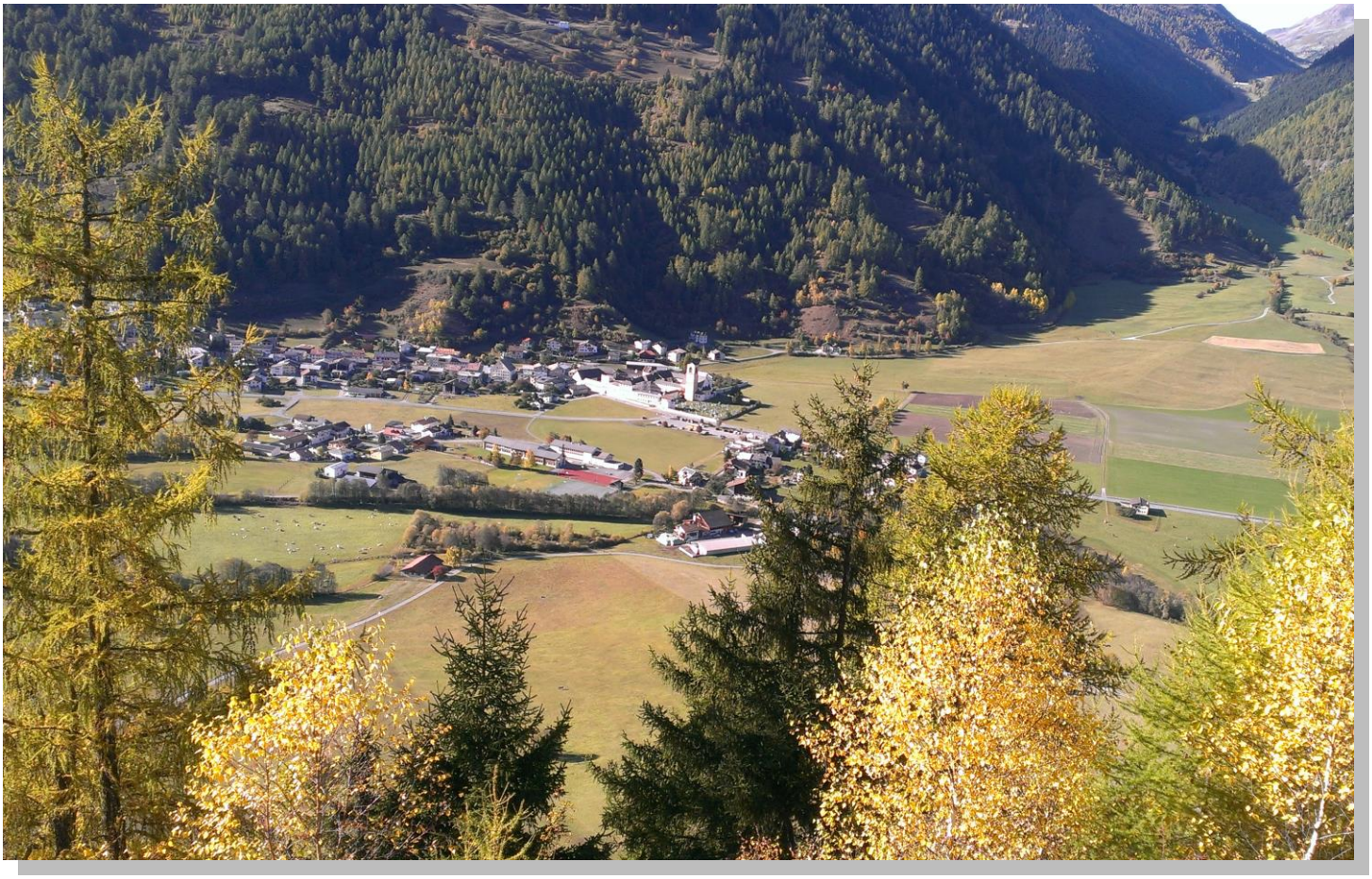
HELVETIA
HOTEL & RESTAURANT

Herbst-Karte



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 in dieser für alle nicht leichten Zeiten unser Gast sind.

Wir bitten Sie die uns allen bekannten Regeln und die Empfehlungen vom BAG und vom Bundesrat zu befolgen, zu Ihrem und dem unsrigen Schutz.

- An der Réception und im Speisesaal stehen Desinfektionsmittel
- Bei uns gilt immer noch Maskenpflicht, sobald Sie den Tisch verlassen.
- Es tut uns leid Ihnen nicht die Hand geben zu dürfen
- Abstand halten 1.5 Meter
- Hände vor dem Salatbuffet desinfizieren!
- Die Speisekarte ist nun auch über einen QR Code abrufbar

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

Suppen

	Kleine Tasse	grosse Tasse
Kürbiscremesuppe mit Rahmhaube und Kürbiskerne *Schoppa da zücha e gromma*	Fr. 7.50	Fr. 10.50
Marronicremesuppe *Schoppa da maruns*	Fr. 7.50	Fr. 10.50
Tagessuppe *Schoppa dal di*	Fr. 7.50	Fr. 10.50

aus der Gartenlandschaft

Gemischter Salat *Salata masdada*	Fr. 9.00
Grüner Salat *Salata verda*	Fr. 8.00
Salat Val Mora Blattsalat, Salsiz, lauwarme Kartoffeln und Zwiebeln *Cun salata da cop, salsiz, mailinterra tevia e tschiguolla*	Fr. 18.90
Bündner Salat Blattsalat mit Bündnerfleisch, Coppa, Käse und Baumnüsse *Salata verda, charn secha, coppa, chaschöl e nuschs*	Fr. 18.90

Aus dem Val Müstair

Pizoccals Val Müstair ½ Fr. 16.00 Fr. 19.50

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 recetta 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. 16.00 Fr. 19.50

Pizoccals cun verdüra.

Rulada Jaura ½ Fr. 14.20 Fr. 19.00

Eine Crèpe mit Blattspinat und Biokäsefüllung, Tomatensauce und Bechamel gratiniert.
Üna „crèpe", implida cun spinat e cun chaschöl bio, grattinada cun sosa da tomata e béchamel.

TRIO Val Müstair Fr. 26.00

-Pizoccals Val Müstair
-Rulada Jaura
-hausgemachte Bauernsiedwurst auf Sauerkraut

Rassiger Hirsch-Salsiz Fr. 17.50

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 feinen hausgemachten Produkten

Rösti mit Käse aus dem Val Müstair überbacken Fr. 24.50
Mit Zwiebeln und Käse überbacken
Mailinterra in painch cun tschiguolla chaschöl gratinà

Rösti mit Hirschgeschnetzeltem Fr. 28.00
Mit Zwiebeln und Hirschgeschnetzeltes
Mailinterra in painch cun tschiguolla e strataglia da tschierv

Für unsere Röstis verwenden wir die Sorte Agria,
welche eine mittelfrühe, sehr gut lagerfähige Kartoffel ist.

A la riva dal Rom – an den Ufern des Rombachs,
ist eine sehr schöne Wanderung durch das Val Müstair

Unsere Helvetia Klassiker

Schweinsfilet Narber Fr. 34.50

Das Schweinsfilet wird mit einer Eiweissschaumsauce 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

Herbstteller (vegetarisch) Fr. 24.50

garniert mit Herbstgemüse, Früchte und Spätzli

Plat d'uton garni cun frütta e verdüra e flöchets fat in chasa

= vegetarisch

Rind-, Kalb-, Schweinefleisch Schweiz, Lammfleisch Schweiz, AUS
Poulet CH, BRA*, Wild heimische Jagd, bei Bedarf AT
*Kann mit nichthormonellen leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein

Herbstzeit = Wildzeit

Rehpiccata Val Müstair An einer feinen Pilzrahmsauce *Piccata da chavriöl cun sosa da bulais*	Fr. 30.50
Rehgeschnetzeltes An einer leichten Wild-Preiselbeersauce *Strataglia da chavriöl*	Fr. 32.50
Hirschschnitzel An einer feinen Calvadossauce *S-chalpetta da tschierv cun sosa da cider*	Fr. 29.50
Hirschentrecôte Mit Kräuterbutter *Tracosta da tschierv cun painch d'herbas*	Fr. 41.50
Hirschpfeffer Helvetia Zubereitet nach einem traditionellen Rezept *Paiver da tschierv Helvetia*	Fr. 29.00
Hausgemachte Hirschsiedwurst *Gliongia da tschierv*	Fr. 22.50
Rehrücken ab 2 Personen reichlich garniert *Rain dal chavriöl*	Fr. 54.50 auf Vorbestellung

Jedes Gericht wird garniert mit Herbstgemüse und Früchte, wählen Sie zudem Ihre Beilage

-hausgemachte **Spätzli**

-hausgemachte **Nudeln**

HELVETIA
HOTEL & RESTAURANT

… immer wieder Sonntagsbraten

Sicher erinnern Sie sich noch ganz genau an den leckeren Duft, der immer wieder sonntags durch das Haus gezogen ist, wenn Mama oder Grossmutter ihren köstlichen Festtagsbraten zubereitet haben. Vielleicht ist es bei Ihnen ja auch noch Tradition, dass am Sonntag die ganze Familie zusammenkommt und sich zum gemeinsamen Essen trifft.
Hier im Helvetia werden wir die gute alte Tradition wieder aufleben lassen und bitten alle zu Tisch. Lassen Sie sich in entspannter und gemütlicher Atmosphäre jeden Sonntag den saftigen Braten bei uns schmecken.
Bratzeit ist jeden Sonntag.
Freuen Sie sich auf den zarten Rindsschmorbraten mit Risotto, sowie Gemüse für lediglich CHF 23.50

Grazia fich und a revair in Val Müstair

Ihre Familien Grond

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