

# 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.

Anina Graf & Martin Kunze  
Restaurantleiterin & 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.

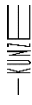
Die Signature Dish Gerichte sind mit dem «Kunze»-



Logo auf der linken Seite der Speisekarte markiert.

## VORSPEISEN

**Gemischter Salat** <sup>1/9/10/11</sup>  15  
mit französischem oder italienischem Dressing

**Geschmorter Chicorée** <sup>1/2/3/9/10/11/14</sup> 17  
 mit gebratener Jakobsmuschel  
und Orangen, Pistazien und Granatapfel,  
mariniert mit Zitrusvinaigrette

**Nüsslisalat** <sup>1/10/11</sup>  16  
mit Randen und Ziegenkäse  
an einem Honig – Senf - Dressing

**Caesar Salat** <sup>1/3/9/10/11</sup> Vorspeise 17  
mit Parmesan, Cherry Tomaten, Croûtons, Speck  
und Dressing mit Sardellen Hauptgang 22

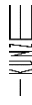
mit gebratenen Pouletstreifen + 11  
mit gebratenen Krevetten <sup>14</sup> + 14

**Tatar vom Rind** <sup>1/4/7/9/11</sup> Vorspeise 27  
klassisch gewürzt, Hauptgang 34  
serviert mit Toast und Butter

## SUPPEN

**Tagessuppe** <sup>2/4/7/10/12/13</sup> 12  
Täglich wechselndes Angebot

**Klassische, währschaftliche Bündner Gerstensuppe** <sup>4/7/9/10</sup> 14

 **Randen-Ingwer-Kokossuppe** <sup>3/5/7/10</sup> 16  
mit gebratener Krevette

## ZWISCHENDURCH & APÉRO

**Bündner Salsiz – für dä Gluscht** <sup>9</sup> 17  
Fleischspezialität aus Graubünden

**Lenzerheidner Käseteller** <sup>7</sup>  25  
Käsespezialitäten aus der Lenzerheide und Umgebung  
mit Nüssen, Trauben und Feigensenf garniert

## BÜNDNER SPEZIALITÄTEN

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

**Pizzocheri di Poschiavo** <sup>1/4/7/10</sup>  26  
In Salbei-Knoblauchbutter geschwenkt  
Eine Teigwarenart aus Buchweizen- und Weizenmehl  
mit Kartoffeln, Wirz und grünen Bohnen

**Plain in Pigna** <sup>1/4/7/9/12</sup> 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!

## HAUPTGÄNGE MIT FISCH

**Gebratenes Schweizer Alpen Zanderfilet** <sup>1/2/3/4/7/10</sup> 41  
 in einer Mandelkruste  
dazu getrüffelttes Kartoffelpüree und Babygemüse  
mit Dillschaum-Sauce

## HAUPTGÄNGE

|                                                                                                                                                                  |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>Riz Casimir</b> <sup>2/9/10/12/13</sup>                                                                                                                       | 33  |
| Reisring mit Geschnietzeltem vom Poulet an Curry-Kokossauce<br>garniert mit frischen Früchten                                                                    |     |
| <b>Zürcher Geschnietzeltes</b> <sup>7/9/10</sup>                                                                                                                 | 43  |
| Kalbsgeschnietzeltes in Champignonrahmsauce<br>mit knuspriger Butterrösti                                                                                        |     |
| <b>Kalbsleberli</b> <sup>7/9/10</sup>                                                                                                                            | 41  |
| mit knuspriger Butterrösti                                                                                                                                       |     |
| <b>Klassisches Kalbs - Cordon Bleu</b> <sup>1/4/8/10</sup>                                                                                                       | 49  |
| gefüllt mit Bergkäse und Rohschinken,<br>Pommes Frites und Gemüse                                                                                                |     |
| <b>Geschmorte Rindskopfbäggli</b> <sup>4/7/9/10</sup>                                                                                                            | 39  |
| an einer Portweinsauce<br>mit Süsskartoffelpüree<br>und buntem Blumenkohl                                                                                        |     |
| <b>Schweinsmedaillons Saltimbocca</b> <sup>9/10</sup>                                                                                                            | 38  |
|  an Salbeijus<br>mit Safranrisotto<br>und Frühlingszwiebeln – Tomaten- Gemüse |     |
| <b>Cremige Spätzlipfanne</b> <sup>1/4/7/10</sup>                              | 28  |
| Spätzli an einer Lenzerheidner Bergkäse-Rahmsauce<br>mit Speck, Zwiebeln und Brokkoli                                                                            |     |
| mit gebratenen Pouletstreifen                                                                                                                                    | + 9 |

## FÜR UNSERE JÜNGSTEN GÄSTE BIS 12 JAHRE



Zu allen Kindergerichten gibt es Sirup gratis dazu.

|                                                                                                                                         |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Spaghetti</b> mit Tomatensauce <sup>1/4/9/10</sup>  | 11 |
| <b>Spaghetti Bolognese</b> <sup>4/9/10</sup>                                                                                            | 13 |
| <b>Poulet Geschnetzeltes</b> in Rahmsauce mit Spätzli <sup>1/4/7/9/10</sup>                                                             | 13 |
| <b>Panierte Pouletbruststücke</b> mit Pommes Frites und Gemüse <sup>1/4/8</sup>                                                         | 12 |
| <b>Kleine Portion Pommes Frites</b>                    | 7  |

## DESSERTS

**Caramel - Mousse** <sup>2/7</sup> 15  
mit gesalzenen Erdnüssen  
und frischen Beeren

 **Limetten-Kokos Creme Brulée** <sup>1/7</sup> 15

### EIN EDLER TROPFEN ZUR SÜSSEN VERFÜHRUNG

|                                                   |          |       |
|---------------------------------------------------|----------|-------|
| <b>Heideboden Süsswein</b>                        | 5 cl     | 8     |
| Hannes Reeh, Burgenland                           | 37 cl    | 56    |
| <b>Vieille Apricot im Barique</b>                 | 40% 2 cl | 11.50 |
| Aus Walliser Aprikosen. Produzent Urs Hecht       |          |       |
| <b>Kirsch Teresa im Barrique</b>                  | 40% 2 cl | 9     |
| Im Kirschenholz ausgebaucht. Produzent Urs Hecht. |          |       |
| <b>Grappa Berta Elisi</b>                         | 43% 2 cl | 13    |
| Mombaruzzo, Piemont Italien                       |          |       |

## 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.

## COUPE

|                                                                 |       |    |
|-----------------------------------------------------------------|-------|----|
| <b>Eiskaffee «Wiener Art» mit Schuss</b> <sup>1/7/8/9</sup>     |       | 15 |
| mit Kaffeeликör und Vanilleglace                                | klein | 12 |
| <b>Coupe Spescha</b> <sup>1/7/8</sup>                           |       | 14 |
| Vanille- und Stracciatellaglace mit Baileys und Rahm            | klein | 11 |
| <b>Coupe Dänemark</b> <sup>1/7/8</sup>                          |       | 14 |
| Vanilleglace mit Schokoladensauce, Mandelsplitter und Rahm      | klein | 11 |
| <b>Banana Split</b> <sup>1/7/8</sup>                            |       | 15 |
| Vanille- und Schokoladenglace                                   | klein | 12 |
| mit frischen Bananen, Schokoladensauce, Mandelsplitter und Rahm |       |    |

## GLACE AROMEN

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

**Sorbet-Aromen:** Mango, Waldbeere, Zitrone

|                                        |       |
|----------------------------------------|-------|
| <b>Kugel Glace</b> <sup>1/2/7/8</sup>  | 4.5   |
| mit Rahm <sup>7</sup>                  | + 1.5 |
| mit Schokoladensauce <sup>7/8/13</sup> | + 2   |
| mit Vodka                              | + 5   |



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                              | Zander         | Schweiz                             |
| Kalbfleisch:     | Schweiz                              | Jakobsmuscheln | Nordwest-Pazifik<br>(Fanggebiet 61) |
| Rindfleisch:     | Schweiz                              | Krevette       | Vietnam                             |
| Lamm:            | Irland/Australien<br>/ New Zealand * | Brot:          | Schweiz                             |
| Geflügel:        | Schweiz                              | Toast:         | Österreich / Schweiz                |

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