

# 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
Gerstensuppe <i>Schoppa da jotta</i>	Fr. 8.50	Fr. 12.50
Rassige Linsensuppe  <i>Schoppa da lantiglias</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
Salatbouquet mit warmem Ziegenkäsemedaillon Verschiedene Blattsalate an einem Balsamicodressing und Speckstreifen <i>Bouquet da salata cun chaschöl da chavra e panzetta</i>	Fr. 19.80
Bündner Salat Blattsalat mit Bündnerfleisch, Coppa, Käse und Baumnüsse <i>Salata verda, charn secha, coppa, chaschöl e nuschs</i>	Fr. 19.00
Salat mit frittierten Blumenkohlöschen  Blumenkohlösli BBQ Style auf Blattsalate an Haussauce <i>Cardifiol frittà BBQ Style sün Salata cun sosa da chasa</i>	Fr. 19.80

## 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

#### Kartoffel Gnocchi

Fr. 19.50

An einer feinen Pilzrahmsauce

Gnocchi cun sosa da bulais

#### Raclette Ravioli

Fr. 18.90





Mit Salbeibutter

Raviolis da raclette cun painch da salvgia


## Charn Fleisch

Schweinsfilet Narber	Fr. 35.90
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 <i>Cun tagliadinas fattas in chasa o pomfrits e verdüra dal di</i>	
Rindssteak Kräuterbutter	Fr. 44.90
Mit Pommes Frites und Tagesgemüse <i>S-chalpetta da bouv cun painch d'hervas pomfrits e verdüra dal di</i>	
Schweinscordon-bleu	Fr. 37.00
Mit Pommes Frites und Tagesgemüse <i>Cordon-bleu da chucal cun pomfrits e verdüra dal di</i>	
Lammeintopf mit Gemüse im Reisring	Fr. 33.50
<i>Chod cun verdüra servi cun ris</i>	
Kalbsgeschnetzeltes Pilzrahmsauce	Fr. 35.50
Mit Polenta al Salto und Tagesgemüse <i>Strataglia da vadè polenta al salto e verdüra dal di</i>	
Pouletbrust Helvetia	Fr. 26.90
Auf Gemüse-Basmatireis, an einer würzigen Sauce <i>Sün ris cun verdüra, sosa da brassar cun spezchas specialas</i>	
Fitnesteller mit	Pouletbrust Fr. 19.90
	Rindssteak Fr. 39.90
	Schweinssteak Fr. 25.00
Mit verschiedenen Salaten und Dressing nach Wahl <i>Diversas salatas frais-chas cun ün toc charn</i>	

## Verdüra Gemüse

Ratatouille auf Couscous 	Fr. 19.00
Cuscus 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

Käsefondue 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 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 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

**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

## Nos producteurs

### Unsere Produzenten

Fleisch	Metzgerei Saxer	Sta. Maria
Milchprodukte	Chascharia Val Müstair	Müstair
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.

## 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