

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	11.00
Schoppa da piessas  - Mangoldsuppe mit Speckwürfel	11.50
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 büfe - Salat vom Buffet (nur abends)	10.50
Salata Grischuna - Diverse Blattsalate garniert mit Bündnerfleisch und Bergkäsestreifen	19.00

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

#### **Pasta Simona cun charn da bouv**

Gebratene chinesische Nudeln in Soja mit Rindsentrecôtestreifen und Wokgemüse 27.00

#### **Risotto cun spargel**

Risotto mit zweifarbigen Spargel und Mascarpone, 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 Pommes frites und einem Gemüsebouquet 35.00

⊕ Cordon Bleu vom Kalb +11.00

### S-chalpetta da chucal panada

Schweinsschnitzel paniert serviert mit Pommes frites und einem Gemüsebouquet 28.00

### Bifteca da ton cun risotto d'olivas

Thunfischsteak im Sesammantel an einer Estragon Sauce, serviert mit Risotto mit schwarzen Oliven, zweifarbigem Spargel 35.00

### Ris cun pulaster e curry

Pouletgeschnetzeltes an Curry-Madrassauce mit Trockenreis und Mischgemüse 32.00

### Entrecôte da bouv cun mailinterra

Grilliertes Rindsentrecôte vom Weiderind an Rosa Pfeffersauce, gemischten Pilzen serviert mit Wedges und einem Gemüsebouquet 46.00

Gerne können Sie die Beilage auch tauschen:

Pommes frites, Kartoffelkroketten, Risotto, Pizokels, Spätzli, Wedges oder dunkle Spätzli (Glutenfrei)

## Lebensmitteldeklaration

Geflügel, Schweinefleisch, Rindfleisch	Schweiz (Freilandhaltung)
Lammfleisch:	Schweiz, Neuseeland (Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein)
Hirschfleisch, Reh, Wildschwein:	Bevorzugt aus der heimischen Jagd, sonst aus dem Alpenraum, EU
Fisch:	Schweiz, Italien, EU, Indischer Ozean (Vietnam)
Ente, Maispoularde:	Frankreich
Brot	Deutschland, EU

Unser Fleisch beziehen wir von den Metzgereien Hatecke und Transgourmet.

Unsere Preise verstehen sich Fr. inkl. 8.1% MwSt

## Süsse Versuchungen

### Coupe Danmark

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

### Einzelne Glacekugel

Traubensorbet, Zitronensorbet, Apfelsorbet, Mangosorbet, Mocca, Vanille, Erdbeere, Schokolade, Caramel, Baumnuss  
Preis pro Kugel 3.00  
Rahmzuschlag 1.00

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

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

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

Hausgemachter **Amaretti Halbgefrorenes** mit Rahm und Amaretto garniert 9.00

Torta della **Nonna** 7.50

⊕ Alle Desserts sind auch in klein bestellbar -2.00  
(ausser Affogato / Amaretti Halbgefrorenes / Torta della Nonna / Pitschen deutsch / Apfelstrudel)