

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 Gast 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

	Kleine Tasse	Grosse Tasse
Consommé «Fleischsuppe» mit Leberknödel <i>Schoppa da charn cun canödel da gnirom</i> Die Leber ist von einem Ochsen aus Sta. Maria – <i>pauraria Fliri</i>	Fr. 9.50	Fr. 13.50
Gemüsesuppe mit Basilikum  <i>Schoppa da verdüra cun basilicum</i>	Fr. 8.50	Fr. 12.50
Tagessuppe (oft ) <i>Schoppa dal di</i>	Fr. 8.50	Fr. 12.50

Antepasts

Vorspeisen

Gemischter Salat <i>Salata masdada</i>	Fr. 9.50
Grüner Salat  <i>Salata verda</i>	Fr. 8.20
Salat mit frittiertem BBQ Blumenkohl  Blattsalat mit frittierten, pikanten Blumenkohlröschen BBQ Style <i>Salata verda, cardifiol frittà, picant e stil da BBQ</i>	Fr. 19.80

Plats principals Hauptgänge

Pizoccal Val Müstair	½ Portion Fr. 17.00 Fr.19.90
Nach Nona's traditionellem Rezept zubereitet, werden die Pizoccal 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.	
Pizoccal mit Gemüse 	Fr. 17.00 Fr. 19.90
Pizoccal cun verdüra	
Rulada Jaura 	Fr. 15.00 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
- Pizoccal Val Müstair - Rulada Jaura - Hausgemachte Bauernsiedwurst auf Sauerkraut	
Bündnerteller	Fr. 28.90
Verschiedene geräucherte und luftgetrocknete Fleischspezialitäten Plat grischunais cun diversas spezialitats da charn fümantada e secha	

Charn Fleisch

Schweinsfilet Narber

Fr. 36.50

Das Schweinsfilet wird mit einer Eiweisschaumsauce 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. 45.90

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. 33.90

Chod cun verdüra servi cun ris

Fitnessteller mit

Pouletbrust

Fr. 19.90

Rindssteak

Fr. 39.90

Schweinssteak

Fr. 25.00

Mit verschiedenen Salaten und Dressing nach Wahl

Diversas salatas frais-chas cun ün toc charn

Prümavaira & co. Frühling und Co.

Rösti mit Kutteln "Tessiner Art" Fr. 27.30
Mailinterra in painch cun trippa





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

Klassiker Rösti Fr. 29.50
Kalbsgeschnetzeltes an einer Pilzrahmsauce
Mailinterra in painch cun startaglià da vadè

Rösti mit Käse aus dem Val Müstair  Fr. 25.00
Mit Zwiebeln und Käse überbacken
Mailinterra in painch cun tschiguolla, chaschöl gratinà

Kartoffelgnocchi an Bärlauchrahmsauce  Fr. 19.90
Kartoffeln aus dem Val Müstair an einer Bärlauchrahmsauce
Gnoccs da mailinterra cun üna sosa d'agl urs

Verdüra Gemüse

- Ratatouille auf Couscous  Fr. 19.00
Beet aus Couscous, garniert mit Ratatouille
Rondella da mei, 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

Desserts Nachspeisen

Gipfelkuchen mit Vanilleglace Tuarta da stortins cun glatscha da vaniglia	Fr. 9.80
Lauwarmer Milchreis Milchreis serviert 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 nussh fatta in chasa	Fr. 5.50
Kaiserschmarren mit Waldbeerconfi Tatsch cun sü da anzuas	Fr 9.50

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

Nos producteurs Unsere Produzenten

Fleisch	Metzgerei Saxer Metzgerei Bell	Sta. Maria Schweiz
Wild	Aus heimischer Jagd	Val Müstair
Milchprodukte	Chascharia Val Müstair	Müstair
Kartoffeln	Flura Agrar	Müstair
Gemüse	Kloster St. Johann Hof Puntetta Pauraria Pitsch	Müstair Müstair Tschierv
Honig	Armin Conrad	Müstair
Brot	Catarina Bott	Müstair
Verschiedenes	Valentin Gourmet	Pontresina

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

Decleraziun 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

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