



PASCHIUN ART CULINARICA AUF'S ZIMMER

Sie möchten gemütlich alleine oder zu zweit im Zimmer geniessen?
Mit dieser kleinen Auswahl verwöhnen wir Sie **zwischen 7.30-23.00 Uhr** ganz privat. Ihre Bestellung können Sie an der Reception aufgeben. Wählen Sie die **710** auf Ihrem Zimmer-Telefon. Die Gebühr für diesen Service beträgt CHF 12.-.

Frühstück von 7.30-11.30 Uhr

Sie können das Frühstück gleich für die gesamte Aufenthaltsdauer mitbuchen oder auch vor Ort täglich anmelden. (Die Bestellung können Sie bis am Vortag 17.00 Uhr mit der Wahl der gewünschten Getränke und Speisen aufgeben.)

Unser Frühstücksangebot:

- Heiss- und Kaltgetränke nach Wahl
(Kaffee, koffeinfreier Kaffee, Tee, Vollmilch warm/kalt, Kaffeesahne, Kakaopulver, Orangensaft, Karottensaft, Grapefruit und Prosecco)
- Gemischtes Brot und Gipfeli
- Variation von Butter und Marmeladen
- Geschnittenes Gemüse und Früchte

Auf Wunsch können Sie folgendes mitbestellen:

- Gebeizter Lachs und geräucherter Saibling
- Gemüsecreme
- Verschiedene Käse und Ziegenfrischkäse
- Aufschnitt (Bündnerfleisch, Kochschinken, Rohschinken und Salami)
- Honig, Nutella
- Natur- und Fruchtjoghurt aus Tschlin
- Müsli, Fruchtsalat
- Hausgemachte Nusstorte oder/und Schoggi Nusskuchen
- Eierspeisen (gekochtes Ei, Spiegelei, Rührei) mit diverse Beilagen

Mittagessen von 11.30-18.30 Uhr

Focaccia mit Frischkäse, Pesto und Tomaten	CHF 7.50
GuardaVal Salat mit Rohkost und Nüssen	CHF 15.-
Tomatensuppe mit Basilikum	CHF 13.-
Rindsconsommé mit einem Sentner Eigelb	CHF 15.-
Hausgemachte Früchtewähe	CHF 7.50

Abendessen von 18.30-23.00 Uhr

VORSPEISEN

Klassisches Tatar vom Rind mit geröstetem Roggenbrot	CHF 28.-
Sauer eingelegter Zander aus Susten mit Zwiebelgewächsen	CHF 26.-

HAUPTGÄNGE

Vier Wochen gereifter Kalbshohrücken von Hatecke mit Scuoler Randen	CHF 58.-
Sanft gegarter Bündner Lachs mit Federkohl und gebackenem Tessiner Risotto	CHF 54.-
Blumenkohl mit Nussbutterschaum und Wintertrüffeln	CHF 34.-

DESSERTS

Variation von der Grand Cru Schokolade mit Sanddorn und Basilikumglace	CHF 22.-
Macaron mit Karamell, Trauben und Minzglace	CHF 21.-

Menu mit 3 Gängen Ihrer Wahl: CHF 79.- oder à la carte

Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten werden gerne so gut wie möglich berücksichtigt. Bitte geben Sie uns diese bei Ihrer Bestellung an.

Bitte beachten Sie, dass wir in der Nebensaison am Sonntag und Montag in unserem Gourmetrestaurant Ruhetag haben und wir an diesen Tagen den Room-service via unserem Partnerhotel, dem Hotel Belvedere, anbieten. Das Angebot während der Ruhetage im Gourmetrestaurant erfahren Sie an der Reception.



Die Speisen auf diesem Menü entsprechen zu 100% unseren Vorstellungen zum sorgsamem Umgang mit Lebensmitteln und sind die Empfehlungen Ihres Gastgebers René Stoye.