

Herzlich willkommen!

Liebe Gäste

Herzlich willkommen im Restaurant Spescha.

Kommen Sie an, lehnen Sie sich zurück und erleben Sie kulinarische Genüsse. Im Restaurant Spescha geniessen Sie eine vielseitige Auswahl an köstlichen Bündner Spezialitäten sowie Schweizer Klassikern raffiniert interpretiert. Mit Liebe zum Detail kochen und ressourcenschonender Umgang mit den Lebensmitteln – dafür steht unsere Küche.

Es freut uns, heute Ihre Gastgeber zu sein. Geniessen Sie die Zeit bei uns in vollen Zügen.

Manuel Böni & Martin Kunze
Restaurantleiter & Küchenchef

Restaurant Spescha



SIGNATURE DISH

Von der Alpenküche inspiriert, kreierte unser Küchenchef Martin Kunze ein Signature Dish für Sie.

— KUNZE —

Bei der Auswahl der Zutaten stellte er sich folgende 3 Fragen:
Was essen unsere Gäste am liebsten? Für welche Küche steht das Restaurant
Spescha? Mit welchen Produkten arbeite ich am liebsten?
Daraus resultierte eine spannende Kombination aus urchiger Alpenküche und
moderner Raffinesse.



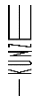
Doch am besten überzeugen Sie sich selbst.

Die Signature Dish Gerichte sind mit dem «Kunze»-Logo





auf der linken Seite der Speisekarte markiert.


VORSPEISEN

Gemischter Salat ^{1/9/10/11} 		14
mit französischem oder italienischem Dressing		
Sommerlicher Nüsslisalat ^{7/9/11} 		18
mit Honig-Senf Dressing, Ziegenfrischkäse, Granatapfelschaum und Baumnüssen		
Caesar Salad ^{1/3/9/10/11}	Vorspeise	16
mit Parmesan, Cherry Tomaten und Croûtons	Hauptgang	21
mit gebratenen Pouletstreifen		+ 11
mit gebratenen Krevetten ¹⁴		+ 14
 geräuchertes Forellenmousse ^{1/3/4/7/10}		19
serviert mit Brioche		
Tatar vom Rind ^{1/4/7/9/11}	150g	34
klassisch gewürzt	90g	27
serviert mit Toast und Butter		


SUPPEN

Tagessuppe ^{2/4/7/10/12/13}		12
Fragen Sie unsere Mitarbeitenden nach der heutigen Tagessuppe		
Klassische, währschafte Bündner Gerstensuppe ^{4/7/9/10}		14
 kalte Peperoni-Ingwer Suppe ^{7/10} 		15
mit Crème-Fraîche		

ZWISCHENDURCH & APÉRO

- Bündnerteller** ^{7/9} 29
 Fleischspezialitäten Sialm aus Segnas
 Bündnerfleisch, Coppa, Salsiz, Rohschinken, Speck
 und Lenzerheidner Bergkäse, klassisch garniert
- Bündner Salsiz – für dä Gluscht** ⁹ 19
 Geniessen Sie diese Bündner Fleischspezialität, welche aus dem Hause unseres
 regionalen Partners Sialm aus Segnas kommt. Seine Produkte sind für die einzigartige
 Qualität bekannt.
- Lenzerheidner Käseteller** ⁷  25
 Käsespezialitäten aus der Lenzerheide und Umgebung
 mit Nüssen, Trauben und Feigensenf garniert



BÜNDNER SPEZIALITÄTEN

- Hausgemachte Capuns** ^{1/4/7/9/10} 29
 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
- Plain in Pigna** ^{1/4/7/9/12} 25
 mit kleinem Salatbouquet
 eine typische Engadiner Spezialität. Die Ofenrösti wurde früher auf Glut gebacken. Sie
 besteht aus Kartoffeln, Griess, Speck und Salsiz. Muss man einfach probiert haben!



FÜR UNSERE JÜNGSTEN GÄSTE BIS 12 JAHRE

Zu allen Kindergerichten gibt es Sirup gratis dazu.

- Spaghetti** mit Tomatensauce ^{1/4/9/10}  11
- Poulet Geschnetzeltes** in Rahmsauce mit Spätzli ^{1/4/7/9/10} 11
- Poulet Nuggets** mit Pommes Frites und Gemüse ^{1/4/8} 11
- Kleine Portion Pommes Frites**  7

HAUPTGÄNGE MIT FISCH

 gebratenes Zanderfilet ^{3/10} auf Koriander-Gemüsesalsa	36
--	----

HAUPTGÄNGE


Riz Casimir ^{2/9/10/12/13} Reisring mit Geschnetzeltem vom Poulet an Curry-Kokossauce garniert mit frischen Früchten	32
Zürcher Geschnetzeltes ^{7/9/10} Kalbsgeschnetzeltes in Champignonrahmsauce mit knuspriger Butterrösti	43
Kalbsleberli ^{7/9/10} mit knuspriger Butterrösti	41
Kalbs Cordon Bleu ^{1/4/7/9/10} mit Sesam-Nuss Panade, gefüllt mit Rohschinken, rezentem Bergkäse und halbgetrockneten Tomaten dazu saisonales Gemüse und Pommes Frites	54
Kurz gebratene Schweinsmedaillons ^{7/9/10/11} auf jungem Kartoffel-Sommergemüse, dazu Pommery-Senf-Sauce	39
 Sous-vide gegartes Lammentrecôte mit Pistazienkruste ^{7/9/10} mit Süsskartoffelpüree, Peperoni, Kefen und Jus	42
Fettuccine mit hausgemachtem Rucola Pesto ^{1/4/7/9/10}  dünn und breit gerollte Nudeln mit Halbgetrockneten Tomaten und Mozzarella	27
mit Krevetten ¹⁴	+14

DESSERTS

Crêpes mit Bananen-Nutellafüllung ^{1/4/7/9} dazu Vanilleglace		14
Stracciatella Panna Cotta ^{7/9} mit Waldfruchtkompott		14
 Erdbeer-Mascarpone-Biskuitrolle ^{1/4/7} garniert mit Rahm und Früchten		15
Eiskaffee mit Schuss ^{1/7/8/9} mit Kaffeelikör und Vanille-Eis	klein	15 11
Coupe Spescha ^{1/7/8} Vanille- und Stracciatellaglace mit Baileys und Rahm	klein	14 11
Coupe Dänemark ^{1/7/8} Vanilleglace mit Schokoladensauce, Mandelsplitter und Rahm	klein	14 10
Banana Split ^{1/7/8} Vanille- und Schokoladenglace mit frischen Bananen, Schokoladensauce, Mandelsplitter und Rahm	klein	15 11
Kugel Glace ^{1/2/7/8} mit Rahm ⁷ mit Schokoladensauce ^{7/8/13} mit Vodka		4 + 1.5 + 2 + 5

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

Sorbet-Aromen: Zwetschgen, Traube, Zitrone

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

Schweinefleisch:	Schweiz	Geflügel:	Schweiz
Kalbfleisch:	Schweiz	Zander:	Schweiz
Rindfleisch:	Schweiz	Brot:	Schweiz
Lamm:	Irland/Australien*	Krevetten:	Vietnam

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