

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 - 14.00 Uhr und ab 18.15 - 20.45 Uhr erhältlich. 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 - Hausgemachte Bündner Gerstensuppe	9.50
Schoppa da canödels Tirolais - Hausgemachte Tiroler Speckknödelsuppe	10.50
Schoppa da verdüra - Glutenfreie Gemüsesuppe	9.50
Schoppa da zücha – Hausgemachte Kürbiscremesuppe mit Kernöl	10.50
Schoppa dal di - Tagessuppe	8.50
⊕ Alle Suppen sind auch in klein bestellbar	-2.00

KNACKIGE SALATE

Salata dal büfe - Salat vom Buffet (nur abends)	9.50
Üna coppa salata verda - Blattsalatschüssel mit gerösteten Kernen	9.50
Üna coppa salata masdada - Bunt gemischte Salatschüssel mit gerösteten Kernen	11.00
Salata Grischuna - Diverse Blattsalate garniert mit Bündnerfleisch und Bergkäsestreifen	17.00
Rasada da chaschöl „Alvetern“ Lauwarme Käsewähe „Alvetern“, garniert mit einem Salatbouquet	16.00

Als Salatsaucen stehen Ihnen eine französische, eine italienische, eine Himbeer 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
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) 22.00

Capuns fats in chasa „Alvetern“
In Mangoldblätter eingewickelte Capuns an einer delikaten Bouillon-, Rahmsauce mit Bündnerfleisch garniert (v) 24.50

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

Polenta naira
Polentaschnitte mit Pfifferlingragoute, garniert mit einem Gemüsebouquet (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 Gemüse garnitur

30.00

⊕ Cordon Bleu vom Kalb

+11.00

Entrecôte da bouv

Entrecôte vom Rind mit einer rassigen Grünpeffersauce serviert mit Kroketten und Gemüse

39.00

Filet da chucal

Schweinsfiletmedaillons «Calvados» serviert mit Butternudeln und Gemüse garnitur

35.00

S-chalpetta da chucal panada

Schweins schnitzel paniert serviert mit Pommes frites

24.00

Plat da verdüra

Gemüseteller mit frischem Marktgemüse, serviert mit Pouletbrust

17.00

⊕ mit Kalbsplätzli

+7.00

Lebensmitteldeklaration

Geflügel, Schweinefleisch, Kalbfleisch Schweiz

Rindfleisch: Schweiz, Argentinien, Brasilien

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 Danemark			
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
Einzelne Glacekugel		Preis pro Kugel	2.50
Ananassorbet, Traubensorbet, Zitronensorbet, Apfelsorbet, Banane, Mocca, Vanille, Erdbeer, Schokolade		Rahmzuschlag	1.00
Affogato al caffè - Kugel Vanilleeis mit heissem Espresso übergossen			5.50
Karamelköpfi mit Rahm garniert			6.50
Frappé - Aroma nach Wahl			6.00
Lauwarme Nusstorte aus Lavin mit Vanilleglace und Rahm garniert			9.50
Hausgemachter Schokoladenmousse mit Rahm und Früchten garniert			9.00
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