

---

**RESTAURANT**

ENCARNA, FALERA

---



## Vorspeisen

|  |    |
|--|----|
| Grüner Salat   | 8  |
| Gemischter Salat   | 10 |
| Tomaten-Mozzarella-Salat   | 15 |
| Nüsslisalat "Mimosa" mit gekochtem Ei                                      | 15 |
| Nüsslisalat mit Pouletbruststreifen<br>an Balsamico-Essig und Speckwürfeln | 26 |
| Bündnerteller mit Bündnerfleisch, Rohschinken<br>Salami und Bauernspeck    | 27 |
| Knoblauchbaguette  | 15 |



## Suppen

|  |    |
|--|----|
| Bündner Gerstensuppe   | 9  |
| Kürbis-Cremesuppe  | 10 |
| Portugiesische Crevettensuppe  | 12 |
| Bündnertopf:<br>Gerstensuppe mit Schweinerippchen, Speck<br>Siedfleisch und Engadinerwurst | 24 |

## Röschti

"Sennen" mit Zwiebeln, Speck, Spiegelei und Alpkäse gratiniert 24

"Grischun" mit Polenta und Alpkäse und Apfelmus 24

"Berner" mit Spiegelei, Zwiebeln und Speck 24

"Surselva" mit Salami, Alpkäse und Röstzwiebeln 24

## Polenta

Polenta an Steinpilzrahmsauce 27

Polenta mit Rindsvoessen 29

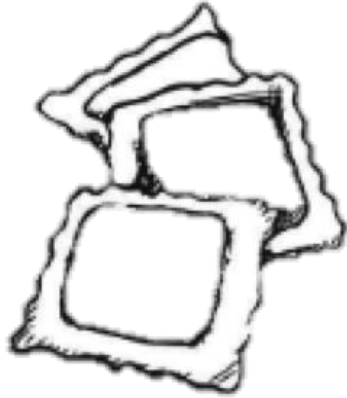
Polenta mit Alpkäse 21

Polenta mit Bündner Rohspeck 21

Polenta mit allerlei (minimum 2 Personen ) p.P 29  
(Rindsvoessen, Gorgonzola, Rohspeck,  
Falera Alpkäse, Salami )



## Hausspezialitäten



|  |          |
|--|----------|
| "Capuns" Spätzliteig mit Trockenfleisch,<br>eingewickelt im Mangoldblatt, in Kraftbrühe<br>mit Käse und Speckwürfeln | 27       |
| "Raveuls" hausgemachte Ravioli mit Rösti gefüllt,<br>mit Käse gratiniert und Apfelmus                                | 27       |
| Breite Nudeln mit Steinpilzen an Rahmsauce   | 27       |
| Steinpilzrisotto   | 26       |
| "Maluns" geriebener Kartoffelteig in Butter<br>gebraten mit Bergkäse und Apfelmus                                    | 26       |
| Älpler Makarroni mit Zwiebeln, Speck und Schinken  | 24       |
| Pizzoccheri neri alla nonna " Buchweizenspätzli<br>mit Julienne Gemüse, Rahm und Käse gratiniert                     | 24       |
| Käsespätzli mit Apfelmus   | 24       |
| Käsefondue   | p. P. 26 |
| Mit Gschwelli (Pellkartoffeln)   | p. P. 29 |

## Hauptgerichte - Fleisch

|  |    |
|--|----|
| Mistkratzerli (kleines Hähnchen) mit Pommes frites, normal oder pikant gewürzt | 29 |
| Kalbscordonbleu mit Gemüse und Pommes Frites                                   | 39 |
| Rindsfiletstreifen "Stroganoff" mit hausgemachten Spätzli                      | 36 |
| Kalbsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce mit Rösti                           | 36 |
| Wienerschnitzel vom Kalb mit Petersilienkartoffeln oder Pommes Frites          | 36 |

## Vom heissen Stein

|  |    |
|--|----|
| Rindsfilet 180 gr  | 48 |
| Mixed-Grill (Rinds-, Schweins- Kalbsfilet, Chipolatta und Speck) | 42 |
| Holzhackersteak 250 Gr. ( vom Schweinehals )                     | 36 |
| Schweinfilet-Medaillons 180 Gr.                                  | 39 |

Dazu servieren wir einen kleinen gemischten Salat, Folienkartoffeln an Sauerrahmsauce oder Pommes Frites und diverse Saucen und Kräuterbutter.



## Für unsere Kleinen

|   |    |
|---|----|
| Fischstäbli mit Reis oder Pommes Frites   | 16 |
| Kalbschnitzel mit Pommes Frites (Schnipo) | 18 |
| Chicken-Nuggets mit Pommes Frites         | 16 |
| Spaghetti Napoli oder Bolognaise          | 16 |
| Spaghetti Natur, Spätzli Natur            | 10 |
| Portion Pommes Frites                     | 9  |

## GETRÄNKE

### Flaschenweine weiss

75cl

#### Schweiz

##### *Waadtland*

Saint - Saphorin, Magistrale ( Lavaux ) 49

Aigle Les Murailles, H. Badoux ( Chablais) 49

##### *Wallis*

Fendant Les Murettes, G.Gillard Sion 45

#### Italien - Sardegna

Vermentino 42

#### Cüpli

Prosecco 8 56

### Flaschenweine rot

75 cl

#### Schweiz

##### *Graubünden*

Maienfelder Blauburgunder 49

##### *Wallis*

Dole des Monts AOC, Gilliard 45

#### Portugal

Arcador, Vinho da Casa 36

#### Spanien

Rioja, Reserva Baron de Ley, DOC 2015 49

Aalto Ribera Del Duero Tinto, DOC, 2017 78

#### Argentinien /Mendoza

| <u>Italien</u>                        | 75cl | Offene Weissweine              | 1dl  | 5dl   |
|---------------------------------------|------|--------------------------------|------|-------|
|                                       |      | Fendant                        | 5    | 25    |
|                                       |      | Yvorne                         | 5.50 | 27.50 |
| <b>Toskana</b>                        |      | Jeninser Riesling x Sylvaner   | 6    | 30    |
|                                       |      | Vermentino, Sardegna           | 6    | 30    |
| Ruit Hora Bolgheri rosso DOC 2016     | 58   | Gespritzer Weiswein süss/sauer | 6    |       |
| <b>Veneto</b>                         |      |                                |      |       |
| Amarone della Valpolicella, DOCG 2014 | 55   |                                |      |       |
| Cantine Riondo "Castelfort"           |      |                                |      |       |
|                                       |      | <b>Offene Rotweine</b>         |      |       |
| <b>Sardinien</b>                      |      | Jeninser Blauburgunder         | 6    | 30    |
| Rocca Rubia, DOC Riserva 2017         | 52   | Arcador „Portugal“ Hausweine   | 5    | 25    |
|                                       |      | Rioja                          | 7    | 35    |



Fernet Branca, 42% Vol 7

### Liqueurs / Cognac

Bayleys, 18% Vol 9

Amaretto, 18% Vol 9

Bündner Röteli, 29% Vol 7

**Aperitifs/ Bitter** 2cl 4cl

Martinî Weiss, 16% Vol 7

Cynar, 16% Vol 7

Campari, 23% Vol 7

Appenzeller, 29% Vol 7

Averna, 40% Vol 7

Ramazzoti, 40% Vol 7

Hugo, Aperol Spritz, Limoncello Spritz 10

### Südweine & Digestifs

Porto, 19% Vol 7

Sherry Tio Pepe, 17% Vol 7

Remy Martin, 40% Vol 10.50

**Spirituosen** 2cl 4cl

Kirsch, 40% Vol 6

Pflümli, 40% Vol 6

Grappa Weiss, 40% Vol 6

Grappa Speciale, 40% Vol 12

Chrüter, 40% Vol 6

Kernobst, 40% 6

Williamine, 40% Vol 6

La Vieille Prunette, 40% Vol 7.50

Wodka, 40% Vol 9

Gordons Gin, 40% Vol 9

**Whiskies**

|                        |      |
|------------------------|------|
| Ballantines, 43% Vol   | 9.50 |
| Tullamore Dew, 43% Vol | 9.50 |
| Chivas Regal, 43% Vol  | 15   |
| Jack Daniels, 43% Vol  | 15   |

|                             |      |
|-----------------------------|------|
| Kinley Tonic/ Bitter Lemon  | 4.50 |
| Orangensaft                 | 4.50 |
| Ramseier Sure Most,         | 6    |
| Passugger / Allegra 0.77 cl | 8    |
| Diverse Süsstränke, 1L      | 9    |

**Warme Getränke**

|                           |      |      |
|---------------------------|------|------|
| Bier                      | 33cl | 50cl |
| Calanda Edelbräu von Fass | 4.50 | 5.50 |
| Calanda Lager             |      | 5.50 |
| Clausthale Alkoholfrei    | 4.50 |      |
| Calanda Edelbräu          | 4.50 |      |
| Weizenbier Erdinger       |      | 7    |

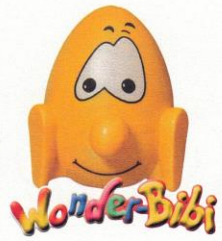
|  |      |
|--|------|
| Kaffee, Espresso, Punch Tee                    | 4.50 |
| Schokolade, Ovomaltine, Kalt oder dampferhitzt | 4.50 |
| Cappuccino                                     | 5    |
| Glühwein, 2dl                                  | 6    |
| Latte Macchiato                                | 6    |
| Tee Rum  | 9    |
| Grog   | 7    |
| Coretto Grappa                                 | 7    |
| Kaffee Fertig                                  | 7    |
| Kaffee Luz                                     | 7    |
| Jagertee                                       | 7    |
| HausKaffee                                     | 10   |
| Irish Coffee                                   | 12   |

**Mineral / Süsstränke**

|                           |      |   |
|---------------------------|------|---|
| Passugger/ Allegra        | 4.50 | 6 |
| Fanta, Sprite             | 4.50 |   |
| Rivella rot/ blau/ grün   | 4.50 |   |
| Apfelsaft/ Apfel-Shorley  | 4.50 |   |
| Coca Cola/ Coca Cola Zero | 4.50 |   |



**Smarties Cornet**  
Fr. 3.00



**Wonderbibi**  
Stracciatella mit Überraschung  
Fr. 6.50



**Nesselrode**  
Vanille, Vermicelles  
Fr. 10.50



**Vermicelles**  
mit Rahm  
Fr. 7.00



**Blutorange**  
Sorbet Blutorange mit  
Campari  
Fr. 10.50



**Le Colonel**  
Sorbet Citron mit Wodka  
Fr. 10.50



**Lady Dream**  
Vanille mit Baileys  
Fr. 10.50



**Banana Split**  
Vanille mit Bananen und  
Schokoladensauce  
Fr. 12.50  
Mini: Fr. 9.50



**Danemark**  
Vanille mit  
Schokoladensauce  
Fr. 10.50



**Hot Berry**  
Vanille mit heißen  
Himbeeren Beeren  
Fr. 12.00



**Nougat Torte**  
Fr. 7.50



**Frappé**  
Aroma nach Wahl  
Fr. 6.50



**IGLOU Caramel**  
Fr. 7.50



**Apfel-Chüechli**  
mit Vanillesauce oder Vanille  
Glace  
Fr. 12.00



**Apfelstrudel**  
mit Vanilleglace oder Vanillesauce  
Fr. 12.00



**Banana Split**  
 Vanille mit Bananen und  
 Schokoladensauce  
 Fr. 12.50  
 Mini: Fr. 9.50



**Danemark**  
 Vanille mit  
 Schokoladensauce  
 Fr. 10.50



**Hot Berry**  
 Vanille mit heißen  
 Himbeeren Beeren  
 Fr. 12.00



Stracciatella



Chocolat



Erdbeer



Caramel



Vanille



Mocca\*  
 \*enthält  
 Haselnuss



Banane



Citron



Blutorange



Preis pro Kugel  
 Rahmzuschlag

Fr. 3.00  
 Fr. 1.50