

## „ N U S P A R T I N “

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

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

Wir wünschen Ihnen bun appetit – einen guten Appetit.

### Menu Nus Partin

**Raffinierte Consommé  
von der Strauchtomate**  
mit Tortellini und Bailikum

**Carpaccio vom Limousin Rind**  
mit Schwarzer Nuss  
und Spänen vom Tschliner  
Rauchziegenkäse

**Pizochels dalla Valtellina**  
mit Spinat, Wirz und Speck  
an leichter Rahmsauce





**In Gewürzbutter gegartes Saiblingfilet**  
an Gersten-Risotto und feinem Rübenmousse

trifft

**Niedertemperatur gegartes „La Punter“ Bio Lamm-Gigot**  
auf sämiger Polenta



**Variation**  
**vom Paspelser Berg-Sanddorn**

 Nus partin   
pro Person CHF 78.00

## SALATAS · SALATE

|   | Vorspeisen-<br>Portion |
|---|------------------------|
| Knackiger Blattsalat mit Sonnenblumen- und Kürbiskernen   | 13.—                   |
| Gemischter Salat mit Brotcroûtons   | 15.—                   |
| Drei hausgemachte Salatsaucen stehen Ihnen zur Auswahl:<br><b>Italienische oder Französische Sauce und Walnuss-Honig-Dressing</b>                     |                        |
| Bunt gezupfte Salatvariation<br>mit Kirschtomaten, Getreideknusper,<br>und Spänen vom Tschliner Rauchziegenkäse<br>an raffiniertem Balsamico Dressing | 20.—                   |

## SCHOPPAS · SUPPEN

|   | Vorspeisen-<br>Portion |
|---|------------------------|
| Minestrone Puschiavina<br>Puschlaver Gemüsesuppe                        | 13.50                  |
| Schoppa da giuotta „Curuna“<br>Gerstensuppe mit würziger Engadinerwurst | 14.50                  |
| Delikate Zwiebel-Consommé<br>mit Ricotta Tortellini und Gemüseperlen    | 15.—                   |

## ENTREDAS · VORSPEISEN

|  | Vorspeisen-<br>Portion |
|--|------------------------|
| Tartar vom Belper Bachsaibling<br>mit Zweierlei Gurke und Chips von Madulainer Kartoffeln              | 28.—                   |
| Variation von alten Tomatensorten<br>mit gezupftem Büffel Mozzarella<br>und frittiertem Berg-Radicchio | 26.—                   |
| Zart gebratene Kalbsmilken<br>mit feiner Artischoke und Kartoffelpurée vom Blauen Veltliner            | 28.—                   |
| Gebratene Entenleberschnitte<br>mit Apfel-Vanille-Kompott<br>und feinem Joghurt aus Ftan               | 31.—                   |

# 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)

## „Reuniun estiva“ Risotto trifft Zitrone

Sämiger Acquerello-Risotto  
mit halbgefrorenem vom Zitronensalbei  
und karamellisierten Eschalotten

22.—    28.—

# TAGLIADINAS FATTAS A CHESA HAUSGEMACHTE NUDELN

Vorspeisen-Portion    Portion

## Cun plaschair

mit Sommerlauch, Kräuterseitlingen  
und Bündnerfleisch Streifen

24.—    28.—

# SPAISAS PRINCIPELAS

## HAUPTGÄNGE

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

**Kräuterreis, hausgemachte Tagliatelle, konfierte Kartoffeln,  
Acquerello-Risotto mit Rucola, Rösti, Rosmarinkartoffeln**

### PESCH - FISCH

|  | kleine Portion | Portion |
|--|----------------|---------|
| Im hauseigenen Räucherofen<br>mit Arve geräucherte Saiblingfilets<br>auf leckerem Blattspinat mit Dörrbirnen       | 40.—           | 45.—    |
| Pochiertes Bremgartner Lachsforellenfilet<br>auf gebratenem Frühkraut<br>mit Anis und Berg-Sanddorn                |                | 43.—    |
| Gebratenes Zanderfilet aus dem Lago Maggiore<br>unter einer feinen Kürbiskern Kruste<br>auf delikaten Sommerranden | 43.—           | 48.—    |

### CHARN - FLEISCH

#### Agné · vom Lamm

|   |      |      |
|---|------|------|
| Das Beste vom Lamm:<br>Niedertemperatur gegartes Hüftli<br>kombiniert mit heiss geräuchertem Filet<br>auf Zweierlei Gartenerbsen<br>und köstlicher Rotweinreduktion | 41.— | 48.— |
| Grillierte „La Punter“ Lammkoteletts<br>auf delikater Bohnenvielfalt<br>mit Tomaten und Basilikum   |      | 53.— |

|   | kleine Portion | Portion |
|---|----------------|---------|
| <b>Bouv · vom Rind</b>  |                |         |
| Zart rosa gebratene Würfel vom Black Angus Filet<br>an delikater Sursilvaner Morchelrahmsauce                                       | 49.—           | 54.—    |
| Grillierte Tagliata vom Limousin-Rind<br>(Entrecôte, 40 Tage im Felsenkeller am Knochen gereift)<br>mit hausgemachter Kräuterbutter | 46.—           | 51.—    |
| <b>Vdé · vom Kalb</b>   |                |         |
| Hauchzarte Milchkalb Involtini<br>gefüllt mit Puschlaver Rohschinken<br>an sämiger Basilikum Polenta und Walnüssen                  | 43.—           | 48.—    |
| Kurz gebratene Kalbsleber-Schnitten<br>nach Zuozer Art<br>an einer feinen Pinot Noir-Waldhonig-Sauce                                |                | 45.—    |
| <b>Pulam · vom Geflügel</b>   |                |         |
| Mit Mais gefütterte Alpstein-Poulardenbrust<br>auf sämigem Steinpilzrisotto<br>an einer raffinierten Palü-Bier-Sauce                |                | 42.—    |

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 aus Schweizer Gewässern beziehen wir von G. Bianchi in Zufikon.  
(Belp, Bremgarten und Lago Maggiore)
- Die Poulardenbrust stammt aus der Region rund um den Alpstein.
- Entenleber wird aus Frankreich importiert.

## CHASCHÖL · KÄSE

|  | kleine Portion | Portion |
|--|----------------|---------|
| Delikates Mousse von Bergeller Mascarpin mit hausgetrocknetem Rehschinken und Boval Bier-Cracker   | 18.—           |         |
| Schelta da chaschöl · Auswahl von Weich- und Hartkäsen mit diversen Senfsaucen und Trockenfrüchten | 19.—           | 25.—    |

## DUTSCHARIAS · DESSERT

|   | kleine Portion | Portion |
|---|----------------|---------|
| Waldmeister Panna Cotta und Waldmeister Sorbet mit knusprigem Mandelkrokant                 | 15.—           | 18.—    |
| Zart schmelzendes Holunderblüten Parfait mit erfrischenden Beeren und feiner Minze          | 15.—           | 18.—    |
| „Mieu sömi“<br>Meringues Stückchen, gebrannte Espressocrème, Mandelbisquit und Vanilleglace |                | 17.—    |
| Karamell Mousse trifft salzige Karamell Crème mit erfrischendem geeistem Arvenholztee       |                | 18.—    |

**Verführerisch, hausgemacht und herrlich aromatisch:**

### Crèmeglacen:

- Aprikose
- Baumnuss-Honig
- Sauerrahm-Heidelbeere

### Sorbets:

- Sanddorn aus Paspels
- Quitte
- Waldmeister

pro Kugel 3.50  
mit Rahm + 1.50