

Herbst-Karte



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.



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



vegetarisch



vegan

Suppen

	Kleine Tasse	grosse Tasse
 Kürbiscremesuppe mit Rahmhaube und Kürbiskerne <i>Schoppa da zücha e gromma</i>	Fr. 8.50	Fr. 12.50
 Marronicremesuppe <i>Schoppa da maruns</i>	Fr. 8.50	Fr. 12.50
Tagessuppe <i>Schoppa dal di</i>	Fr. 8.50	Fr. 12.50

aus der Gartenlandschaft

 Gemischter Salat <i>Salata masdada</i>	Fr. 9.50
 Grüner Salat <i>Salata verda</i>	Fr. 8.20
Bündner Salat Blattsalat mit Bündnerfleisch, Coppa, Käse und Baumnüsse <i>Salata verda, charn secha, coppa, chaschöl e nuschs</i>	Fr. 19.00
Fitnesssteller mit Poulet Mit verschiedenen Salaten und Sauce nach Wahl <i>Diversas salatas frais-chas</i>	Fr. 19.50

Aus dem Val Müstair

Pizoccals Val Müstair ½ Fr. 17.00 Fr. 19.90

Nach Nona's traditionellem Rezept zubereitet.

Mit Rahm verfeinert gelten sie als ein Festschmaus dem niemand widerstehen kann.

Pizzocals Val Müstair cuschinats tenor üna veglia ricetta tradiziunala da la nona.

Raffinats cun gromma valan els sco üna delizcha irresistibla.

Die Pizoccals werden aus einem Spätzliteig hergestellt.

Im Teig fein geschnitten hat es Bündnerfleisch, Salsiz und Lauchwürfeli.

An einer Rahmsauce mit Spitzkabis, Speck und Knoblauch.

Einfach ein Hit!!!



Pizoccals mit Gemüse

Pizoccals cun verdüra.

½ Fr. 17.00 Fr. 19.90



Rulada Jaura

Eine Crêpe mit Blattspinat und Biokäsefüllung, Tomatensauce und Bechamel gratiniert.

Üna „crêpe“, implida cun spinat e cun chaschöl bio, grattinada cun sosa da tomata e béchamel.

½ Fr. 14.50 Fr. 19.50

TRIO Val Müstair Fr. 27.00

- Pizoccals Val Müstair

- Rulada Jaura

- hausgemachte Bauernsiedwurst auf Sauerkraut

Rassiger Hirsch-Salsiz Fr. 18.50

Feiner Salsiz aus der Biosfera Val Müstair aus eigener Produktion

Hirsch (einheimisch) und Schweinefleisch

Salsiz da la Biosfera Val Müstair fat in chasa

... und weiter geht es mit feinen hausgemachten veganen Produkte



Kichererbseneintopf

Feine Kichererbsen mit Gemüse
Plat uni da chicha cun verdüra

Fr. 19.50



Linseneintopf

Feine braune Linsen mit Gemüse
Plat uni da lentillas cun verdüra

Fr. 19.50



rassiges Kartoffelgoulasch

mit feinen, knackigen Zwiebeln
Plat uni da mailinterra cun tschiguolla

Fr. 18.50



Kartoffel-Curry

maininterra cun curry

Fr. 18.50



Ratatouille auf Couscous

Beet aus Couscous, garniert mit Ratatouille
Rondella da mei, lasura ratatuglia

Fr. 18.50

Unsere Helvetia Klassiker



Schweinsfilet Narber

Fr. 35.50

Das Schweinsfilet wird mit einer Eiweisschaumsauce nach einem speziellen, geheimen Rezept von Norbert Grond (Senior Chef) überbacken. Sie werden begeistert sein!!!

Mit hausgemachten Nudeln oder Pommes-Frites und Tagesgemüse
cun tagliadinas fattas in chasa e verdüra dal di

Rindssteak Kräuterbutter

Fr. 44.90

mit Pommes-Frites und Tagesgemüse
*S-chalpetta da bouv cun painch d'herbas
mailinterra fritta e verdüra dal di*

Rind-, Kalb-, Schweinefleisch Schweiz, Lammfleisch Schweiz, AUS
Poulet CH, BRA*, Wild heimische Jagd, bei Bedarf AT

*Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein

... und weiter geht es mit Produkten aus dem Val Müstair

Ravioli mit Ricotta-Kalbfleisch Fr. 19.90

An Tomatenrahmsauce

Raviolinis implits cun charn e pona e la sosa da tomata cun gromma

Rösti mit Kutteln «Tessiner Art» Fr. 27.00

Mailinterra cun painch cun trippa

Rösti mit Leberli Fr. 29.50

Kalbs-Lebergeschnetzeltes an einer Kräuter-Zwiebelsauce

Mailinterra cun painch cun startaglià da gniorom da vadè

Klassiker Rösti Fr. 29.50

Kalbsgeschnetzeltes an einer Pilzrahmsauce

Mailinterra cun painch cun startaglià da vadè

 Rösti mit Käse aus dem Val Müstair überbacken Fr. 24.50

Mit Zwiebeln und Käse überbacken

Mailinterra in painch cun tschiguolla chaschöl gratinà

... 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. Vielleicht ist es bei Ihnen ja auch noch Tradition, dass am Sonntag die ganze Familie zusammenkommt und sich zum gemeinsamen Essen trifft.

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 saftigen Braten bei uns schmecken.

Bratzeit ist jeden Sonntag.

Freuen Sie sich auf den zarten Rindsschmorbraten mit Risotto, sowie Gemüse für lediglich CHF 27.50



Grazia fich und a revair in Val Müstair

Ihre Familien Grond

