

## „ 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 Schwarzer Nuss  
Kresse und Focaccia

**Herrliches Kürbismousse**  
mit Amaretto  
Nüssen und Basilikum

**Buchweizen-Pizochels**  
«god ed üert»  
mit Waldpilzen  
und Spinat



**Heiss geräuchertes  
Bremgartner Lachsforellenfilet**  
auf köstlichem Fenchel-Orangen-Gemüse

gefolgt von

**Niedertemperatur gegartem Hirschfilet**  
an feinem Holunder Püree  
und raffiniertem Federkohl Moos



**Himmlisches Birnen-Vanille-Mousse**  
mit erfrischendem Cassis Sorbet

 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> |                        |

|  |      |
|--|------|
| Gezupfter Nüsslisalat<br>mit Spänen vom Tschliner Ziegenrauchkäse «Füm»<br>und gebratenen Waldpilzen an feinem weissen Balsamicodressing | 19.— |
|--|------|

## SCHOPPAS · SUPPEN

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

## ENTREDAS · VORSPEISEN

|   | Vorspeisen-<br>Portion |
|---|------------------------|
| Bunter Gemüsegarten<br>auf Winterrandensauce und zarter Radicchio Majonnaise                                    | 21.—                   |
| Gebeiztes Filet vom Bergsaibling<br>mit köstigem Gerstensalat, Senf und Hüttenkäse                              | 24.—                   |
| Vorzügliche gebratene Entenleber<br>mit lauwarmer Brioche, grünem Apfel<br>und feinem Schafsjoghurt aus Tschlin | 31.—                   |
| Zart rosa gebratene Kalbsmilken<br>auf Dreierlei Sellerie und Brösel von hausgemachter Blutwurst                | 27.—                   |
| Eigelb 62°<br>auf Blattspinat und geräuchertem Steinpilzschaum  | 26.—                   |

## SPECIALITEDS REGIUNELAS TENOR RECEPTS VEGLS

## REGIONALE SPEZIALITÄTEN NACH ALTEN REZEPTEN

|   | Vorspeisen-Portion | Portion |
|---|--------------------|---------|
| <b>Capuns dalla Mumma</b><br>Spätzliteig mit Trockenfleischstückchen<br>eingewickelt im Mangoldblatt<br>an einer Käse-Rahmsauce   | 24.—               | 30.—    |
| (die Capuns sind auch als vegetarische Variante erhältlich)   |                    |         |
| <b>Pizochels dalla Valtellina</b><br>Vom Brett geschabte Buchweizenpizochels<br>mit Trockenfleischstückchen, Speck, Wirz, Kartoffeln<br>und jungem Blattspinat<br>an leichter Rahmsauce | 23.—               | 29.—    |
| (die Pizochels sind auch als vegetarische Variante erhältlich)  |                    |         |
| <b>Pulenta da stria ▪ Hexenpolenta</b><br>Sämige Polenta mit Rosinen<br>und würzigem La Punter Bergkäse Stücken   | 22.—               | 28.—    |
| <b>Winterranden-Risotto</b><br>Sämiger Acquerello-Risotto mit Randenmousse<br>verfeinert mit Mascarpone<br>dazu delikates Rosmarin-Meerrettich-Halbgefrorenes                           | 22.—               | 28.—    |

## TAGLIADINAS FATTAS A CHESA HAUSGEMACHTE NUDELN

|  | Vorspeisen-Portion | Portion |
|--|--------------------|---------|
| <b>Cun Plaschair</b><br>mit Winterlauch, Kräuterseitlingen,<br>und Bündnerfleisch-Streifen | 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<br>mit Arve heiss geräucherte Saiblingfilets<br>auf leckerem Blattspinat mit Dörrbirnen | 40.—           | 45.—    |
| Gebratenes Zanderfilet aus dem Lago Maggiore<br>an Zweierlei vom Winterkürbis                                      | 41.—           | 47.—    |
| Sautierte Tranche Alpine Lachs aus Lostallo<br>auf delikatem Spitzkohl<br>mit Zitrusrahm und Zitronenmelisse       |                | 42.—    |

### CHARN - FLEISCH

#### Agné · vom Lamm

|  |      |      |
|--|------|------|
| «Das Beste vom Engadiner Lamm»<br>Niedertemperatur gegartes Hüftli<br>kombiniert mit heiss geräuchertem Filet<br>serviert auf weissem Bohnenmousse mit Kefenstreifen<br>an einer tiefen Rotweinreduktion | 42.— | 49.— |
| Zart rosa grillierte „La Punter“-Lammkoteletts<br>begleitet von einer Variation von Albula Bergkartoffeln<br>auf leicht schwipsigen Whisky «Daguot»-Sauce  |      | 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>   |                |         |
| Kurz gebratene<br>Kalbsleber-Schnitten nach Zuozer Art<br>an einer feinen Pinot Noir-Waldhonig-Sauce                                |                | 45.—    |
| Kombination von<br>Niedertemperatur gegartener Kalbsbacke<br>und zart rosa gebratenem Kalbsfilet<br>an sämiger Polenta              |                | 48.—    |
| <b>Pulam · vom Geflügel</b>   |                |         |
| Erlenesenes von der Ente aus dem Freiamt<br>(Entenbrust und Entenragoût)<br>verfeinert mit Holunder und Orange                      |                | 44.—    |

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. (Belp, Bremgarten, Lostallo, Salinen Rheinfelden und Lago Maggiore)
- Die Ente aus dem Freiamt beziehen wir von G. Bianchi, Zufikon.
- Entenleber wird aus Frankreich importiert.

## CHASCHÖL · KÄSE

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

## VIN DUTSCH · SÜSSWEIN

### Mamete Prevostini

|  |      |      |
|--|------|------|
| Passito del Vertemate, 2017, IGT Valtellina<br>Schöne fundierte Süsse mit Zitrusaromen aus Riesling- und<br>Traminertrauben. Im Gaumen Safran und Aprikose mit<br>warmem langanhaltendem Abgang. | 5 cl | 11.— |
|--|------|------|

### Thomas Marugg

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

## DUTSCHARIAS · DESSERT

|  | kleine Portion | Portion |
|--|----------------|---------|
| Geeistes Mascarpone-Mandeln-Mousse<br>an erfrischendem Bergamotte Sorbet   | 15.—           | 18.—    |
| „Sfera filigrana“<br>gefüllt mit luftig leichtem Mirabellenschaum<br>an einer delikaten Hagebutten Bavaoise  |                | 19.—    |
| Zart schmelzendes Parfait von der Mandarine<br>mit Zimtluft und Karamell Brösel  | 15.—           | 18.—    |
| „Somber 70“<br>Ein Mousse von dunkler 70prozentiger Zartbitterschokolade<br>gefüllt mit Sanddorn Gelee aus Paspels<br>dazu ein «gepfeffertes» Schokoladen Sorbet | 15.—           | 18.—    |

### Jede Kugel verführerisch und herrlich aromatisch:

|                 |  |                       |                |
|-----------------|--|-----------------------|----------------|
| <b>Glacen:</b>  | - Bergkiefer<br>- Sauerrahm-Kirsche<br>- Vanille         |                       |                |
| <b>Sorbets:</b> | - Apfel-Basilikum<br>- Sanddorn aus Paspels<br>- Zitrone | pro Kugel<br>mit Rahm | 3.50<br>+ 1.50 |