

UNSERE
SPEISEKARTE

SCHORTA'S RESTAURANT ALVETERN

Lieber Gast

Schön, dass Sie heute bei uns im Restaurant Alveter sind.

Unsere Philosophie

All unsere Gerichte werden mit regionalen Produkten täglich frisch zubereitet und saisonal ausgerichtet.

Angebot

Unser Angebot ist von 12.00 – 14.30 Uhr und ab 18.15 – 20.45 Uhr erhältlich. Nachmittags bieten wir Ihnen verschiedene Kuchen an. Abends servieren wir Ihnen zusätzliche Gerichte und ein täglich wechselndes 3- oder 5-Gang Auswahlmenü.

Gerne geben wir Ihnen detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten. Fast alle Gerichte können Sie Gluten oder Laktosefrei bestellen.

Jeden Donnerstag (in der Saison)

Traditionelles Pasta Italiana Buffet à Diskretion.

Wir freuen uns auf Ihre Tischreservation. Auch online!



AUS DEM SUPPENTOPF

Unsere Suppen werden ausschliesslich hausgemacht. Zum Teil werden alte, einheimische Rezepte verwendet

Schoppa da giuotta - Bündner Gerstensuppe	10.50
Schoppa da canödels Tirolais - Tiroler Speckknödelsuppe	10.50
Schoppa da fain Engiadinaisa - Engadiner Bergblütencremesuppe	11.00
Schoppa da verdüra - Glutenfreie Gemüsesuppe	9.50
Schoppa dal di - Tagessuppe	8.50
⊕ Alle Suppen sind auch in klein bestellbar	-2.00

KNACKIGE SALATE

Pitschna salata masdada - Kleiner Menüsalat	7.00
Üna coppa salata verda - Blattsalatschüssel mit gerösteten Kernen und Ei	9.50
Üna coppa salata masdada - Bunt gemischte Salatschüssel mit gerösteten Kernen	11.00
Salata d'instà - Diverse Blattsalate mit Pouletbrust vom Grill, serviert mit Currydressing und frischem Ananas	18.00
Salata Grischuna - Diverse Blattsalate garniert mit Bündnerfleisch und Bergkäsestreifen	18.00
Rasada da chaschöl „Alvetern“ Lauwarme Käsewähe „Alvetern“, garniert mit einem Salatbouquet	17.00
Salata dal büfè - Salat vom Buffet (nur abends)	9.50

Als Salatsaucen stehen Ihnen eine französische, eine italienische oder ein Oliven- Balsamico Dressing zur Auswahl.

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten

Unsere Preise verstehen sich Fr. inkl. 7.7% MwSt

UNSERE KALTEN SPEZIALITÄTEN

Bündner Spezialitäten mit dem Trockenfleisch / Salsiz von der Metzgerei Hatecke aus Scuol

Salata da servulas e chaschöl - Wurst- Käsesalat mit Ei, einfach garniert 14.50

Platta grischunaisa cun chaschöl (120gr)
Verschiedene Bündner Trockenfleisch-Spezialitäten mit Käse 19.00

Salsiz da paur - Unterengadiner Bauernsalsiz 12.00

TRADITIONELLE GERICHTE

Bizocalls d'Ardez cun verdüra
Ardezer Pizokels mit frischem Wirsing, geröstetem Speck und einheimischem Bergkäse (v) 24.00

Flöchets cun bulais, panzetta e verdüra
Spätzlipfanne Jäger Art mit Pilzen, Speckwürfel und frischem Gemüse überbacken mit Bergkäse (v) 23.00

Capuns fats in chasa „Alvetern“
In Mangoldblätter eingewickelte Capuns an einer delikaten Bouillon-, Rahmsauce mit Bündnerfleisch garniert (v) 25.00

Flöchets s-chürs cun verdüra
Glutenfreie Spätzlipfanne aus Buchweizenmehl und Reismehl, mit frischem Gemüse und Pilzen überbacken mit Bergkäse (Gluten frei) 22.00

Polenta naira
Hausgemachte Polentaschnitte «Walliser Art», belegt mit Tomatenscheiben und Knoblauch, überbacken mit Bergkäse (Gluten frei) (v) 23.00

Diese Gerichte servieren wir Ihnen gern auch als kleine Portionen -3.00

(v) (auch) als vegetarisches Gericht erhältlich

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten

Unsere Preise verstehen sich Fr. inkl. 7.7% MwSt

ZEITLOSE KLASSIKER

Cordonbleu cun chaschöl d'alp

Cordon Bleu vom Schwein, gefüllt mit Bergkäse aus Val Müstair und Schinken, serviert mit Pommes frites und einem Gemüsebouquet

32.00

⊕ Cordon Bleu vom Kalb

+11.00

Entrecôte da bouv

Entrecôte vom Rind «Tiroler Art», mit Tomatenconcassé und Röstzwiebeln, serviert mit Kroketten und einem Gemüsebouquet

39.00

Filet da chucal

Schweinsfiletmedaillons «Robert», an einer delikaten Senfsauce serviert mit Butternudeln und einem Gemüsebouquet

35.00

S-chalpetta da chucal panada

Schweinschnitzel paniert serviert mit Pommes frites

24.00

Plat da verdüra

Gemüseteller mit frischem Marktgemüse, serviert mit Pouletbrust

19.00

⊕ mit Kalbsplätzli

+7.00

∅ ohne Fleisch

-3.00

Lebensmitteldeklaration

Geflügel, Schweinefleisch

Schweiz

Kalbfleisch, Rindfleisch:

Schweiz

Lammfleisch:

Schweiz, Neuseeland

Hirschfleisch:

Schweiz, Europa

Fisch:

Schweiz, Europa, Asien, Zucht

Unser Fleisch beziehen wir von den Metzgereien Hatecke und Traitafina.

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten

Unsere Preise verstehen sich Fr. inkl. 7.7% MwSt

SÜSSE VERSUCHUNGEN

Coupe Danmark

Vanilleglace serviert mit lauwarmer Schokoladensauce garniert mit Rahm

	9.50	
klein		7.50

Café Glace

Spezialität des Hauses mit Rahm garniert

	10.50	
klein		8.50

Coupe Maison

Ananas-, Apfel- und Traubensorbet auf frischem Fruchtsalat, garniert

	9.50	
klein		7.50

Le Colonel

Citronensorbet mit Wodka parfümiert

	10.50	
--	-------	--

El Capitan

Apfelsorbet mit karamellisierten Äpfel und Calvados

	10.50	
--	-------	--

Einzelne Glacekugel

Ananassorbet, Traubensorbet, Zitronensorbet, Apfelsorbet, Banane, Mocca, Vanille, Erdbeer, Schokolade	Preis pro Kugel	2.50
	Rahmzuschlag	1.00

Affogato al caffè - Kugel Vanilleeis mit heissem Espresso übergossen

		5.50
--	--	------

Karamelköpfli mit Rahm garniert

		7.00
--	--	------

Frappé - Aroma nach Wahl

		6.00
--	--	------

Lauwarmer Nusstorte aus Lavin mit Vanilleglace und Rahm garniert

		9.50
--	--	------

Hausgemachter **Toblerone-Schokoladenmousse** mit Rahm und Früchten garniert

		9.50
--	--	------

Hausgemachte **Amaretti Halbgefrorenes** mit Rahm und Amaretto garniert

		9.50
--	--	------

Fragen Sie uns nach dem **Tagesdessert** (nur abends)

		7.00
--	--	------

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten

Unsere Preise verstehen sich Fr. inkl. 7.7% MwSt