Restaurant Spescha

Herzlich willkommen

Aperitif

Spescha Spritz
Maracuja, Prosecco, Soda
15

Bündner Brüt Rosé
Maienfeld – von Salis
9

Zum Apéro

Bündner Plättli [7]
Bündnerfleisch, Coppa, Salsiz, Rohschinken, Speck
und Lenzerheidner Bergkäse
mit Brot und Butter
klein 29 | gross 42

Bündner Salsiz [9]
mit Essiggemüse und Brot
17

Lenzerheidner Käseteller [7/11]
mit Nüssen und Feigensenf
25

Vorspeisen

Tatar vom Rind 1/4/7/9/11
klassisch gewürzt mit Toast und Butter
Vorspeise 27 | Hauptgang 34

Bergkäse-Crème-brûlée 1/4/7
mit gebratenen Pilzen, Preiselbeeren und Röstzwiebeln
20

Suppen

Tagessuppe
12

Bündner Gerstensuppe 4/7/9/10
mit Gerste, Bündnerfleisch, Gemüse und Rahm
15

Randen-Apfel-Cremesuppe 7/8/9/10
mit Baumnüssen, Feta und Kräuteröl
16

Speschas Salatteller

Gemischter Salat 1/9/10/11
Blattsalat und marinierter Rohkostsalat
mit Nüssen und Croûtons,
französischem oder italienischem Dressing
Vorspeise 15 | Hauptgang 21

Nüsslisalat Alpine 1/2/4/7/9/11/12
mit Bündnerfleisch, Birne, Bergkäse
und Croûtons
an Apfel-Balsamico-Dressing
Vorspeise 22 | Hauptgang 27

Bündner Spezialitäten

Capuns Val Lumnezia 1/4/7/9/10
Spätzliteig in Mangoldblättern,
mit Käse und Speck überbacken
30

Vegetarische Capuns 1/4/7/9/10
Spätzliteig in Mangoldblättern,
mit Zwiebeln und Käse überbacken
29

Pizzoccheri di Poschiavo 1/4/7/10
in Salbei-Knoblauch-Butter geschwenkt,
mit Wirz, Butterbohnen, Kartoffeln und Bergkäse
25

Hauptgänge

Steinpilzravioli 1/4/7/8/10/11
mit Salbeibutter, Rucola, Parmesan
und Haselnüssen
27

Riz Casimir 2/9/10/12/13
Pouletgeschnetzeltes an Curry-Kokos-Sauce
im Reisring, mit frischen Früchten
33

Zürcher Geschnetzeltes 7/9/10
Kalbsgeschnetzeltes in Champignonrahmsauce
mit knuspriger Butterrösti
43

Hirschbäggli 1/4/7/9/10
mit Wildjus, Pastinakenpüree,
Wurzelgemüse und Preiselbeeren
45

Egliknusperli 1/3/4/7/11
mit Sauce tartare, Pommes frites
und Zitrone
29

Kalbs-Cordon-bleu 1/4/7/9
gefüllt mit Bündnerrohschinken
und Lenzerheidner Bergkäse,
mit Bratensauce, Schupfnudeln
und Rosenkohl mit Speck
49

Kalbsleberli 7/9/10
mit knuspriger Butterrösti
49

Currywurst
mit würziger Currysauce
und Pommes frites
27

Desserts

Kaiserschmarrn mit Rosinen 1/4/7/8/9
mit Vanilleglace und Zwetschgenkompott
17

Apfelstrudel «Landküche» 1/4/7/8
mit Vanillesauce, Zimtglace
und frischen Beeren
19

Coupe Spescha 1/7/8/13
Vanille- und Stracciatellaglace
mit Baileys und Rahm
klein 11 | gross 14

Eiskaffee «Wiener Art» mit Schuss 1/7/8/9/13
mit Kaffeelikör und Vanilleglace
klein 12 | gross 15

Coupe Dänemark 1/7/8/13
Vanilleglace mit warmer Schokoladensauce,
Mandelsplittern und Rahm
klein 11 | gross 14

Banana Split 1/7/8/13
Vanille- und Schokoladenglace mit Bananen,
Schokoladensauce, Mandelsplittern und Rahm
klein 12 | gross 15

Glace und Sorbet

Glacearomen
Vanille, Erdbeer, Schokolade, Mocca,
Haselnuss, Stracciatella, Zimtglace

Sorbetaromen
Mango, Zitrone, Cassis

Kugel Glace 4.50 1/2/7/8/13
mit Rahm + 1.50 7
mit Schokoladensauce + 2 7/8/13
mit Vodka oder Baileys + 5

Edelbrände von Urs Hecht

Vieille Williams
im Barrique ausgebaut
2 cl | 40 % vol.
9.50

Vieille Apricot
im Barrique ausgebaut
2 cl | 40 % vol.
11.50

Herkunft und Deklaration

Allergene in Brot und Gebäck

Ruch-, Baumnuss- und 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.

Informationen zu Allergenen und Inhaltsstoffen erhalten Sie auf Anfrage bei unserem Servicepersonal.

Allergenlegende

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

Herkunft unserer Produkte

Geflügel: Schweiz / Frankreich
Kalbfleisch: Schweiz
Schweinefleisch: Schweiz
Rindfleisch: Schweiz
Hirsch: Neuseeland
Egli: Deutschland
Zander: Estland / Deutschland
Brot: Schweiz

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.