

Speisekarte



BAINVGNÜ



Hotel **HELVETIA AG**
Fam. Grond (4. Generation)
Via Maistra 62
CH-7537 Müstair

TEL +41 81 858 55 55
FAX +41 81 858 57 60
info@helvetia-hotel.ch
www.helvetia-hotel.ch

Lieber Gast und Freund des Hauses

Herzlich willkommen im Restaurant, Hotel Helvetia im wunderschönen Val Müstair.

Gerne verwöhnen wir Sie mit unseren feinen Leckerbissen aus unserer Küche.

All unsere Produkte, soweit als möglich sind hausgemacht und werden frisch und mit viel Liebe zubereitet!

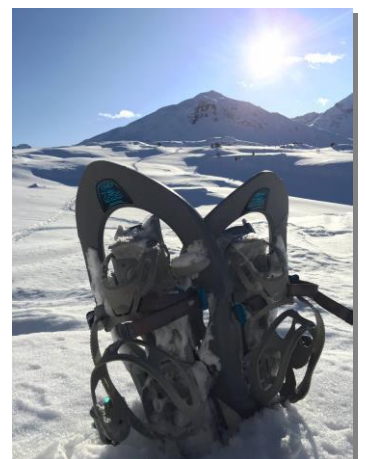
Schön, dass Sie in dieser für alle nicht leichten Zeiten unser Gast sind.

Wir bitten Sie die uns allen bekannten Regeln und die Empfehlungen vom BAG und vom Bundesrat zu befolgen, zu Ihrem und dem unsrigen Schutz.

- An der Réception und im Speisesaal haben wir Desinfektionsmittel
- Nicht Hausgäste bitte wir sich digital zu registrieren. Falls nicht möglich so geben Sie Ihre Angaben bitte dem Servie ab.
- Es tut uns leid Ihnen nicht die Hand geben zu dürfen
- Abstand halten 1.5 Meter
- Max. 4 an einem Tisch
- Hände vor dem Salatbuffet desinfizieren!
- Die Speisekarte ist nun auch über einen QR Code abrufbar
- Die Speisekarten werden immer gereinigt und ausgewechselt
- Leider müssen wir auf das Nachschenken von Wein und Wasser verzichten
- Menagen (Salz und Pfeffer) werden immer gereinigt



Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich doch bitte an unsere Mitarbeiterinnen.



Suppen

Kleine Tasse grosse Tasse

Fr. 7.50 Fr. 10.50



Tomatencremesuppe
mit Croûton und Rahm

Schoppa da tomata cun crutons e gromma

Fr. 7.50 Fr. 10.50



Gemüsesuppe mit Pesto

Schoppa da verdüra cun pesto

Fr. 7.50 Fr. 10.50

Tagessuppe (oft )

Schoppa dal di

Salate

Gemischter Salat (meistens )

Fr. 9.00

Salata masdada



Grüner Salat

Fr. 8.00

Salata verda

Salat Val Mora

Fr. 18.90

Blattsalat, Salsiz, lauwarmer Kartoffeln und Zwiebeln

Cun salata da cop, salsiz, mailinterra tevia e tschiguolla

Bündner Salat

Fr. 18.90

Blattsalat mit Bündnerfleisch, Coppa, Käse und Baumnüsse

Salata verda, charn secha, coppa, chaschöl e nuschs

Natura Siedfleisch mit Balsamico

Fr. 19.50

«Natura Beef – Hof Pitsch in Tschier – Val Müstair»

Salata da charn cun aschai da basamico

Aus dem Val Müstair

Pizoccals Val Müstair ½ Fr. 16.00 Fr. 19.50

Nach Nona's traditionellem Rezept zubereitet.

Mit Rahm verfeinert gelten sie als ein Festschmaus dem niemand widerstehen kann.

Pizzocals Val Müstair cuschinats tenor üna veglia ricetta tradiziunala da la nona.

Raffinats cun gromma valan els sco üna delizcha irresistibla.


Die Pizoccals werden aus einem Spätzliteig hergestellt.

Im Teig fein geschnitten hat es Bündnerfleisch, Salsiz und Lauchwürfeli.

An einer Rahmsauce mit Spitzkabis, Speck und Knoblauch.

Einfach ein Hit!!!

 Pizoccals mit Gemüse ½ Fr. 16.00 Fr. 19.50
Pizoccals cun verdüra.

 Rulada Jaura ½ Fr. 14.20 Fr. 19.00
Eine Crêpe mit Blattspinat und Biokäsefüllung, Tomatensauce und Bechamel gratiniert.
Üna „crêpe“, implida cun spinat e cun chaschöl bio, grattinada cun sosa da tomata e béchamel.

 Zucchetti Cordon-bleu Fr. 24.50
Mit Pommes-Frites oder Hausgemachten Nudeln
Cordon-bleu da zucchini cun mailinterra frittats o tagliadinas fattas in chasa

TRIO Val Müstair Fr. 26.00
-Pizoccals Val Müstair
-Rulada Jaura
-hausgemachte Bauernsiedwurst auf Sauerkraut

Bündnerteller Fr. 26.00
Verschiedene geräucherte und luftgetrocknete Fleischspezialitäten
Plat grischun, diversas spezialitats da charn fümantada e sechada

Rassiger Hirsch-Salsiz Fr. 17.50
Feiner Salsiz aus der Biosfera Val Müstair aus eigener Produktion
Hirsch (einheimisch) und Schweinefleisch
Salsiz da la Biosfera Val Müstair fat in chasa

... und weiter geht es mit Produkten aus dem Val Müstair

Ravioli mit Ricotta-Kalbfleisch Fr. 19.90

An einer Tomatenrahmsauce

Raviolinis implits cun charn e pona e la sosa da gromma cun tomatas

Rösti Helvetia Fr. 27.50

Mit Zwiebeln und separat serviert:

Salsiz hausgemacht, Bündlerfleisch und Käse Val Müstair

Mailinterra in painch cun tschiguolla, salsiz, puolpa e chaschöl



Rösti mit Käse aus dem Val Müstair überbacken Fr. 24.50

Mit Zwiebeln und Käse überbacken

Mailinterra in painch cun tschiguolla chaschöl gratinà

Rösti mit Kutteln Fr. 25.50

Mit Zwiebeln und Kutteln

Mailinterra in painch cun tschiguolla e trippa

Rösti mit Leberli Fr. 28.00

Mit Zwiebeln und Kalbs-Lebergeschnetzeltes

Mailinterra in painch cun tschiguolla e strataglià da gniorom

Klassiker Rösti Fr. 28.00

Mit Zwiebeln und Kalbsgeschnetzeltes

Mailinterra in painch cun tschiguolla e strataglià da vadè



Unsere Helvetia Klassiker



Schweinsfilet Narber

Fr. 34.50

Das Schweinsfilet wird mit einer Eiweisschaumsauce nach einem speziellen, geheimen Rezept von Norbert Grond (Senior Chef) überbacken. Sie werden begeistert sein!!!

Mit hausgemachten Nudeln oder Pommes-Frites und Tagesgemüse
cun tagliadinas fattas in chasa e verdüra dal di

Rindsgoulasch rassig gewürzt

Fr. 32.00

mit Trockenreis und Tagesgemüse [Natura Beef Hof Pitsch in Tschierv](#)
*gulasch da bouv da la paureria Pitsch
ris e verdüra dal di*

Münstertaler Schnitzel

Fr. 34.50

Schweinschnitzel, gefüllt mit einer Pilz-Spinatfarce,
Hausmacher Nudeln, Tagesgemüse

S-chalpetta da chucal implida cun bulais e spinatch, tagliadinas verdas dal di

Schweinscordon-bleu

Fr. 34.50

Mit Pommes-Frites und Tagesgemüse

Cordon-bleu da chucal cun mailinterra frittats e verdüra dal di

Rind-, Kalb-, Schweinefleisch Val Müstair, Schweiz, AUS
Poulet CH, BRA*,

*Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein

Feine Genüsse...

Fitnesssteller mit	Poulet	Fr. 18.50
	Rind	Fr. 26.50
	Kalb	Fr. 27.50
	Schwein	Fr. 20.90

Mit verschiedenen Salate und Sauce nach Wahl
Diversas salatas frais-chas

Haben Sie Lust auf ein Holzgeräuchertes Forellenfilet?

Die Forellenfilet stammen aus schweizer Fischereien



Gebirgsforellenfilet (kalt) ½ Fr. 18.90 Fr. 23.90

Garniert mit verschiedenen frischen Salate

Filet da trota muntogna (fraid) cun diversas salatas frais-chas



Tea Fondada (Val Mora)

 = vegetarisch

... immer wieder Sonntagsbraten

Sicher erinnern Sie sich noch ganz genau an den leckeren Duft, der immer wieder sonntags durch das Haus gezogen ist, wenn Mama oder Grossmutter ihren köstlichen Festtagsbraten zubereitet haben. Vielleicht ist es bei Ihnen ja auch noch Tradition dass am Sonntag die ganze Familie zusammenkommt und sich zum gemeinsamen Essen trifft.

Hier im Helvetia werden wir die gute alte Tradition wieder aufleben lassen und bitten alle zu Tisch. Lassen Sie sich in entspannter und gemütlicher Atmosphäre jeden Sonntag den saftigen Braten bei uns schmecken.

Bratzeit ist jeden Sonntag.

Freuen Sie sich auf den zarten Rindsschmorbraten mit Risotto, sowie Gemüse für lediglich CHF 23.50



Grazia fich und a revair in Val Müstair

Ihre Familien Grond

