

Herzlich Willkommen

Im Restaurant Spescha

Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen. Freuen Sie sich auf regionale Spezialitäten, beliebte Klassiker und saisonale Köstlichkeiten, die mit hochwertigen Zutaten und viel Liebe zum Detail zubereitet werden.

Geniessen Sie die gemütliche Atmosphäre unseres Hauses und verbringen Sie genussvolle Stunden bei uns.

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt und «an Guata»

Zoltan Balassa, Restaurantleiter

Armands Kalnins, Küchenchef.

Aperitif

Spescha Spritz

Maracuja, Prosecco, Soda

15

Bündner Brüt Rose

Maienfeld – von Salis

11

Geniessen Sie zum Apero

Bündner Plättli

Bündnerfleisch, Coppa, Salsiz, Rohschinken, Speck

und Lenzerheidner Bergkäse

mit Brot und Butter

klein 29 | gross 42

Bündner Salsiz

Essiggemüse und Brot

17

Lenzerheidner Käseteller

Nüsse und Feigensenf

25

Vorspeisen

Tatar vom Rind

klassisch gewürzt, mit Toast
und Butter
Vorspeise 27 | Hauptgang 34

Weiderind Carpaccio

Rucola, Parmesan und Kräuteröl
19

Suppen

Tagessuppe

12

Klassische Bündner Gerstensuppe

Gerste, Bündnerfleisch, Gemüse und
Rahm
15

Gurken-Joghurt Suppe

Quinoa Popcorn und Breil Gin
14

Speschas Salatteller

Gemischter Salat

Blattsalat mit mariniertem
Rohkostsalat französischem oder
italienischem Dressing

Vorspeise 15
Hauptgang 21

mit Pouletbrust + 11
mit Krevetten + 14

Caesar Salad

Parmesan, Cherry Tomaten,
Croûtons, Speck
und hausgemachtes Caesar-Dressing

Vorspeise 18
Hauptgang 24

mit Pouletbrust + 11
mit Krevetten + 14

Bündner Spezialitäten

Capuns Val Lumnezia

Spätzliteig in Mangoldblättern, mit
Käse und Speck überbacken
30

Capuns

Spätzliteig in Mangoldblättern,
mit Zwiebeln und Käse überbacken
29

Plain in Pigna

mit Salatbouquet
25

Pizzoccheri di Poschiavo

in Salbei-Knoblauchbutter
geschwenkt, mit Wirz, Butterbohnen,
Kartoffeln und Bergkäse
25

Hauptgänge

Zanderfilet

mit Selleriepüree, Zitrus-Fenchel-
Gemüse und Riesling-Safran-Sauce
33

Riz Casimir

Reisring mit Geschnetzeltem vom
Poulet an Curry-Kokossauce
garniert mit frischen Früchten
33

Kalbs Cordon Bleu

Gefüllt mit Rohschinken und Bergkäse
serviert mit Pommes frites und
Eierschwämmli-Sauce
48

Sous-Vide Entrecôte

Bratkartoffeln,
sommerliches Gemüse
und Kräuterbutter
44

Zürcher Geschnetzeltes

Kalbsgeschnetzeltes in
Champignonrahmsauce
serviert mit Rösti
43

Kalbsleberli

Rösti
46

Dessert

Lavendel Crème Brulée

mit Beeren

13

Blaubeerenschnitte

Joghurtglace

14

Coupe Spescha

Vanille- und Stracciatellaglace,

Baileys und Rahm

klein 11 | gross 14

Eiskaffee «Wiener Art»

mit Schuss

Kaffeeликör und Vanilleglace

klein 12 | gross 15

Coupe Dänemark

Vanilleglace, warmer Schokoladensauce,

Mandelsplitter und Rahm

klein 11 | gross 14

Banana Split

Vanille- und Schokoladenglace,

Bananen, Schokoladensauce,

Mandelsplitter und Rahm

klein 12 | gross 15

Glace & Sorbet Aromen

Glace-Aromen:

Vanille, Erdbeer, Schokolade, Mocca,
Haselnuss, Stracciatella, Joghurt

Sorbet-Aromen

Mango, Zitrone, Cassis

Kugel Glace 4.5

mit Rahm 1.5

mit Schokoladensauce 2

mit Vodka oder Baileys 5

Edelbrände von Urs Hecht

2cl Vieille Williams im Barrique 40.0%

Im Eichenholz ausgebaut

9.5

2cl Vieille Apricot im Barrique 40.0%

Im Eichenholz ausgebaut

11.5

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

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