

## SURSELVA

4 - Gänge Menü / 4 – Course Menu 99

Falera-Rindscarpaccio – Zwiebelchips, Parmesan, Ponzu-Sauce 

Falera Beef Carpaccio – Onion Chips, Parmesan, Ponzu Sauce

Oder / Or

Fava-&-Cicoria-Suppe – getrocknete Favabohnen, wilder Chicorée, „Sabino Leone“ EVO-

Öl 


Fava & Cicoria Soup – Dried Fava Bean, Wild Chicory, „Sabino Leone“ EVO Oil



Suppe der Woche – Brot, Olivenöl extra nativ 

Soup of the Week – Toasted Bread, extra Virgin Olive Oil

Oder / Or

Penne Arrabiata – Taggiasca Oliven, Basilikum, Chilisauce 

Penne Arrabiata – Taggiasca Olives, Basil, Chilli sauce

\*Gästen, die bereits Halbpension gebucht haben, werden keine Kosten berechnet.

\*Guests who have already booked half board will not be charged.

\*Wir bieten auch ein 3-Gänge-Menü für 65 CHF an, das bei Reservierung mindestens einen Tag im Voraus verfügbar ist.

\*We also offer a 3-course menu for 65 CHF, available with a reservation at least one day in advance.




## HOTEL ADULA

FLIMS

Schweizer Schweine-Spareribs (500 g) – „The“ Kartoffelpüree, hausgemachte BBQ-Sauce

Swiss Pork Spareribs (500 g) – „The“ Mashed Potatoes, Homemade BBQ Sauce

Oder / Or

Veganer BBQ-Spiess – Tomaten, Kapern, Bergkräuter, Vierge Sauce 


Vegan BBQ Skewer – Tomatoes, Capers, Mountain Herbs, Vierge Sauce



Adula Tiramisù – „Sennerei Vals“ Quark, Kakaopulver 

Adula Tiramisù – „Sennerei Vals“ Quark Cheese, Cocoa powder

Oder / Or

Auswahl an frischen Früchten – Ahornsirup 

Selection of fresh Fruit – Maple Syrup

 Vegetarian

 Vegan

 Local

Bitte informieren Sie uns über allergische Allergien. Kindly inform us of any food allergies.  
Gerne geben wir Ihnen detaillierte Auskunft über den Herkunftsort von Fisch und Fleisch.

We will gladly provide you with information regarding the origin of the fish and meat.


## PIZ TERRI

\*4 – Gänge Menü / 4 – Course Menu 99

Handwerkliche Burrata – „Slow Food“ Capocollo, "Puntarelle" & Halbgetrocknete Tomaten 


Artisanal Burrata – "Slow Food" Capocollo, "Puntarelle" & Semi-Dried Tomato

Oder/Or

Pochiertes „Darms Bio“- Ei – Bergspargel „Gian Belli“- Käseschaum 

"Darms Bio" Poached Egg – Asparagus, "Gian Belli" Cheese Foam



Apulische Vollkorn-Orecchiette – Basilikum, Burrata, Tomatensauce 

Apulian Wholemeal Orecchiette – Basil, Burrata, Pomodoro Sauce

Oder/Or

Mezze Maniche – Gion Belly Käse, Pancetta, Carbonara-Sauce

Mezze Maniche – Gion Belly Cheese, Pancetta, Carbonara sauce




## HOTEL ADULA

FLIMS

Marinierte Pouletbrust – Pilze, Bergkräuter-"Salsa Verde" 

Marinated Chicken Breast – Mushrooms, Mountain Herbs "Salsa Verde"

Oder/Or

Gefüllte Aubergine „Parmigiana" – Bio-Tomatensauce, Parmesan 


Stuffed Eggplant "Parmigiana" – Organic Tomato Sauce, Parmesan Cheese



"Trulli Torte" – Vanillecreme, Amarena-Kirschen, Vanillesosse 

"Torta dei Trulli" – Custard Cream, Amarena Cherries, Vanilla Sauce

Oder/Or

Vanilla Bliss Coupe – Vanilleeis, Bananen, Schokolade, Schlagsahne 

Vanilla Bliss Coupe – Vanilla Ice Cream, Bananas, Chocolate, Whipped Cream

\*Gästen, die bereits Halbpension gebucht haben, werden keine Kosten berechnet.

\*Guests who have already booked half board will not be charged.

\*Wir bieten auch ein 3-Gänge-Menü für 65 CHF an, das bei Reservierung mindestens einen Tag im Voraus verfügbar ist.

\*We also offer a 3-course menu for 65 CHF, available with a reservation at least one day in advance.

 Vegetarian

 Vegan

 Local


Bitte informieren Sie uns über allfällige Allergien. Kindly inform us of any food allergies.  
Gerne geben wir Ihnen detaillierte Auskunft über den Herkunftsort von Fisch und Fleisch.  
We will gladly provide You with information regarding the origin of the fish and meat.

## CRAP SOGN GION

\*4 – Gänge Menü / 4 – Course Menu 99

Caesar Salad – Babylettuce, Hähnchenbrust, Parmesan, Croûtons, Sardellen,  
Caesar-Dressing

Caesar Salad – Baby Lettuce, Parmesan, Croutons, Anchovies, Dressing  
Oder/Or

Mini Focaccia – Bündner Salami, Alpkäse 

Mini Focaccia – Grisons Salami, Alpine Cheese



Kartoffelsuppe – Brot, Olivenöl extra nativ 

Potato Soup – Toasted Bread, extra virgin Olive Oil  
Oder / Or

Paccheri „Trafilati In Oro“ – Garnelen, Spargel, Zitronenzeste, Meeresfrüchtesauce 

Paccheri “Trafilati In Oro” – Shrimps, Asparagus, Lemon zest, Seafood Sauce

\*Gästen, die bereits Halbpension gebucht haben, werden keine Kosten berechnet.  
\*Guests who have already booked half board will not be charged.

\*Wir bieten auch ein 3-Gänge-Menü für 65 CHF an, das bei Reservierung mindestens einen Tag im Voraus verfügbar ist.  
\*We also offer a 3-course menu for 65 CHF, available with a reservation at least one day in advance.



## HOTEL ADULA

FLIMS

Hirsch Ragout – Brotcroutons, Kräuteröl

Deer Ragu – Bread Croutons, Herb Oil

Oder / Or

Riesengarnelen – Zucchini, Lauch, Endivie, Vierge-Sauce


Jumbo Shrimps – Zucchini, Leek, Endive, Vierge Sauce



«Verbrannter» Cheesecake – Chantilly-Crème 

“Burnt” Cheesecake – Chantilly Cream

Oder / Or

Auswahl an Bündner Käse – Regionale Fruchtmarmelade 

Selection of Grisons Cheese – Local Fruit Jam

 Vegetarian

 Vegan

 Local

Bitte informieren Sie uns über allfällige Allergien. Kindly inform us of any food allergies.  
Gerne geben wir Ihnen detaillierte Auskunft über den Herkunftsort von Fisch und Fleisch.  
We will gladly provide You with information regarding the origin of the fish and meat.


## PIZ CAZIRAUNS

\*4 – Gänge Menü / 4 – Course Menu 99

Reh-Tatar (Handgeschnitten) – Schwarzer Trüffel, Geröstetes Brot, Pesto-Sauce

Roe Deer Tartare (Hand cut) – Black Truffle, Toasted Bread, Pesto Sauce

Oder / Or

Tomatensuppe – Brot, Olivenöl extra nativ 


Tomato Soup – Toasted Bread, extra virgin Olive Oil



Hausgemachte Tagliatelle – Parmesan, Bolognese-Sauce

Homemade Tagliatelle – Parmesan, Bolognese sauce

Oder / Or

Gnocchi – Mangold, Käsefondue «Hof Beeli», geräucherte Wurst 

Gnocchi – Chard, Cheese Fondue "Hof Beeli", Smoked Sausage

\*Gästen, die bereits Halbpension gebucht haben, werden keine Kosten berechnet.

\*Guests who have already booked half board will not be charged.

\*Wir bieten auch ein 3-Gänge-Menü für 65 CHF an, das bei Reservierung mindestens einen Tag im Voraus verfügbar ist.

\*We also offer a 3-course menu for 65 CHF, available with a reservation at least one day in advance.



## HOTEL ADULA

FLIMS

Wolfsbarschfilet – "Agretti" Pinienkerne & Rosinen, Heu-Geräucherte Beurre Blanc Sauce 


Seabass Fillet – "Agretti" Pinenuts & Raisins, Hay Smoked Beurre Blanc Sauce

Oder / Or

Rinder-Onglet – Pilze, Grünes Gemüse, Jus


Beef Onglet – Mushrooms, Green Vegetables, Jus



Hausgemachter Birnenstrudel – Schokoladenglace, Schlagrahm 

Homemade Pear Strudel – Chocolate Ice Cream, Whipped Cream

Oder / Or

Auswahl an frischen Früchten 

Selection of fresh Fruit

 Vegetarian

 Vegan

 Local

Bitte informieren Sie uns über allfällige Allergien. Kindly inform us of any food allergies.

Gerne geben wir Ihnen detaillierte Auskunft über den Herkunftsort von Fisch und Fleisch.

We will gladly provide You with information regarding the origin of the fish and meat.


## PIZ MUNDAUN

\*4 – Gänge Menü / 4 – Course Menu 99

«Falera-Rindstatar» handgeschnitten – Getoastetes Brot 

“Falera-Beef” Tartar hand cut – Toasted bread

Oder / Or

Gemüsesuppe – Knuspriges Gemüse, Toastbrot 

Vegetable soup - Crispy vegetables, Toasted bread



Spaghetti – Cherry Tomaten, Burrata, Olivenöl extra nativ 

Spaghetti – Cherry Tomatoes, Burrata, Extra virgin Olive Oil

Oder / Or

“Orecchiette” – Liebstöckel-Butter, Haselnüsse, Olivenöl extra nativ 

“Orecchiette” – Lovage Butter, Hazelnuts, Extra virgin Olive Oil

\*Gästen, die bereits Halbpension gebucht haben, werden keine Kosten berechnet.

\*Guests who have already booked half board will not be charged.

\*Wir bieten auch ein 3-Gänge-Menü für 65 CHF an, das bei Reservierung mindestens einen Tag im Voraus verfügbar ist.

\*We also offer a 3-course menu for 65 CHF, available with a reservation at least one day in advance.



## HOTEL ADULA

FLIMS

Falera Rindfleisch Selection „Winzap F.“ – Gebackene Jumbo-Kartoffel,  
Frühlingszwiebeln, Jus 


Falera Beef Selection “Winzap F.” – Baked Jumbo Potato, Spring Onion, Jus

Oder / Or

Grillierte Crevetten – Würzige Mayonnaise, Schnittlauch, Baby-Lattich

Grilled prawns – Spicy Mayonnaise, Chives, Baby lettuce



Auswahl an Bündner Käse – Regionale Fruchtmarmelade 

Selection of Grisons Cheese – Local Fruit Jam

Oder / Or

Frucht-Käsekuchen 

Fruit Cheesecake

 Vegetarian

 Vegan

 Local

Bitte informieren Sie uns über allfällige Allergien. Kindly inform us of any food allergies.

Gerne geben wir Ihnen detaillierte Auskunft über den Herkunftsort von Fisch und Fleisch.

We will gladly provide You with information regarding the origin of the fish and meat.

## CRAP SOGN PLACI

\*4 – Gänge Menü / 4 – Course Menu 99

Gemischter Salat – Wachteleier, Croutons, Speck, Dressing 

Mixed Salad – Quail Eggs, Croutons, Bacon, Dressing

Oder / Or

Bündner Gerstensuppe – Gerste, Gemüse, Trockenfleisch, Geräucherte Pancetta 


Grisons Barley Soup – Barley, Vegetables, Dried Meat, Smoked Pancetta



Hausgemachte Gnocchi – Halbtrockneter Gion Belly Käse, Tomatensauce 

Homemade Gnocchi – Semi-Dry Gion Belly Cheese, Tomato Sauce

Oder / Or

Minestrone Suppe – Saisonales Gemüse 

Minestrone Soup – Seasonal Vegetables

\*Gästen, die bereits Halbpension gebucht haben, werden keine Kosten berechnet.  
\*Guests who have already booked half board will not be charged.

\*Wir bieten auch ein 3-Gänge-Menü für 65 CHF an, das bei Reservierung mindestens einen Tag im Voraus verfügbar ist.  
\*We also offer a 3-course menu for 65 CHF, available with a reservation at least one day in advance.



## HOTEL ADULA FLIMS

Entrecote – Vom Berg Auf Den Tisch, Salat, Kartoffeln

Entrecote – From The Mountain To The Table, Mixed Salad, Potatoes

Oder / Or

Zander (Lucioperca) – Gedünstetes Gemüse, Weiße-Bohnen-Sauce


Zander (Pike-Perch) – Steamed Vegetables, White Bean Sauce



2 Kugeln Hausgemachtes Glace – Schokolade 

2 Scoops Of Homemade Ice Cream – Chocolate

Oder / Or

Panna Cotta – Beeren-Sauce 

Panna Cotta – Red Berry Sauce

 Vegetarian

 Vegan

 Local


Bitte informieren Sie uns über allfällige Allergien. Kindly inform us of any food allergies.  
Gerne geben wir Ihnen detaillierte Auskunft über den Herkunftsort von Fisch und Fleisch.  
We will gladly provide You with information regarding the origin of the fish and meat.

## PIZ NADELS

\*4 – Gänge Menü / 4 – Course Menu 99

Gegrillte «Crostone» – Halbgetrocknete Tomaten, Basilikum, A.O.P.   
Charcoal-Grilled “Crostone” – Semi-Dried Tomatoes, Basil, A.O.P.

Oder / Or

Kartoffelsuppe – Brot, Olivenöl extra nativ   
Potato Soup – toasted Bread, extra virgin Olive Oil



Regionale Capuns – Bündner Fleisch, Rahmsauce, Bergkäse 

Regional Capuns – Grisons Beef, Cream Sauce, Mountain Cheese

Oder / Or

Linguine «Tarfilate in Oro» – Jakobsmuscheln, Gemüse, Fischsauce  
Linguine “Trafilate in Oro” – Scallops, Vegetables, Fish sauce




# HOTEL ADULA

## FLIMS

Schweinsfilet – Spätzli, Gemüse, Senfsauce

Pork Filet – Spätzli, Vegetables, Mustard sauce

Oder / Or


Blumenkohlsteak „Al Cartoccio“ – Schnittlauch, Vierge-Sauce   
Cauliflower Steak “Al Cartoccio” – Chives, Vierge Sauce



Schokoladen Fondant – Mandelstreusel, Vanilleglace 

Chocolate Fondant – Almond Crumble, Vanilla Ice Cream

Oder / Or

Auswahl an Bündner Käse – Regionale Fruchtmarmelade 

Selection of Grisons Cheese – Local Fruit Jam

\*Gästen, die bereits Halbpension gebucht haben, werden keine Kosten berechnet.

\*Guests who have already booked half board will not be charged.

\*Wir bieten auch ein 3-Gänge-Menü für 65 CHF an, das bei Reservierung mindestens einen Tag im Voraus verfügbar ist.

\*We also offer a 3-course menu for 65 CHF, available with a reservation at least one day in advance.

 Vegetarian


 Vegan

 Local

Bitte informieren Sie uns über allfällige Allergien. Kindly inform us of any food allergies.  
Gerne geben wir Ihnen detaillierte Auskunft über den Herkunftsort von Fisch und Fleisch.  
We will gladly provide You with information regarding the origin of the fish and meat.

## PIZ AUL

\*4 – Gänge Menü / 4 – Course Menu 99


Gefüllte Aubergine „Parmigiana“ – Bio-Tomatensauce, Parmesan   
Stuffed Eggplant “Parmigiana” – Organic Tomato Sauce, Parmesan Cheese

Oder / Or

Bouillon – Sommergemüse

Chicken broth – Summer Mountain Vegetables



Apulisches Vollkorn «Orecchiette-Rübenkraut» – Sardellen, frisches Chili   
Apulian Wholemeal “Orecchiette Cime di Rapa” – Anchovies, Fresh Chili

Oder / Or

Mezze Maniche – Hirsch Ragout, Bündner Käse

Mezze Maniche - Deer Ragu, Grisons cheese

\*Gästen, die bereits Halbpension gebucht haben, werden keine Kosten berechnet.  
\*Guests who have already booked half board will not be charged.

\*Wir bieten auch ein 3-Gänge-Menü für 65 CHF an, das bei Reservierung mindestens einen Tag im Voraus verfügbar ist.  
\*We also offer a 3-course menu for 65 CHF, available with a reservation at least one day in advance.



## HOTEL ADULA

FLIMS


Gebratenes Schweizer Poulet – Grillierte Zucchini, Bergkräuter, Senfsauce   
Fried Swiss chicken – Grilled zucchini and mustard sauce

Oder / Or

Cremige Polenta – Knusprige Chips, Piment d'Espelette 

Creamy Polenta - Crunchy Chips, Piment d'Espelette



Zwei Kugeln Sorbet – Zitrone   
2 Scoops of Sorbet – Lemon

Oder / Or

Auswahl an frischen Früchten – Ahornsirup 

Selection of fresh Fruit – Maple Syrup

 Vegetarian

 Vegan

 Local

Bitte informieren Sie uns über allfällige Allergien. Kindly inform us of any food allergies.  
Gerne geben wir Ihnen detaillierte Auskunft über den Herkunftsort von Fisch und Fleisch.  
We will gladly provide You with information regarding the origin of the fish and meat.