

# hotelraetia

## Herkunftsbezeichnung:

Rindfleisch, Poulet, Schwein  
Wild Edelstücke  
Wild Pfeffer/Ragout

Schweiz  
EU/Österreich  
Surselva



das Zeichen für Gluten freie Gerichte



das Zeichen für thailändische Schärfe



das Zeichen für vegane Gerichte

## Allergene:

Über Zutaten und daraus hergestellte Erzeugnisse, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen, informieren wir Sie gerne.

# HERBSTLICHE SALATE

**rampunella**  13  
Nüsslisalatbouquet mit Kürbis- und Randenstreifen an gross 21  
Honig-Senf Dressing und gebratener Ilanzer Bio Frischzieger  
(aus Kuhmilch) mit Zitronenoel & Rosmarin mariniert

**salata verda**  9  
Blattsalatbouquet mit Gemüsestreifen, Kernen, gross 17  
Sprossen, Kürbiskernöl und French Dressing

**salata cun bulius** 11  
Salatbouquet mit Fleursprossen an Haselnussoel-Dressing gross 19  
Baumnüssen und panierten Austernseitlingen mit Knobli Dip

# WARMER VORSPEISEN

**rolla da primavera**  11  
Hausgemachte Frühlingsrolle mit Sesam Dip gross 19  
Salatbouquet mit Gemüsestreifen und Sesam Vinaigrette

**flammkuchen** vegetarisch 11  
mit Sauerrahm, Zwiebeln, Speck, Parmesan 12  
und Kräutern auf Schamottstein knusprig gebacken

**suppa da setgas** 9.5  
Nussige Kürbissuppe vom Butternutkürbis, Kürbiskernöl, gross 14  
Kokosnusschaum und Süsskartoffeln Fries

# REGIONALE KÜCHE

**capuns sursilvans** 25  
Mangoldwickel mit geräucherter Wurst, Maggikraut und Quark gefüllt - mit Alpkäse, Speck und Röstzwiebeln überbacken klein 21

**raviuls da trin** 25  
Ravioli mit Bündner Dörrbirnen gefüllt – Gericht aus Trin mit rezentem Bergkäse und Salbeibutter überschäumt klein 21

**bizochels cun spinat** 22  
Teiggericht mit Kartoffeln und frischem Spinat überbacken mit Alpkäse und Röstzwiebeln – Apfelmus klein 18

**rösti d'alp**  24  
knusprige Rösti mit sämigem Bergkäse überbacken, geschmorte Tomate und Freiland-Spiegelei klein 20

# Traditionelle Wildspezialitäten

**rehrücken medaillons** 160 gr 42  
medium gebraten an Wildrahmsauce mit Pfifferlingen  
Birne mit Preiselbeeren, frische Feigen und knuspriger **Rösti**

**hirsch filet im speckmantel** 170 gr 41  
an Whisky-Wildjus mit Rotkraut, karamellisierten Kastanien  
Apfel mit Pflaumen Chutney und **Bramata Polenta** mit Käse

**rehpfeffer** 150 gr 33  
aus heimischer Jagd – traditionell zubereitet - mit Rotkraut  
karamellisierten Kastanien, Apfel mit Pflaumen Chutney  
und **Kürbispätzle** mit Käse und Röstzwiebeln

**hirschpfeffer** 150 gr 31  
aus heimischer Jagd – traditionell zubereitet - mit Rotkraut  
karamellisierten Kastanien, Apfel mit Pflaumen Chutney  
und **Kürbispätzle** mit Käse und Röstzwiebeln

.....

**hirsch entrécôte** 180 gr 34  
medium gebraten mit Steinpilzrahmsauce oder Kräuterbutter,  
Country fries und ein Salat mit rohen Randen, Apfel und Kernen

# Authentisch THAI

**panang thai curry**    
mit Kürbis, Peperoni, Edamame, Cashew Nüssen,  
Rindsfilet oder Pouletbrust (CH) **inkl. Jasminreis**

**Poulet** 29  
**Rind** 34

**poulet süss-sauer**  
im Tempura-Backteig oder mit Black Tiger  
frische Ananas und Peperoni **inkl. Jasminreis**

**Poulet** 31

**pad thai** 

**Tofu** 24


Wokpfanne mit Reismudeln, Gemüse, Ingwer,  
Stir fry Sauce, Rindsfilet, Poulet (CH) oder Tofu

**Poulet** 26  
**Rind** 28



## KLASSIKER

**cordon bleu jäger art** 260 gr 32  
mit Bündner Speck, Waldpilzen, Vacherin Käse und 130 gr 25  
Kräutern gefüllt - gebratenes Gemüse im Parmesannest  
**Dazu servieren wir Country fries**

**rahmschnitzel**  160 gr 31  
dünne Schnitzel vom Schweinsrücken an Kräuter-  
Rahmsauce, Cherrytomaten und knuspriger **Rösti**

## DESSERTS

<b>warme waffel</b>	9.5
mit Karamellsauce, Haselnussglacé und Heidelbeeren	
<b>frittiertes eis</b>	9.5
Aussen knusprig innen Vanilleglacé – auf Aprikosensauce	
<b>toblerone mousse</b>	9
mit weisser Schokolade im Weck Glas mit Rahm und Zwetschgen-Zimtkompott serviert	
<b>portion vermicelle</b>	4.50
mit Zutaten Deiner Wahl aus der Gelateria	

## KINDERKARTE (bis 12 Jahren)

<b>chicken nuggets mit pommes</b>	12.5
und Cocktailsauce	
<b>wienerli mit pommes</b>	10.5
Ketchup und Mayo	
<b>zoe's spaguzzi</b>	11.5
Spaghetti mit Sauce Bolognese und Apfelmus	
<b>capuns sursilvans</b>	15.50
in Milchsauce mit Käse und Röstzwiebeln	