

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.



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.

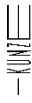
Die Signature Dish Gerichte sind mit dem «Kunze»-



Logo auf der linken Seite der
Speisekarte markiert.

VORSPEISEN

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

Geschmorter Chicorée ^{1/2/3/9/10/11/14} 17
 mit gebratener Jakobsmuschel
und Orangen, Pistazien und Granatapfel,
mariniert mit Zitrusvinaigrette

Nüsslisalat ^{1/10/11}  16
mit Randen und Ziegenkäse
an einem Honig – Senf - Dressing

Caesar Salat ^{1/3/9/10/11} Vorspeise 17
mit Parmesan, Cherry Tomaten, Croûtons, Speck
und Dressing mit Sardellen Hauptgang 22

mit gebratenen Pouletstreifen + 11
mit gebratenen Krevetten ¹⁴ + 14

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

SUPPEN

Tagessuppe ^{2/4/7/10/12/13} 12
Täglich wechselndes Angebot

Klassische, wärschaftliche Bündner Gerstensuppe ^{4/7/9/10} 14

 **Randen-Ingwer-Kokossuppe** ^{3/5/7/10} 16
mit gebratener Krevette

ZWISCHENDURCH & APÉRO

Bündnerteller ^{7/9} 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}  26


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!

HAUPTGÄNGE MIT FISCH

Gebratenes Schweizer Alpen Zanderfilet ^{1/2/3/4/7/10} 41

 in einer Mandelkruste
dazu getrüffelttes Kartoffelpüree und Babygemüse
mit Dillschaum-Sauce



HAUPTGÄNGE

Riz Casimir ^{2/9/10/12/13}	33
Reisring mit Geschnietzeltem vom Poulet an Curry-Kokossauce garniert mit frischen Früchten	
Zürcher Geschnietzeltes ^{7/9/10}	43
Kalbsgeschnietzeltes in Champignonrahmsauce mit knuspriger Butterrösti	
Kalbsleberli ^{7/9/10}	41
mit knuspriger Butterrösti	
Klassisches Kalbs - Cordon Bleu ^{1/4/8/10}	49
gefüllt mit Bergkäse und Rohschinken, Pommes Frites und Gemüse	
Geschmorte Rindskopfbäggli ^{4/7/9/10}	39
an einer Portweinsauce mit Süsskartoffelpüree und buntem Blumenkohl	
Rosa gebratenes Lammrack ^{4/9/10}	44
 an Jus mit Fregola Sarda und jungen Blattspinat	
Schweinsmedaillons Saltimbocca ^{9/10}	38
an Salbeijus mit Safranrisotto und Frühlingszwiebeln – Tomaten- Gemüse	
Cremige Spätzlipfanne ^{1/4/7/10} 	28
Spätzli an einer Lenzerheidner Bergkäse-Rahmsauce mit Speck, Zwiebeln und Brokkoli	
mit gebratenen Pouletstreifen	+ 9

FÜR UNSERE JÜNGSTEN GÄSTE BIS 12 JAHRE



Zu allen Kindergerichten gibt es Sirup gratis dazu.

Spaghetti mit Tomatensauce ^{1/4/9/10} 	11
Spaghetti Bolognese ^{4/9/10}	13
Poulet Geschnetzeltes in Rahmsauce mit Spätzli ^{1/4/7/9/10}	13
Panierte Pouletbruststücke mit Pommes Frites und Gemüse ^{1/4/8}	12
Kleine Portion Pommes Frites 	7

DESSERTS

Caramel - Mousse ^{2/7} 15
mit gesalzenen Erdnüssen
und frischen Beeren

 **Limetten-Kokos Creme Brulée** ^{1/7} 15

EIN EDLER TROPFEN ZUR SÜSSEN VERFÜHRUNG

Heideboden Süsswein	5 cl	8
Hannes Reeh, Burgenland	37 cl	56
Vieille Apricot im Barique	40% 2 cl	11.50
Aus Walliser Aprikosen. Produzent Urs Hecht		
Kirsch Teresa im Barrique	40% 2 cl	9
Im Kirschenholz ausgebaucht. Produzent Urs Hecht.		
Grappa Berta Elisi	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


Eiskaffee «Wiener Art» mit Schuss ^{1/7/8/9}		15
mit Kaffeeликör 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

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

Sorbet-Aromen: Mango, Waldbeere, Zitrone

Kugel Glace ^{1/2/7/8}	4.5
mit Rahm ⁷	+ 1.5
mit Schokoladensauce ^{7/8/13}	+ 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 (Fanggebiet 61)
Rindfleisch:	Schweiz	Krevette	Vietnam
Lamm:	Irland/Australien / New Zealand *	Brot:	Schweiz
Geflügel:	Schweiz	Toast:	Österreich / Schweiz

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