HELVETIA
HOTEL & RESTAURANT

Carta da menu

Speisekarte

Lieber Gast und Freund des Hauses

Herzlich willkommen im Restaurant, Hotel Helvetia im wunderschönen Val Müstair.
Gerne verwöhnen wir Sie mit unseren feinen Leckerbissen aus unserer Küche. All unsere Produkte, soweit als möglich sind hausgemacht und werden frisch und mit viel Liebe zubereitet!

Schön, dass Sie unser Gast sind.

Hotel Helvetia im Jahr 1900 Gekauft im Jahr 1931 von Jakob Grond - Fallet, Urgrossvater

Vegetarisch

Vegan

Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich doch bitte an unsere Mitarbeiterinnen.

HELVETIA
HOTEL & RESTAURANT

Schoppas

Suppen

	Kleine Tasse	Grosse Tasse
Tomatencremesuppe mit Brotcrôutons und Rahm Schoppa da tomata cun crutons e gromma	Fr. 8.50	Fr. 12.50
Gemüsesuppe mit Basilikum Schoppa da verdüra cun basilicum	Fr. 8.50	Fr. 12.50
Tagessuppe (oft) Schoppa dal di	Fr. 8.50	Fr. 12.50

Antepasts

Vorspeisen

Gemischter Salat Salata masdada	Fr. 9.50
Grüner Salat Salata verda	Fr. 8.20
Salatbouquet mit warmem Ziegenkäsemedaillon Verschiedene Blattsalate an einem Balsamicodressing und Speckstreifen Bouquet da salata cun chaschöl da chavra e panzetta	Fr. 19.80
Bündner Salat Blattsalat mit Bündnerfrleisch, Coppa, Käse und Baumnüsse Salata verda, charn secha, coppa, chaschöle nuschs	Fr. 19.00
Rassiger Hirsch-Salsiz Feiner Salsiz aus der Biosfera Val Müstair aus eigener Produktion Salsiz da la Biosfera Val Müstair fat in chasa	Fr. 18.50

HELVETIA
HOTEL & RESTAURANT

Plats principals

Hauptgänge

	½ Portion	
Pizoccals Val Müstair	Fr. 17.00	Fr.19.90

Nach Nona's traditionellem Rezept zubereiten, werden die Pizoccals aus einem Spätzliteig hergestellt. Im Teig fein geschnitten hat es Bündnerfleisch, Salsiz und Lauchwürfeli. Mit Einer Rahmsauce mit Weisskabis, Speck und Knoblauch verfeinert gelten sie als ein Festschmaus dem niemand wiederstehen kann.

Pizoccals mit Gemüse	Fr. 17.00	Fr. 19.90

Pizoccals cun verdüra

Rulada Jaura	Fr. 14.50	Fr. 19.50

Crèpe mit Blattspinat und Biokäsefüllung, Tomatensauce und Bechamel überbacken
Crèpe implida cun spinat e cun chaschöl bio,grattinada cun sosa da tomata es béchamel

TRIO Val Müstair	Fr. 27.00

- Pizoccals Val Müstair
- Rulada Jaura
- Hausgemachte Bauernsiedwurst auf Sauerkraut

Kartoffelgnocchi an einer Bärlauchsauce	Fr. 18.50

Für unsere Gnocchis verwenden wir die Sorte Agria, eine Mittelfrühe und sehr gut lagerfähige Kartoffel, vom Kartoffelbauer Jon Jachen Flura aus Müstair
Gnocs aint in üna sosa dad agl d'uars

Bündnerteller	Fr. 27.00

Verschiedene geräucherte und luftgetrocknete Fleischspezialitäten
Plat grischunais cun diversas spezialitats da charn fümantada e secha

HELVETIA
HOTEL & RESTAURANT

Charn

Fleisch

Schweinsfilet Narber Fr. 35.50
Das Schweinsfilet wird mit einer Eiweissschaumsauce nach einem speziellen, geheimen Rezept des Senior Chefs Norbert Grond überbacken. Lassen Sie sich überraschen, Sie werden begeistert sein!
Mit hausgemachten Nudeln oder Pommes Frites und Tagesgemüse
Cun tagliadinas fattas in chasa o pomfrits e verdüra dal di

Rindssteak Kräuterbutter Fr. 44.90
Mit Pommes Frites und Tagesgemüse
S-chalpetta da bouv cun painch d'hervas pomfrits e verdüra dal di

Schweinscordon-bleu Fr. 37.00
Mit Pommes Frites und Tagesgemüse
Cordon-bleu da chucal cun pomfrits e verdüra dal di

Lammeintopf mit Gemüse im Reisring Fr. 33.50
Chod cun verdüra servi cun ris

Gusts da la stà

Sommerliche Genüsse

Fitnesteller mit	Pouletbrust	Fr. 19.90
	Rindssteak	Fr. 30.50
	Schweinssteak	Fr. 21.90

Mit verschiedenen Salaten und Dressing nach Wahl
Diversas salatas frais-chas cun ün toc charn

HELVETIA
HOTEL & RESTAURANT

Mailinterra in painch

Rösti Rösti Rösti

Rösti mit Kutteln Tessiner Art — Fr. 27.00
Mailinterra in painch cun trippa

Rösti mit Leberli — Fr. 29.50
Kalbs-Lebergeschnetzeltes an einer Kräuter-Zwiebelsauce
Mailinterra in painch cun strataglià da gnirom da vadè

Klassiker Rösti — Fr. 29.50
Kalbsgeschnetzeltes an einer Pilzrahmsauce
Mailinterra in painch cun stataglià da vadè in üna sosa da bulais

Rösti mit Käse überbacken — Fr. 24.50
Mailinterra in painch cun chaschöl gratinà

Verdüra

Gemüse

Ratatouille auf Couscous — Fr. 19.00
Cuscus cun lasura ratatuglia

Kichererbseneintopf — Fr. 19.50
Plat uni da chicha cun verdüra

Linseneintopf — Fr. 19.50
Braune Linsen mit Gemüse
Plat uni da lentillas brünas cun verdüra

Rassiges Kartoffelgoulasch mit knackigen Zwiebeln — Fr. 18.50
Plat uni da mailinterra cun tschiguolla

HELVETIA
HOTEL & RESTAURANT

Desserts

Nachspeisen

Gipfelkuchen mit Vanilleglace Tuarta da stortins cun glatscha da vaniglia	Fr. 9.80
Lauwarmer Milchreis mit einem Zwetschgenkompott Ris e lat cun compott da tschüschinas	Fr. 9.80
luftiges Mousse au Chocolat garniert mit Bananen Mousse da tschigulatta garnì cun bananas	Fr. 8.50
Hausgemachte Nusstorte Tuarta da nusch fatta in chasa	Fr. 5.50
Kaiserschmarren mit Johannisbeerkonfi Tatsch cun sü da anzuas	Fr 9.50

HELVETIA
HOTEL & RESTAURANT

Highlights

Helvetia Erlebnisse

…immer wieder Sonntagsbraten
Sicher erinnern Sie sich noch ganz genau an den leckeren Duft, der immer wieder sonntags durch das Haus gezogen ist, wenn Mama oder Grossmutter ihren köstlichen Festtagsbraten zubereitet haben. Hier im Helvetia werden wir die gute alte Tradition wieder aufleben lassen und bitten alle zu Tisch. Lassen Sie sich in entspannter und gemütlicher Atmosphäre jeden Sonntag den zarten Rindsschmorbraten mit Risotto und Gemüse bei uns schmecken. Fr. 27.50

Schlechtwetter? Ach Quatsch, egal welches Wetter… haben Sie schon etwas vor? Kommen Sie gerne vorbei und entdecken Sie unsere Gesundheitsoase mit Saunalandschaft und Schwimmbad.

Für weitere Informationen zu unseren Angeboten oder für Reservationen steht Ihnen immer jemand an der Reception zur Verfügung.
Mehr Infos zur Gesundheitsoase

Geheimtip: Floating - Schwerelose Entspannung
Einatmen, ausatmen… und vom Druck befreit ins Schweben kommen - mit dem Körper, dem Herzen und mit der Seele. Im Hirn verhakte Gedanken verwandeln sich in Wolken und ziehen mühelos vor dem inneren Auge vorbei. Totale Entspannung stellt sich ein.

Grazia fich ed a revair in Val Müstair
Vossas famiglias Grond e Team

BAINVGNÜ

Hotel **HELVETIA AG**
Fam. Grond (4. Generation)
Via Maistra 30
CH-7537 Müstair

TEL +41 81 858 55 55
info@helvetia-hotel.ch
www.helvetia-hotel.ch

HELVETIA
HOTEL & RESTAURANT

Nos producents

Unsere Produzenten

Fleisch	Metzgerei Saxer	Sta. Maria
Milchprodukte	Chascharia Val Müstair	Müstair
Eier	Hof bain Bun	Valchava
Kartoffeln	Flura Agrar	Müstair
Gemüse	Kloster St. Johann	Müstair
	Hof Puntetta	Müstair
Honig	Armin Conrad	Müstair
Brot	Catarina Bott	Müstair

Unsere Produkte stammen soweit als möglich und saisonabhängig aus dem Val Müstair und der Region.

Declaraziun

Deklaration

Alle unsere Brot- und Backwaren stammen aus der Schweiz, mit Ausnahme derjenigen, die explizit anders gekennzeichnet sind

Rind-, Kalb-, Schweinefleisch Schweiz
Lammfleisch Schweiz, AUS
Poulet CH, BRA* (*Kann mit nichthormonellen leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.)

Hotel **HELVETIA AG**
Fam. Grond (4. Generation)
Via Maistra 30
CH-7537 Müstair

TEL +41 81 858 55 55
info@helvetia-hotel.ch
www.helvetia-hotel.ch