

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, so weit als möglich sind hausgemacht und werden frisch und mit viel Liebe zubereitet!

Schön, dass Sie unser Guest sind.



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

Vegetarisch

Vegan

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

Schoppas Suppen

Gerstensuppe
Schoppa da jotta

Kleine Tasse Grosse Tasse
Fr. 8.50 Fr. 12.50

Rassige Linsensuppe 
Schoppa da lantiglias

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 chaschlö da chavra e panzetta

Fr. 19.80

Bündner Salat
Blattsalat mit Bündnerfrleisch, Coppa, Käse und Baumnüsse
Salata verda, charn secha, coppa, chaschlö e nuschs

Fr. 19.00

Plats principals Hauptgänge

½ Portion

Pizoccals Val Müstair Fr. 17.00 Fr. 19.90

Nach Nona's traditionellem Rezept zubereitet, 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 widerstehen kann.

Pizoccals mit Gemüse Ⓛ Fr. 17.00 Fr. 19.90

Pizoccals cun verdüra

Rulada Jaura Ⓛ Fr. 14.50 Fr. 19.50

Crêpe mit Blattspinat und Käsefüllung, Tomatensauce und mit Bechamel überbacken

Crêpe implida cun spinat e cun chaschöl, grattinada cun sosa da tomata es béchamel

TRIO Val Müstair Fr. 27.00

- Pizoccals Val Müstair

- Rulada Jaura

- Hausgemachte Bauernsiedwurst auf Sauerkraut

Bündnerteller Fr. 27.00

Verschiedene geräucherte und luftgetrocknete Fleischspezialitäten

Plat grischunais cun diversas spezialitats da charn fümantada e secha

Raclette Ravioli Ⓛ Fr. 18.90

Mit Salbeibutter

Raviolis da raclette cun painch da salvgia

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

Kalbsgeschnetzeltes Pilzrahmsauce Fr. 35.50

Mit Polenta al Salto und Tagesgemüse
Strataglia da vadè polenta al salto e verdüra dal di

Fitnesteller mit Pouletbrust Fr. 19.90

Rindssteak Fr. 39.00

Schweinssteak Fr. 25.00

Mit verschiedenen Salaten und Dressing nach Wahl

Diversas salatas frais-chas cun ün toc charn

Verdüra **Gemüse**

Ratatouille auf Couscous 	Fr. 19.00
Cucus cun lasura ratatuglia	
Kichererbseineintopf 	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	

Winterzauber Pur **Inviern pur**

Käsefondu Helvetia 	ab 2 Personen	Fr. 24.50
Feine Käsemischung à la Helvetia mit einem Kirsch und Weissbrot		
Fondue da chaschöl cun ün kirsch e paun alb		

Desserts Nachspeisen

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

**Nus ingrazchain a noss fidels giasts
e giavüschain ün fich bel temp da Nadal.**

Cordials salüds, las famiglias Grond cun tuot ils collavururs




★ ★ ★

**"BRUNCH"
DA FAMIGLIAS**

1. SCHNER / 1. JANUAR

servi da las **9.00 fin las 14.00**
das warme und kalte Buffet ist offen von
9.00 Uhr bis 14.00 Uhr

für nur CHF 37.00 pro erwachsene Person
à discretion incl café / inkl. Kaffee, Tee, Ovo
Kinder CHF 1.00 pro Jahr bis 15 Jahre

★ ★ ★




★ ★ ★

HELVETIA
HOTEL & RESTAURANT

Familien Grond
Via Maistra 30
7537 Müstair
Tel. +41 (0)81 858 55 55
info@helvetia-hotel.ch
www.helvetia-hotel.ch

BAINVGNU 

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.

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

BAIN VGNÜ



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

Nos producents Unsere Produzenten

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

Unsere Produkte stammen so weit 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

BAIN VGNÜ



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