

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 Rosé
Maienfeld – von Salis
11

Geniessen Sie zum Aperó

Bündner Plättli ^{7/9}
Bündnerfleisch, Coppa, Salsiz, Rohschinken, Speck
und Lenzerheidner Bergkäse
mit Brot und Butter
klein 29 | gross 42

Bündner Salsiz ^{4/7/9}
Essiggemüse und Brot
17

Lenzerheidner Käseteller ^{8/9} 
Nüsse und Feigensenf
25

Vorspeisen

Tatar vom Rind ^{4/7/9}

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

Carpaccio vom Weiderind ^{7/8}

Birne, Baumnuss, Trüffelöl
und Parmesan
23

Suppen

Tagessuppe ^{7/9/10/12/13}

12

Klassische Bündner Gerstensuppe ⁷

Gerste, Bündnerfleisch, Gemüse und
Rahm
15

Kürbis-Kokos-Currysuppe ^{8/10}

geröstete Kürbiskerne
14

Speschas Salatteller

Gemischter Salat ^{1/2/4/8/9/11/12}

Blattsalat mit mariniertem
Rohkostsalat, Nüssen und Croutons,
französischem oder italienischem
Dressing

Vorspeise 15
Hauptgang 21

mit Pouletstreifen + 11
mit Krevetten ⁵ + 14

Caesar Salad ^{1/4/5/7/11}

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

Vorspeise 18
Hauptgang 24

mit Pouletstreifen + 11
mit Krevetten ⁵ + 14

Unser Spescha Special

**Zander-Knusperli
im Bierteig
mit Tartarsauce & Zitrone**

1/3/4/7/11

wahlweise mit

Pommes frites ¹

oder

Blattsalat,
mariniertem Rohkostsalat,
Nüssen & Croutons,
french oder italian Dressing

1/2/4/8/9/11/12

23.50

**Egli-Knusperli
im Bierteig
mit Tartarsauce & Zitrone**

1/3/4/7/11

wahlweise mit

Pommes frites ¹

oder

Blattsalat,
mariniertem Rohkostsalat,
Nüssen & Croutons,
french oder italian Dressing

1/2/4/8/9/11/12

23.50

Bündner Spezialitäten

Capuns Val Lumnezia ^{1/4/7}

Spätzliteig in Mangoldblättern,
mit Käse und Speck überbacken
30

Vegetarische Capuns ^{1/4/7}

Spätzliteig in Mangoldblättern,
mit Zwiebeln und Käse überbacken
29

Plain in Pigna ^{1/7/9/10/11}

mit Salatbouquet
25

Pizzoccheri di Poschiavo ^{4/7}

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

Hauptgänge

Zürcher Geschnetzeltes ^{7/9}

Kalbsgeschnetzeltes
in Champignonrahmsauce,
serviert mit knuspriger Butterrösti
43

Riz Casimir

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

Kalbs Cordon Bleu ^{1/4/7}

gefüllt mit Rohschinken & Bergkäse,
serviert mit Pommes frites
und Eierschwämmli-Sauce
48

Sous-vide gegartes Entrecôte ^{7/9/10}

mit Röstikroketten, Kürbispüree,
gebratene Eierschwämmli
und Thymianjus
44

Zanderfilet ^{7/9/10}

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

Hirschragout ^{1/4/7/9/10}

mit hausgemachten Pizokel, Rotkraut,
Preiselbeeren und Wildjus
45

Kalbsleberli ^{7/9}

serviert mit knuspriger Butterrösti
46

Dessert

Lavendel Crème Brulée ^{1/7}

mit Beeren

13

Coupe Spescha ^{7/9}

Vanille- und Stracciatellaglace,

Baileys und Rahm

klein 11 | gross 14

Coupe Dänemark ^{7/8}

Vanilleglace, warmer Schokoladensauce,

Mandelsplitter und Rahm

klein 11 | gross 14

Apfelstrudel ^{1/4/7/8}

mit Zimtglace, Vanillesauce

und Beeren

16

Eiskaffee «Wiener Art»

mit Schuss ^{7/9}

Kaffeelikör und Vanilleglace

klein 12 | gross 15

Banana Split ^{7/8}

Vanille- und Schokoladenglace,

Bananen, Schokoladensauce,

Mandelsplitter und Rahm

klein 12 | gross 15

Glace & Sorbet Aromen

Glace-Aromen ^{1/7/8/13}

Vanille, Erdbeer, Schokolade, Mocca,
Haselnuss, Stracciatella

Sorbet-Aromen

Mango, Zitrone, Cassis

Kugel Glace 4.5

mit Rahm ⁷ + 1.5

mit Schokoladensauce ⁷ + 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

Herkunft & Deklaration

Brot Allergene:

Ruch-, Baumnuss-, 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 

Deklaration

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

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

Herkunft unserer Fleisch- und Fischprodukte

Geflügel:	Schweiz / Frankreich	Zander:	Estland, Deutschland
Kalbfleisch:	Schweiz	Egli	Deutschland
Rindfleisch:	Schweiz	Brot:	Schweiz
Krevette:	Vietnam	Toast:	Schweiz
Hirsch	Neuseeland		

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