

Speisekarte



BAINVGNÜ



Hotel **HELVETIA AG**
Fam. Grond (4. Generation)
Via Maistra 62
CH-7537 Müstair

TEL +41 81 858 55 55
FAX +41 81 858 57 60
info@helvetia-hotel.ch
www.helvetia-hotel.ch

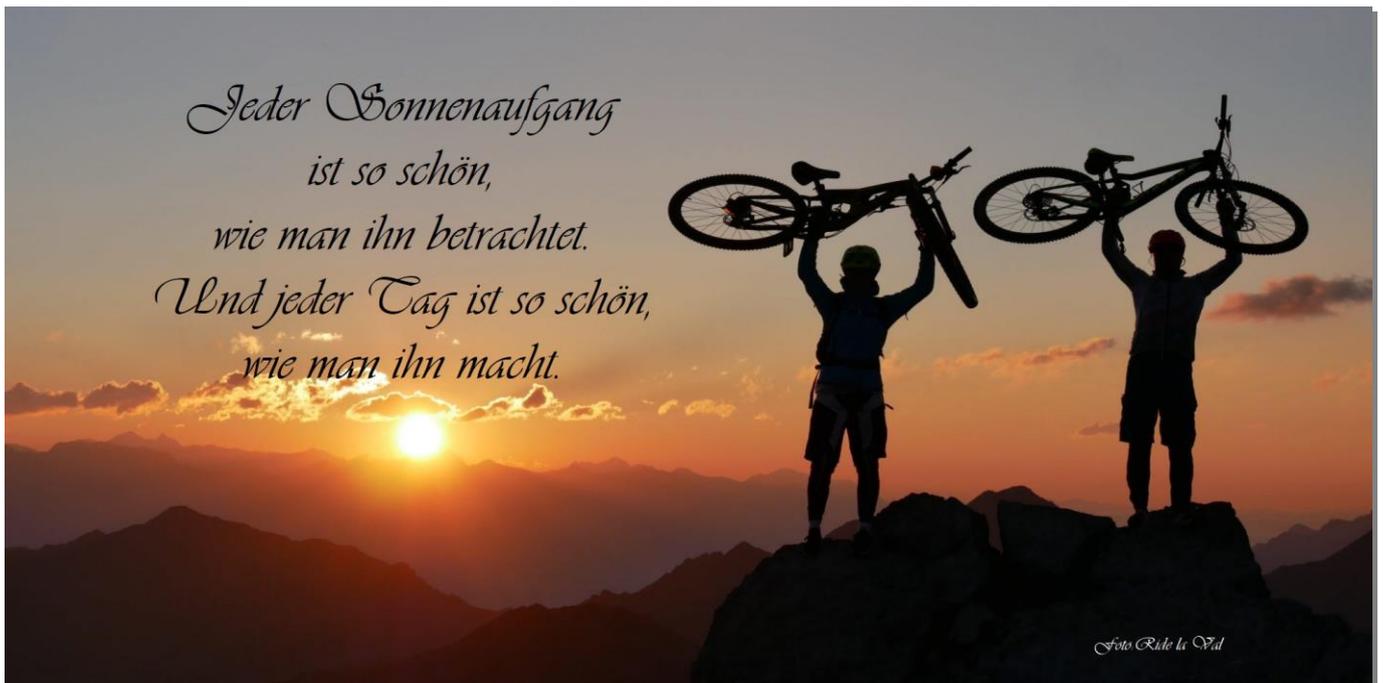
Lieber Gast und Freund des Hauses

Herzlich willkommen im Restaurant, Hotel Helvetia im wunderschönen Val Müstair.

Gerne verwöhnen wir Sie mit unseren feinen Leckerbissen aus unserer Küche.

All unsere Produkte, soweit als möglich sind hausgemacht und werden frisch und mit viel Liebe zubereitet!

Schön, dass Sie unser Gast sind.



Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich doch bitte an unsere Mitarbeiterinnen.

Suppen

	Kleine Tasse	grosse Tasse
 Spargelcremesuppe <i>Schoppa d'aspergias</i>	Fr. 8.50	Fr. 12.50
Gerstensuppe <i>Schoppa da jotta</i>	Fr. 8.50	Fr. 12.50
Tagessuppe (oft ) <i>Schoppa dal di</i>	Fr. 8.50	Fr. 12.50

Salate

 Gemischter Salat <i>Salata masdada</i>		Fr. 9.50
 Grüner Salat <i>Salata verda</i>		Fr. 8.20
Spargel-Mozzarellasalat <i>Salata d'aspergas cun mozzarella</i>		Fr. 18.90
	als Vorspeise	Fr. 14.50
Salatbouquet mit warmem Ziegenkäsemedaillon und knusprigen Speckscheiben Verschiedene Blattsalate mit Balsamicodressing und Ziegenkäse in Panada <i>Bouquet da salata cun chaschöl da chavra e panzetta</i>		Fr. 19.80
Bündner Salat Blattsalat mit Bündnerfleisch, Coppa, Käse und Baumnüsse <i>Salata verda, charn secha, coppa, chaschöl e nuschs</i>		Fr. 19.00

Aus dem Val Müstair

Pizoccals Val Müstair ½ Fr. 17.00 Fr. 19.90

Nach Nona's traditionellem Rezept zubereitet.

Mit Rahm verfeinert gelten sie als ein Festschmaus dem niemand widerstehen kann.

Pizzocals Val Müstair cuschinats tenor üna veglia ricetta tradiziunala da la nona.

Raffinats cun gromma valan els sco üna delizcha irresistibla.

Die Pizoccals werden aus einem Spätzliteig hergestellt.

Im Teig fein geschnitten hat es Bündnerfleisch, Salsiz und Lauchwürfeli.

An einer Rahmsauce mit Spitzkabis, Speck und Knoblauch.

Einfach ein Hit!!!



Pizoccals mit Gemüse

½ Fr. 17.50 Fr. 19.90

Pizoccals cun verdüra.



Rulada Jaura

½ Fr. 14.50 Fr. 19.50

Eine Crêpe mit Blattspinat und Biokäsefüllung, Tomatensauce und Bechamel gratiniert.

Üna „crêpe“, implida cun spinat e cun chaschöl bio, grattinada cun sosa da tomata e béchamel.

TRIO Val Müstair

Fr. 27.00

-Pizoccals Val Müstair

-Rulada Jaura

-hausgemachte Bauernsiedwurst auf Sauerkraut

Bündnerteller

Fr. 27.00

Verschiedene geräucherte und luftgetrocknete Fleischspezialitäten

Plat grischun, diversas spezialitats da charn fümantada e sechada

Rassiger Hirsch-Salsiz

Fr. 18.50

Feiner Salsiz aus der Biosfera Val Müstair aus eigener Produktion

Hirsch (einheimisch) und Schweinefleisch

Salsiz da la Biosfera Val Müstair fat in chasa

... und weiter geht es mit Produkten aus dem Val Müstair



Kartoffelgnocchi Fr. 18.50

An Bärlauchrahmsauce

Gnocs da mailinterra fat in chasa cun üna sosa d'agl uors

Ravioli mit Ricotta-Kalbfleisch Fr. 19.90

An Tomatenrahmsauce

Raviolinis implits cun charn e pona e la sosa da tomata cun gromma

Rösti mit Kutteln «Tessiner Art» Fr. 27.00

Mailinterra cun painch cun trippa

Rösti mit Leberli Fr. 29.50

Kalbs-Lebergeschnetzeltes an einer Kräuter-Zwiebelsauce

Mailinterra cun painch cun startaglià da gniorom

Klassiker Rösti Fr. 29.50

Kalbsgeschnetzeltes an einer Pilzrahmsauce

Mailinterra cun painch cun startaglià da vadè

Rösti mit Käse aus dem Val Müstair überbacken Fr. 24.50

Mit Zwiebeln und Käse überbacken

Mailinterra in painch cun tschiguolla chaschöl gratinà



Unsere Helvetia Klassiker



Schweinsfilet Narber

Fr. 35.50

Das Schweinsfilet wird mit einer Eiweisschaumsauce nach einem speziellen, geheimen Rezept von Norbert Grond (Senior Chef) überbacken. Sie werden begeistert sein!!!

Mit hausgemachten Nudeln oder Pommes-Frites und Tagesgemüse
cun tagliadinas fattas in chasa e verdüra dal di

Rindssteak Kräuterbutter

Fr. 43.90

mit Pommes-Frites und Tagesgemüse
*S-chalpetta da bouv cun painch d'herbas
mailinterra fritta e verdüra dal di*

Schweinscordon-bleu

Fr. 37.00

Mit Pommes-Frites und Tagesgemüse
Cordon-bleu da chucal cun mailinterra frittats e verdüra dal di

Lammeintopf mit Gemüse im Reisring

Fr. 33.50

Chod cun verdüra e ris

Rind-, Kalb-, Schweinefleisch Schweiz, Lammfleisch Schweiz, AUS
Poulet CH, BRA*,

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

... und tolle vegetarische und vegane Eintöpfe



Kichererbseneintopf

Feine Kichererbsen mit Gemüse
Plat uni da chicha cun verdüra

Fr. 19.50



Linseneintopf

Feine braune Linsen mit Gemüse
Plat uni da lentillas cun verdüra

Fr. 19.50



Crassiges Kartoffelgoulasch

mit feinen, knackigen Zwiebeln
Plat uni da mailinterra cun tschiguolla

Fr. 18.50



Kartoffel-Curry

maininterra cun curry

Fr. 18.50



Frühjahrszauber mit Spargeln

Rösti Norbi Fr. 25.90
Rösti mit Spargeln, überbacken mit einer Bärlauchschaumsauce
Mailinterra in painch cun tschiguolla e aspergas

Pouletbrust auf Spargelragout Fr. 25.90
und Trockenreis
Poulet cun aspergas e ris

Schweinsfilet an einer Cognacrahmsauce Fr. 35.50
auf einem Spargelbeet
und hausmacher Nudeln
Filet da limari cun sosa da painch, aspergas e tagliadinas

Hausgemachte Nudeln mit Spargelsauce Fr. 18.50
Tagliadinas fat in chasa cun üna sosa d'aspergas

Wussten Sie...

Das „königliche Gemüse“ hat eine lange Tradition: Schon vor über 3'000 Jahren waren Geschmack und Heilkraft der Spargel geschätzt. Man nimmt an, dass die Ägypter den Wildspargel auf ihrem Speisezettel kannten. Sicher ist jedenfalls, dass den Griechen die Heilkraft dieser schmackhaften Pflanze bekannt war. Und wie könnte es anders sein, die „verfressenen“ Römer wussten genau, wie man Spargeln anbaut. So kreierten sie Rezepte, die heute noch den verwöhnten Spargel-Gourmet zufrieden stellen.

