



PASCHIUN ART CULINARICA AUF'S ZIMMER

Sie möchten gemütlich alleine oder zu zweit im Zimmer geniessen?

Mit dieser kleinen Auswahl verwöhnen wir Sie **zwischen 7.30-23.00 Uhr** ganz privat. Ihre Bestellung können Sie an der Reception aufgeben. Wählen Sie die **710** auf Ihrem Zimmer-Telefon. Die Gebühr für diesen Service beträgt CHF 12.

Frühstück von 7.30-10.30 Uhr, am Wochenende bis 11.00 Uhr

Sie können das Frühstück aufs Zimmer gleich für die gesamte Aufenthaltsdauer mitbuchen oder auch vor Ort täglich anmelden. (Die Bestellung können Sie bis am Vortag 17.00 Uhr mit der Wahl der gewünschten Getränke und Speisen aufgeben.)

Unser Frühstücksangebot:

- Heiss- und Kaltgetränke nach Wahl
(Kaffee, koffeinfreier Kaffee, Tee, Vollmilch warm/kalt, Kaffeesahne, Kakaopulver, Orangensaft, Karottensaft, Grapefruit und Prosecco)
- Gemischtes Brot und Gipfeli
- Variation von Butter und Marmeladen
- Geschnittenes Gemüse und Früchte

Auf Wunsch können Sie folgendes mitbestellen:

- Gebeizter Lachs und geräucherter Saibling
- Gemüsecreme
- Verschiedene Käse und Ziegenfrischkäse
- Aufschnitt (Bündnerfleisch, Kochschinken, Rohschinken und Salami)
- Honig, Nutella
- Natur- und Fruchtjoghurt aus Tschlin
- Müsli, Fruchtsalat
- Hausgemachte Nusstorte oder/und Schoggi Nusskuchen
- Eierspeisen (gekochtes Ei, Spiegelei, Rührei) mit diverse Beilagen



VORSPEISEN

CHF

GuardaVal Salat mit Rohkost und gebratenen Rohessspeck-Streifen	19
Klassisch mariniertes Tatar vom Weiderind mit geröstetem Roggenbrot und aufgeschlagener Butter aus dem Val Müstair	26
Topinamburcremesuppe mit Tschliner Ricotta	20
Capuns mit karamellisierter Zwiebelcreme, Bündnerfleisch und Käselolly	29

HAUPTGÄNGE

Clubsandwich mit Malanser Bio-Pouletbrust	33
Spaghetti Carbonara mit Gartenkresse	33
Wiener Schnitzel mit Preiselbeermarmelade dazu wahlweise Pommes Frites oder Bratkartoffeln	45

DESSERTS

Cheesecake mit Sauerkirschen und Zimtglace	19
Christstollensoufflé mit Trockenfrüchten und Mandarinen	22

Menu mit 3 Gängen Ihrer Wahl: CHF 75 oder à la carte

Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten werden gerne so gut wie möglich berücksichtigt. Bitte geben Sie uns diese bei Ihrer Bestellung an.

Bitte beachten Sie, dass wir in der Nebensaison am Sonntag und Montag in unserem Gourmetrestaurant Ruhetag haben und wir an diesen Tagen den Roomservice via unserem Partnerhotel, dem Hotel Belvedere, anbieten. Das Angebot während der Ruhetage im Gourmetrestaurant erfahren Sie an der Reception.



Die Speisen auf diesem Menü entsprechen zu 100% unseren Vorstellungen zum sorgsamem Umgang mit Lebensmitteln und sind die Empfehlungen Ihres Gastgebers René Stoye.