

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 ^{1/9/10/11}  14
mit französischem oder italienischem Dressing

 **Hausgebeizter Lachs** ^{2/3} 22
auf Orangen-Chicorée Salat mit gerösteten Nüssen

Siedfleischsalat ^{7/10} 18
mit Lenzerheidner Bergkäse und buntem Gemüse

Caesar Salad ^{1/3/9/10/11}  16
mit Parmesan, Cherry Tomaten, Croûtons, Speck
und Dressing mit Sardellen

mit gebratenen Pouletstreifen + 11
mit gebratenen Krevetten ¹⁴ + 14

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

SUPPEN

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

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

 **Schwarzwurzelcremesuppe** ^{3/7/10/14} 15
mit sautierten Jakobsmuscheln und Rucolapesto

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}	29
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

	Saltimbocca von der Forelle ^{3/7/9/10} mit Safranrisotto und Broccoli an einer Weisswein-Salbeirahmsauce	38
---	--	----

HAUPTGÄNGE

	Riz Casimir ^{2/9/10/12/13} Reisring mit Geschnetzeltem vom Poulet an Curry-Kokossauce garniert mit frischen Früchten	33
--	--	----

	Zürcher Geschnetzeltes ^{7/9/10} Kalbsgeschnetzeltes in Champignonrahmsauce mit knuspriger Butterrösti	43
--	---	----

	Kalbsleberli ^{7/9/10} mit knuspriger Butterrösti	41
--	---	----

	Zarte Schweinsfilet-Medaillons ^{7/10} an pikanter Peperonisauce mit Erbsen-Kartoffelpüree und Zucchini	39
--	--	----

	Geschmorte Kalbskopfbäggli ^{4/7/9/10} an einer Portweinsauce mit Rahmpolenta und violetten Karotten	46
--	--	----

	Rosa gebratenes Lamm-Nierstück ^{7/9/10} an Rosmarinjus, mit Kartoffelgratin und Speckbohnen	42
---	---	----

	Cremige Spätzlipfanne ^{1/4/7/10}  Spätzli an einer Frischkäse-Rahmsauce mit Zucchini, halbtrockneten Tomaten und Champignons mit gebratenen Pouletstreifen	27 + 11
--	--	----------------------------

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

Karamell Chöpfl ⁷ mit frischen Früchten		12
 Mango Creme ^{1/7} mit hausgemachtem Biskuit		14
Eiskaffee «Wiener Art» mit Schuss ^{1/7/8/9} mit Kaffeelikör und Vanilleglace	klein	15 12
Coupe Spescha ^{1/7/8} Vanille- und Stracciatellaglace mit Baileys und Rahm	klein	14 11
Coupe Dänemark ^{1/7/8} Vanilleglace mit Schokoladensauce, Mandelsplitter und Rahm	klein	14 11
Banana Split ^{1/7/8} Vanille- und Schokoladenglace mit frischen Bananen, Schokoladensauce, Mandelsplitter und Rahm	klein	15 12

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.



Kugel Glace ^{1/2/7/8} mit Rahm ⁷		4.5 + 1.5
mit Schokoladensauce ^{7/8/13}		+ 2
mit Vodka		+ 5

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

Sorbet-Aromen: Mango, Waldbeere, Zitrone

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	Geflügel:	Schweiz
Kalbfleisch:	Schweiz	Forelle:	Schweiz
Rindfleisch:	Schweiz	Lachs	Schweiz
Lamm:	Irland/Australien*	Brot:	Schweiz
		Toast:	Österreich

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