

FINE CRAFTED FOODS //

Eine Küche mit einem Herz aus Feuer. Gute und ehrliche Produkte aus unseren Bergen und Tälern. Traditionelles pflegen. Neues feiern. Das ist unsere Küche hier im Fastatsch.

Guten Appetit.

SANDWICHES



HOMESMOKED PASTRAMI | im gegrillten Ruchbrot mit brauner Sauce, in Bier geschmortem Kraut, Green Goddess Creme und Baked Onion | 25

PULLED PORK | aus der gegrillten, geräucherten und 24-Stunden gegarten Schweineschulter im gerösteten Ruchbrot mit Whisky-BBQ-Sauce, Coleslaw, Gurkenrelish, caramellisiertem Speck und Bergkäse | 25

BÜNDNER CLUB | knuspriges Ruchbrot-Sandwich mit Tomate, Spiegelei, geröstetem Speck und Maispoularde vom Buchenholzfeuer | 25

BURGER



180 g BIO-BEEF | im Würzbun mit homemade Pickles, Bacon, gebackenen Onions und Bergkäse auf marinierter Rauke | 32

BAUMNUSS-BRATLING | im Würzbun, auf Frisee, mit Birnenrelish, Geisskäseschmelz und Randencrisp | 29

BRATWURST



SCHWEINSBRATWURST | auf Kartoffelpüree, Rahmkraut, dunkler Sauce und Schmorzwiebeln | 24

SALSICCIA | auf Bohnenpüree, Pilzen und Tomaten, Red Onion und gebackener Rauke | 24

STEAK



VOM ALPSCHWEIN | gebeizt und über Buchenholz gegrillt mit in Bier geschmortem Kraut und Fries | 27

VOM VALBELLA BIO-BEEF | gegrillter Hohrücken mit Coleslaw und Fries | 29

BÜNDNER BRETT



TROCKENFLEISCH | Spezialitäten von der Fleischtrocknerei Brügger | 29

BERGKÄSE | Käse aus der Region | 23

TROCKENFLEISCH & BERGKÄSE | gemischtes Brett | 25

Dazu gibt es Brot, Alpbutter, Chutney und Pickles.

vegetarisch oder in vegetarischer Variante erhältlich

SALAD BOWLS



frischer grüner Salat mit marinierten Randen, Rüeblispänen und über dem Feuer zubereitetem Add-On

HOT BOWLS



hausgemachte Suppen, Pasta oder Eintöpfe – 100 % natürlich, saisonal und mit Passion gekocht

POWER BOWLS



frische Bowls mit Superfoods aus den Bündner Bergen

HEISSER GEISSKÄSE
mit Parpaner Honig und getoasteten Pinienkernen | 23

GEGRILLTE POULETBRUST
in Zitronen-Thymian Beize mariniert mit getoasteten Nüssen | 29

FORELLENFILET VOM GRILL
mit Dillgremolata und caramellisierter Zitrone | 27

HOHRÜCKEN VOM VALBELLA BIO-BEEF
mit frischer Kräuterbutter | 32

GERSTENEINTOPF
mit Bündnerfleisch und Schnittlauch | 17

RINDSKRAFTBRÜHE
mit Buchenpilzen, Buchweizennudeln, Wirz, Ei und mariniertem Siedfleisch | 17

GULASCHSUPPE
mit Kartoffel, frischem Majoran und Peperonicrunch | 17

KRÄUTERPIZZOCCHERI
mit geräucherten Maroni, Birnenchutney, Kürbis und marinierter Rauke | 19 | 27

KÄSESPÄTZLI
mit Bergkäse, Rahm, Röstzwiebeln und Apfelmus | 19 | 27

GERÖSTETE GERSTE
mit Rande, Petersilienwurzel, bunten Rüeblen, Geisskäse, Baumnuss, marinierten Heidelbeeren und Rauke | 23

GERÄUCHERTE HIRSE
mit Bündner Dörrbohnen, Mandeln, gebranntem Lauch, mariniertem Frisee und knusprigen Austernpilzen | 23

SÜSSES VOM HEISSEN EISEN

Kaiserschmarrn vom Feuer
mit eingelegten Beeren und Vanilleglacé
| 18

Frische Waffeln
mit heissem Sauerkirschkompott und Schlagrahm
| 11

Buchteln
mit Zimtzwetschgen, gebräunter Mohnbutter
und Vanillesauce
| 13

SÜSSES AUS DEM OFEN

Blechkuchen nach Tagesangebot
| 6

Apfelstrudel mit hausgemachter Vanillesauce
| 13

GLACÉ

| je Kugel 3.5

als Coupe mit Vanilleeis mit heissem Kaffee, Kakao oder
Beerenkompott und Rahm
| 11

KAFFEE

Kaffee Crème	4.5
Kaffee Haag	4.5
Espresso	4.5
Espresso Doppio	6
Cappuccino	5
Latte Macchiato	5
* Kaffee Baileys Kaffee mit Baileys und Rahm	9.5
* Schümli Pflümli Kaffee mit Pflümli und Rahm	9.5
* Kaffee Amaretto Kaffee mit Amaretto und Rahm	9.5
* Kaffee Lutz Luzerner Kaffee mit Schuss und Zucker	9.5
* Kaffee fertig leichter Kaffee mit Schuss	9.5

SCHOKOLADE UND MILCH

Becher Schokolade heiss oder kalt	4.5
Becher Ovomaltine heiss oder kalt	4.5
Glas Milch heiss oder kalt	3

TEE

diverse Teesorten	5
* Heisser Ingwer	6.5
* Heisser Chai Tee mit Milchschaum, Zucker, Zimt	5.5

DURSTLÖSCHER

Aqua Selva in der Karaffe, mit oder ohne Kohlensäure	50 cl 4.5 100 cl 9
Passugger – sprudelndes Mineralwasser	47 cl 6.5 77 cl 9.5
Allegra – stilles Mineralwasser	47 cl 6.5 77 cl 9.5
Frischer hausgemachter Eistee	30 cl 4.5 50 cl 6.5
Orange-Ingwer Limonade, – hausgemacht –	30 cl 4.5 50 cl 6.5
Beere-Zimt Limonade, – hausgemacht –	30 cl 4.5 50 cl 6.5
Tonic Water/Bitter Lemon/Ginger Ale	20 cl 4.5
Coca Cola/Cola Zero	30 cl 4.5
Fanta/Sprite	30 cl 4.5
Shorley	30 cl 4.5
Rivella Rot/Blau	30 cl 4.5
Suure Most mit/ohne Alkohol	50 cl 7.5

FLASCHENBIER

Monsteiner Huusbier	33 cl 5.5
Monsteiner Wätterguoge	33 cl 5.5
Monsteiner Häusträffel Weizen	50 cl 7.8
Calanda Panaché	33 cl 5
Calanda Senza alkoholfrei	33 cl 5
Erdinger Weissbier hell alkoholfrei	50 cl 7.5

SCHAUMWEIN

Bündner Rosé Sekt, Christian Obrecht	10 cl 11 75 cl 70
--------------------------------------	------------------------

WEISSWEIN

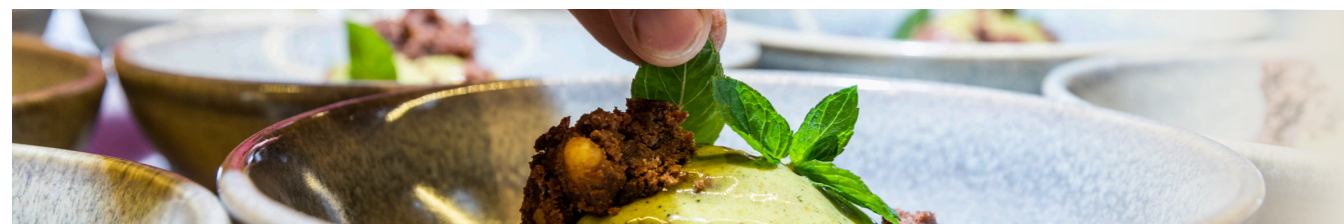
Schweiz, Bündner Herrschaft, Maienfeld Hanspeter Lampert Maienfelder Cuvée Blanc, Chardonnay/S.blanc/Riesling x Silvaner	10 cl 9 70 cl 62
Portugal, Alentejo Cortes Cima Branco Alvarinho/Viognier/S.blanc	10 cl 8 70 cl 55
Spanien, Somontano Enate Chardonnay	10 cl 8 70 cl 55

ROTWEIN

Schweiz, Bündner Herrschaft, Maienfeld Lipp Weingut & Destillerie Pinot Noir	10 cl 9 70 cl 63
Frankreich, Pomerol Château Moncets Château Moncets Merlot/Cabernet Franc	10 cl 9 70 cl 63
Spanien, Ribera del Duero Tr3smo Proventus Tempranillo	10 cl 9.5 70 cl 65

* Unsere Empfehlung für kalte Tage

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. MwSt



SIE SUCHEN EINE PASSENDE LOCATION FÜR IHRE FAMILIENFEIER, HOCHZEIT ODER EIN FIRMENEVENT?

Bei uns sind Sie an der richtigen Adresse:

Unser Event-Team bespricht gerne Ihre individuellen Wünsche und Anforderungen mit Ihnen!

www.valbellaresort.ch