

Herzlich willkommen!

Liebe Gäste

Herzlich willkommen im Restaurant Spescha.

Kommen Sie an, lehnen Sie sich zurück und geniessen Sie im Haus Spescha eine köstliche Reise durch unsere Bündner Spezialitäten sowie raffinierte Schweizer Klassiker. Unsere Küche steht für Liebe zum Detail und ein ressourcenschonender Umgang mit den Lebensmitteln liegt uns sehr am Herzen.

Wir freuen uns, heute Ihre Gastgeber zu sein und Sie auf Ihrer kulinarischen Reise begleiten zu dürfen. Geniessen Sie die Zeit bei uns in vollen Zügen.


Zoltan Balassa & Armands Kalnins
Restaurantleiter & Küchenchef

Restaurant Spescha



VORSPEISEN

Gemischter Salat ^{1/9/10/11}  15
mit französischem oder italienischem Dressing

Caesar Salad ^{1/3/9/10/11}  16
mit Parmesan, Cherry Tomaten, Croûtons, Speck
und Dressing mit Sardellen

mit gebratenen Pouletstreifen + 11
mit gebratenen Krevetten ⁵ + 14

Tatar vom Rind ^{1/4/7/9/11} 27
klassisch gewürzt, Vorspeise
serviert mit Toast und Butter Hauptgang 34

Spargel-Tartelette ^{1/4/7}   17
mit kleinem Beilagensalat


SUPPEN

Tagessuppe ^{2/4/7/10/12/13} 12


Spargel-Cremesuppe ^{7/10}   14
mit Spargel, Croutons und Kräuteröl

Klassische, währschafte Bündner Gerstensuppe ^{4/7/9/10} 15

ZWISCHENDURCH & APÉRO

Bündnerteller ⁷	29
regionale Fleischspezialitäten aus Graubünden: Bündnerfleisch, Coppa, Salsiz, Rohschinken, Speck und Lenzerheidner Bergkäse, klassisch garniert	
Bündner Salsiz – für dä Gluscht ⁹	17
Fleischspezialität aus Graubünden	
Lenzerheidner Käseteller ⁷ 	25
Käsespezialitäten aus der Lenzerheide und Umgebung mit Nüssen, Trauben und Feigensenf garniert	

BÜNDNER SPEZIALITÄTEN

Capuns Val Lumnezia ^{1/4/7/9/10}	30
Spätzliteig in Mangoldblättern, mit Käse und Speck überbacken	
Pizzocheri di Poschiavo ^{1/4/7/10} 	25
in Salbei-Knoblauchbutter geschwenkt Eine Teigwarenart aus Buchweizen- und Weizenmehl mit Kartoffeln, Wirz und grünen Bohnen	
Quarkpizokel ^{1/4/7}	25
mit Marktgemüse, Rahm und Parmesan wahlweise mit Speck	
	+5



HAUPTGÄNGE

Riz Casimir ^{2/9/10/12/13}	33
Reisring mit Geschnieteltem vom Poulet an Curry-Kokossauce garniert mit frischen Früchten	
Zürcher Geschnieteltes ^{7/9/10}	43
Kalbsgeschnieteltes in Champignonrahmsauce serviert mit Rösti	
Spargel Ravioli ^{1/4/7}	29
mit Safran-Zitronen-Butter	
Gebratene Maispouardenbrust ^{7/10}	35
mit Erbsenpüree und grünem Spargel an Chorizo-Rahmsauce	
Portion weisser Spargel ^{1/7} 	30
mit Bündner Rohschinken, Petersilien-Kartoffeln und Sauce Hollandaise	

FÜR UNSERE JÜNGSTEN GÄSTE BIS 14 JAHRE



Zu allen Kindergerichten gibt es Sirup gratis dazu.

Spaghetti mit Tomatensauce ^{1/4/10} 	13
Spaghetti Bolognese ^{4/10}	15
Poulet Geschnetzeltes in Rahmsauce mit Kartoffeln ^{1/4/7/10}	15
Panierte Pouletbruststreifen mit Pommes Frites und Gemüse ^{1/4/8}	15
Kleine Portion Pommes Frites 	7

DESSERTS

Limetten-Pannacotta mit Erdbeersauce ⁷	9
Apfel-Crumble mit Vanilleglace ^{1/4/7}	12

GLACE-KARTE

Ganz nach dem Credo der AlpinTrend Gruppe «Erwarten Sie mehr» ist die Idee von hausgemachter Glace entstanden. Das Glacella wird im Posthotel Valbella für alle AlpinTrend Betriebe produziert.



Glacella da Valbella wird erlebt und gelebt – hausgemacht und ausschliesslich mit Schweizer Milch und Rahm aus der Region hergestellt. Ob im Restaurant, auf der Terrasse oder zum Mitnehmen – Glacella da Valbella schmeckt überall.

Eiskaffee «Wiener Art» mit Schuss ^{1/7/8/9}	15
mit Kaffeelikör und Vanilleglace	klein 12
Coupe Spescha ^{1/7/8}	14
Vanille- und Stracciatellaglace mit Baileys und Rahm	klein 11
Coupe Dänemark ^{1/7/8}	14
Vanilleglace mit Schokoladensauce, Mandelsplitter und Rahm	klein 11
Banana Split ^{1/7/8}	15
Vanille- und Schokoladenglace	klein 12
mit frischen Bananen, Schokoladensauce, Mandelsplitter und Rahm	

Glace-Aromen: Vanille, Erdbeer, Schokolade, Mocca, Haselnuss, Stracciatella

Sorbet-Aromen: Mango, Zitrone

Kugel Glace ^{1/2/7/8}	4.5
mit Rahm ⁷	+ 1.5
mit Schokoladensauce ^{7/8/13}	+ 2
mit Vodka	+ 5

ALLERGENE UND HERKUNFT

Brot Allergene:


Ruch-, Baumnuss-, Krustenbrot ^{4/7/8}

Roggenvollkornbrot ⁴

Toastbrot ^{4/7}

Brötli ^{4/7/12}

Gipfeli ^{1/4/7/12}

Vegetarische Gerichte sind mit einem Blatt gekennzeichnet 

Deklaration

Über Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen könnten, informiert Sie unser Serviceteam gerne.

Allergien

1 - Eier / 2 - Erdnüsse / 3 - Fisch / 4 - glutenhaltige Getreide / 5 - Krebstiere / 6 - Lupinen / 7 - Milch / 8 - Schalenfrüchte / 9 - Schwefeldioxid und Sulfite / 10 - Sellerie / 11 - Senf / 12 - Sesamsamen / 13 - Soja / 14 - Weichtiere

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive der gesetzlichen MwSt.

Herkunft unserer Fleisch- und Fischprodukte

Geflügel:	Schweiz / Frankreich		
Kalbfleisch:	Schweiz		
Rindfleisch:	Schweiz	Brot:	Schweiz
Krevette:	Vietnam	Toast:	Österreich / Schweiz

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