



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.

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}		17
mit Parmesan, Cherry Tomaten, Croûtons, Speck und Dressing mit Sardellen		Vorspeise	17
mit gebratenen Pouletstreifen		Hauptgang	22
mit gebratenen Krevetten ¹⁴			+ 11
			+ 14
Tatar vom Rind	^{1/4/7/9/11}		27
klassisch gewürzt, serviert mit Toast und Butter		Vorspeise	27
		Hauptgang	34

SUPPEN

Tagessuppe	^{2/4/7/10/12/13}	12
Täglich wechselndes Angebot		
Klassische, währschaftliche 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 geträufeltes Kartoffelpüree und Babygemüse
 mit Dillschaum-Sauce

HAUPTGÄNGE

Riz Casimir	2/9/10/12/13	33
Reisring mit Geschnetzeltem vom Poulet an Curry-Kokossauce garniert mit frischen Früchten		
Zürcher Geschnetzeltes	7/9/10	43
Kalbsgeschnetzeltes 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 <small>2/7</small>	15
mit gesalzenen Erdnüssen und frischen Beeren	
  Limetten-Kokos Creme Brûlée <small>1/7</small>	 15

EIN EDLER TROPFEN ZUR SÜSSEN VERFÜHRUNG

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

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 Kaffeelikör 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 (Fang gebiet 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