer delikaten Traubencreme-Sauce und würziger Kresse	22.—
Marinierte Filets von der Äsche aus dem Silsersee auf feinem Knollensellerie Püree mit keckem Cassis-Gazpacho	24.—
Zart gebratene Kalbsmilken mit Rosenkohlblättern an delikatem Petersilienwurzel Mousse	26.—
Lauwarme Niedertemperatur gegarte Tranchen vom Hirschfilet mit Mangold, Herbstranden und Burrata	28.—

SCHOPPAS SUPPEN

	Vorspeisen Portion
Köstliche Kürbis-Marroni-Crèmesuppe „Curuna“	14.—
Delikate Wild-Consommé mit Pistazien-Nocken und Gemüsestreifen	15.—

SPAISAS PRINCIPELAS HAUPTGÄNGE

Zart rosa gebratene Gems Medallions

unter der dezent geräucherten Marronikruste
an einer herrlichen Rotweinreduktion
mit Rosenkohl und pochiertem Apfel mit Preiselbeeren

58.—

Zart grillierte Rehschnitzel

mit köstlichen Veltliner Quitten
an schwipsiger Apfellikör Sauce „Jolie Pomme“
mit Kirschen-Rotkraut, pochiertem Apfel mit Preiselbeeren
und glasierten Kastanien

46.—

Rosa gebratenes Hirschfilet

an delikater Heidelbeersauce
mit Rosenkohl, pochiertem Apfel mit Preiselbeeren
und glasierten Kastanien

52.—

Köstliches Hirschpfeffer

mit Perlzwiebeln und Eierschwämmli
mit Kirschen-Rotkraut, pochiertem Apfel mit Preiselbeeren
und glasierten Kastanien

39.—

PER DUOS PERSONAS · FÜR ZWEI PERSONEN

Rehrücken „Curuna“

mit Kirschen-Rotkraut, Rosenkohl, glasierten Kastanien,
pochiertem Apfel mit Preiselbeeren
und schwipsigen Williamsbirnen

pro Person 72.—

Wählen Sie eine unserer schmackhaften Beilagen dazu:

**Gebratene Speck-Serviettenknödel,
hausgemachte Joghurt-Quark-Spätzli, Rosmarin-Kartoffeln,
Kräuter-Reis, hausgemachte Tagliatelle, Acquerello Risotto mit Rucola**

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

Eine Portion zusätzliches Gemüse verrechnen wir mit CHF 6.00/Schälchen

- Unser Wild beziehen wir von der Metzgerei Hatecke in Scuol und es stammt aus Jagd Engadin und Tirol.

SPAISAS · SPEISEN

SALATAS · SALATE

	Vorspeisen Portion
Knackiger Blattsalat mit gerösteten Sonnenblumen- und Kürbiskernen in der Salatschüssel serviert	13.—
Bunt gemischter Salat mit Brotcroûtons in der Salatschüssel serviert	15.—
Drei hausgemachte Salatsaucen stehen Ihnen zur Auswahl: Italienische oder Französische Sauce und Walnuss-Honig-Dressing	

SCHOPPAS · SUPPEN

	Vorspeisen Portion
Schoppa da giuotta „Curuna“ Gerstensuppe mit würziger Engadinerwurst	14.50

SPAISAS PRINCIPELAS HAUPTGÄNGE

PESCH – FISCH

	kleine Portion	Portion
Im hauseigenen Räucherofen mit Arve heiss geräucherte Saiblingfilets auf leckerem Blattspinat mit Dörrbirnen	40.—	45.—

CHARN – FLEISCH

Bouv – 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.—

	kleine Portion	Portion
Agné – Lamm		
«Das Beste vom Lamm» Niedertemperatur gegartes Hüftli kombiniert mit heiss geräuchertem Filet serviert mit Bohnenmousse und knackigen Kefenstreifen an einer tiefen Rotweinreduktion	42.—	49.—

Vdé · vom Kalb

Kurz gebratene Kalbsleber-Schnitten nach Zuozer Art an einer feinen Pinot Noir-Waldhonig-Sauce		45.—
--	--	------

Pulam · vom Geflügel

Konfierte Alpsteiner Poulardenbrust serviert mit delikatem Steinpilzrisotto und einer raffinierten Palü-Bier-Sauce		41.—
--	--	------

Wir servieren Ihnen zu den Hauptgängen frisches Saisongemüse.

Wählen Sie eine unserer schmackhaften Beilagen dazu:

**Kräuter-Reis, hausgemachte Tagliatelle,
Rosmarin-Kartoffeln, Acquerello Risotto mit Rucola,
gebratene Speck-Serviettenknödel, hausgemachte Joghurt-Quark-Spätzli**

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

Eine Portion zusätzliches Gemüse verrechnen wir mit CHF 6.00/Schälchen

- 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.
- Die Poulardenbrust stammt aus der Region rund um den Alpstein.
- Kaninchen beziehen wir aus dem Freiamt, Kanton Aargau.

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, Wirz, Kartoffeln
und jungem Blattspinat
an leichter Rahmsauce

23.— 29.—

(Die Pizochels sind auch als vegetarische Variante erhältlich)

Herbstliches Randen Risotto

Sämiger Acquerello-Risotto mit Randenmousse
verfeinert mit Marscarpone
dazu delikates Rosmarin-Meerrettich-Halbgefrorenes

22.— 28.—

TAGLIADINAS FATTAS A CHESA HAUSGEMACHTE NUDELN

Vorspeisen-Portion Portion

Variaziun estiva

mit Kirschtomaten, Zucchini, Pinienkernen,
frischem Basilikum, Zitronenzeste
und Tschliner Ziegenfrischkäse

24.— 28.—

CHASCHÖL · KÄSE

	kleine Portion	Portion
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.—

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
„Pair e chamanella“ Pochierte Birne gefüllt mit delikatem Kamillen-Mousse an köstlicher Cognac-Glace		18.—
Zart schmelzendes Feigen Parfait mit Rotweinfluft und Sternanis	15.—	18.—
Crème brûlée von der Haselnuss mit erfrischendem Orangen-Sorbet		17.—
Mit Karamell gefülltes Zwetschgen Mousse serviert mit Bergkiefer Glace	15.—	18.—

Jede Kugel verführerisch und herrlich aromatisch:

Glacen:

- Kaffee
- Sauerrahm-Waldfrüchte
- Vanille

Sorbets:

- Hagebutte
- Sanddorn aus Paspels
- Schokolade

pro Kugel 3.50
mit Rahm + 1.50