

# Menu

---

## Gala Menu

Dieses Menu umfasst fünf Gänge, ist auch in „verkürzter Form“ erhältlich.  
Es wird für Sie täglich von unserem Küchenchef Peter Amrein neu zusammengestellt.

## Vegetarisches Menu

Dieses Menu aus feinen Frischprodukten servieren wir Ihnen in vier Gängen

## Vorschpiisa - Vorspeisen

---

Grüana Salot <i>Grüner Salat</i>	CHF 10.--
Gmischta Salot <i>Gemischter Salat</i>	CHF 12.--
Tomata – Mozarella Salot mit frischem Basilikum <i>Tomaten – Mozarella Salat mit frischem Basilikum</i>	CHF 14.--
Terrine vum Bündnerfleisch mit Salotbouquet und brötleta Waldpilz <i>Bündnerfleisch Terrine mit Salatbouquet und gebratenen Waldpilzen</i>	CHF 16.--
Lachsroulada uf marinierta Gurka und Chrütersalot <i>Lachsroulade auf marinierten Gurken mit Kräutersalat</i>	CHF 15.--
Rindstatartürmli mit Toast <i>Rindertatartürmchen mit Toast</i>	CHF 19.--

## Suppa - *Suppen*

---

Tagessuppa <i>Tagessuppe</i>	CHF 7.--
Tomatasuppa mitra Rahmhuba <i>Tomatensuppe mit Rahmhaube</i>	CHF 9.--
Bündner Gerschtasuppa <i>Bündner Gerstensuppe</i>	CHF 12.50
Rindsbouillon mit Schnauser Frilandai <i>Rindsbouillon mit Schnauser Freilande</i> <i>ohne Schnauser Freilande</i>	CHF 9.-- CHF 8.--

# Öppis zwüschadura - *Zwischengerichte*

---

Klassischa Ceasar Salot mit brötleter Pouletbruscht <i>Klassischer Ceasar Salat mit gebratener Pouletbrust</i>	CHF	21.--
Capuns mit Flimser Heu Sauce und brötlete Rohschinkestrifa <i>Capuns mit Flimser Heu Sauce und gebratenen Rohschinkenstreifen</i>	CHF	25.--
Schwiinsbrotwurscht a Zwieblasossa mit Röschti <i>Schweinebratwurst an Zwiebelsauce mit Rösti</i>	CHF	19.--
Quark- Pizokel mit Salsiz, Spinat und tröchnata Tomata an ara liechta Rahmsossa <i>Quark- Pizokel mit Salsiz, Spinat und getrockneten Tomaten an einer leichten Rahmsauce</i>	CHF	23.--
Adula Clubsandwich mit Truthahn, Aier, Tomata, Speck, Cipollata und Pommes <i>Adula Clubsandwich mit Truthahn, Eier, Tomaten, Speck, Cipollata und Pommes Frites</i>	CHF	21.--

## Hauptgang - Hauptgerichte

---

Penne mit sautierte Rindsfiletstrifa und mariniertam Gmüas <i>Penne mit sautierten Rinderfiletstreifen und mariniertem Gemüse</i>	CHF	41.--
Züri Gschnätzlets mit Röschti und klinam Gmüas <i>Kalbfleisch- Geschnetzeltes an Champignon- Rahmsauce</i> <i>Rösti und kleines Gemüse</i>	CHF	36.--
Cordon bleu vum Schwii gfüllt mit Luzärner Rahmkäs Pommes und Gmüas <i>Cordon bleu vom Schwein gefüllt mit Luzerner Rahmkäse</i> <i>Pommes Frites und Tagesgemüse</i>	CHF	29.--
Aargauische Kalbshaxa mit Pfluma, Kroketta und Gmüas <i>Aargauische Kalbshaxen mit Pflaumen, Kroketten und Gemüse</i>	CHF	33.--
Gschmorta Rindshohrucka an ara kräftiga Rotwiisossa mit Paschtinakamuas und Bohnagmüas <i>Geschmorter Rinderhohrücken an kräftiger Rotweinsauce</i> <i>mit Pastinakenmousseline und Bohnengemüse</i>	CHF	37.--
Brötletes Felchenfilet mit Riis und sautiertem Blattspinat <i>Gebratenes Felchenfilet mit Reis und sautiertem Blattspinat</i>	CHF	29.--
Pochierts Saibblingsfilet mit Herdöpfel und Fenchel- Tomatagmüas <i>Pochiertes Saibblingsfilet an Kräuterrahmsauce mit Kartoffeln und Fenchel-Tomatengemüse</i>	CHF	33.--

## vum Grill – vom Grill

---

Rindsfilet (180g)	CHF 53.--
Rindsentrecôte (180g)	CHF 45.--
Kalbsschnitzel (180g)	CHF 51.--
Schweinssteak (180g)	CHF 39.--
Perlhuhnbrust	CHF 43.--
Crevettenspiess	CHF 41.--

Diese Gerichte werden serviert  
mit Kräuterbutter oder „Jovisauce“, Gemüsebouquet  
Pommes frites, Reis, Nudeln oder Bratkartoffeln

## Amol öpis zum Schlemma - *Desserts*

---

Quitta Tiramisu <i>Quittentiramisu</i>	CHF 9.--
Schoggi - Mandarina Parfä mit Dattla <i>Schokoladen-Mandarinen Parfait mit Datteln</i>	CHF 12.50
Warmi Öpfeltarte mit Zimtglace <i>Warme Apfeltarte mit Zimteis</i>	CHF 11.--

## Käs - *Käse*

---

Bio-Kästeller vo dr SennerA Martin Bienerth, Andeer <i>Bio-Käseteller von der Sennerei Martin Bienerth, Andeer</i>	CHF 21.--
---	-----------

No nüt gfunda? Frogen Si üseri Mitarbaiter nochm Tageskuacha odr dr Glacekarta!  
*Noch unschlüssig? Fragen Sie unsere Mitarbeiter nach dem Tageskuchen und der Eiskarte!*

# Herkunft unserer Lebensmittel

---

## **Kalb-, Schweine-, Rind- und Lammfleisch**

wird ausschliesslich von lokalen Metzgern bezogen, welche für die allerbeste Qualität aus der Region Surselva garantieren.

## **Hirsche und Rehe**

werden in der Schweiz und Österreich geschossen.

## **Geflügel**

Unsere Händler aus Landquart garantiert für hochstehende Schweizer Qualität.

## **Fisch**

Die Fische werden in Schweizer Seen gefangen.

## **Eierprodukte**

Wir beziehen für das ganze Hotel Adula lokale Freiland Eier von Schnaus.

## **Gemüse und Salate**

Wir beziehen unser Gemüse und Salate von lokalen Gemüsehändlern, welche uns die beste Qualität garantieren.