

HERZLICH WILLKOMMEN

Liebe Gäste

« „Genuss“ ist eine Bezeichnung für eine positive Sinnesempfindung, die mit körperlichem und geistigem Wohlbehagen verbunden ist. Beim Geniessen wird mindestens ein Sinnesorgan angesprochen. Was als Genuss empfunden wird, ist subjektiv und damit individuell unterschiedlich. Voraussetzung ist die Genussfähigkeit. » (Quelle Wikipedia)

Bestechen Sie sich selbst

Geniessen Sie in unseren Restaurants und verwöhnen Sie sich mit ausgesuchten regionalen Klassikern und internationalen Spezialitäten. Unser Fleisch beziehen wir fast ausnahmslos aus der Schweiz, zum Grossteil in Bioqualität aus dem Engadin. Unser Team freut sich auf Sie!

Buon appetito

Angaben zu Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Service-Team

Ihr Gastgeber Team

Chef de Service: Harry Lemnos

Küchenchef: Tobias Sander

und

Didem, Hanna und

Mark Linder

Restaurant La Vita

Salate

... salads / insalate

Der Klassiker

... the classic / il classico

Diverse Blatt–und Rohkostsalate mit Croutons und gerösteten Kernen

15

... various leaf and raw vegetable salads with croutons and roasted seeds

... insalate varie in foglia e verdure crude con crostini e semi arrostiti

Der Schweizer

... the Swiss / la Svizzera

Nüsslisalat mit Ei, Croutons und Speck

16

... Lamb's lettuce with egg, croutons and bacon

... Lattuga di agnello con uovo, crostini e pancetta

Der Besondere (Vegan)

... the special / lo speciale

Asiatisch mariniert Gurkensalat mit Pekannuss und Streifen von getrockneter Tomate

16

... Asian style marinated cucumber salad with pecan nuts and dried tomato strips

... Insalata di cetrioli marinata all'asiatica con noci pecan e strisce di pomodori secchi

Die Salatbowl ab 2 Personen

... the salad bowl from 2 persons/ l'insalatiera da 2 persone

Fein gemischte Blattsalate mariniert mit Croutons und roten Zwiebeln in der Bowl serviert zum Selbstnehmen

pro Person 12

... delicious mixed leaf salads marinated with croutons and red onions given in a bowl to serve your self

... deliziose insalate a foglia mista marinate con crostini e cipolle rosse, offerte in una ciotola da servire da soli

Dressing nach Wahl: Italienisch / Französisch / Himbeer-Korianderdressing

...your choice of dressing: Italian, French or Raspberry-coriander dressing

...condimento a scelta: Italiano, Francese o Condimento al lampone e coriandolo

Vorspeisen

...starter / antipasti

Tranchen vom hausgerauchten Schweinsbauch 18

...Mit weissem Bohnenpüree Slices of home-smoked pork belly with white bean puree

...Tranci di pancia di maiale affumicata in casa con purea di fagioli bianchi

Tomatenmousse im Blätterteigkissen mit Mozzarellaperlen 17

...Tomato mousse in a puff pastry pillow with mozzarella pearls

...Mousse di pomodoro in un cuscino di pasta sfoglia con perle di mozzarella

Sülze vom Lachs mit Kapern und Kräutervinaigrette 21

...Salmon aspic with capers and herb vinaigrette

...Gelatina di salmone con capperi e vinaigrette alle erbe

Suppen

... soups / zuppe

Spargelcremesuppe mit Limonenöl 14

...Cream of asparagus soup with lime oil

...Vellutata di asparagi con olio di limetta

Zucchini-Basilikumsuppe mit Zitrone 14

...Courgette and basil soup with lemon

...Zuppa di zucchine e basilico con limone

Bündner Gerstensuppe 15

... Grisons barley soup

... Zuppa di orzo dei Grigioni

Hauptgänge

...main course / secondi piatti

Das Steak / The Steak / La Bistecca

Huftsteak vom Uruguayer Black Angusrind an grüner Pfeffersauce
mit Pizokel und Gemüse

58

...Uruguayan Black Angus beef topside steak with green pepper sauce, pizokel and vegetables

...Bistecca di fesa di manzo Black Angus uruguaiano con salsa al pepe verde, pizokel e verdure

Hotel Europa Spezialitäten

... specialities of Hotel Europa / specialità di Hotel Europa

Blankett vom Pouletschenkel mit sautierten Pilzen,
Basmatireis und Pfälzer Rüben

34

... Chicken thigh blanquette with sautéed mushrooms, basmati rice and yellow carrots

... Blanquette di coscia di pollo con funghi saltati, riso basmati e carote gialle

Kalbsrahmragout mit Safrangnocchi und glasiertem Gemüse

44

... Veal ragout in cream sauce with saffron gnocchi and glazed vegetables

... Ragù di vitello alla panna con gnocchi allo zafferano e verdure glassate

Gebratene Kalbsleber mit zweifarbigem Kartoffelstock,
Röstzwiebeln und Bohnenröllchen

41

... Pan-fried calf's liver with two-tone mashed potatoes, crispy onions and bean rolls

... Fegato di vitello alla griglia con purè di patate bicolore, cipolle croccanti e involtini di fagioli

Jedermanns Liebling

... Everyone's darling / Il tesoro di tutti

Paniertes Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites und glasiertem Gemüse

46

... Wiener schnitzel of veal with french fries and glazed vegetables

... Wiener schnitzel di vitello con patatine fritte e verdure glassate

*Hauptgänge als kleine Portion werden mit einem Preisnachlass von 5,- CHF berechnet.

*Main courses as small portions are charged with a discount of CHF 5,-.

*I secondi piatti principali in piccole porzioni sono a pagamento con uno sconto di CHF 5,-.

Fisch

... *fish / pesce*

Gebratener Tilapia Auf lauwarmem Fenchel
mit Himbeermark und Mangospalten 36

... *Pan-fried tilapia on lukewarm fennel with raspberry pulp and mango wedges*

... *Tilapia alla griglia su finocchio tiepido con polpa di lamponi e spicchi di mango*

Vegetarisch

... *vegetarian / vegetariana*

Gebratene Polentaschnitte mit feinem Steinpilzragout 28

... *Fried polenta slice with delicate porcini mushroom ragout*

... *Fetta di polenta fritta con un delicato ragù di funghi porcini*

Darias Parmigiana di Melanzane 28

... *Daria's aubergine parmigiana*

... *La parmigiana di melanzane di Daria*

Fruchtiges Linsencurry (Vegan) mit dreifarbigem Gnocchizopf 28

... *Fruity lentil curry with a three-color gnocchi braid*

... *Curry di lenticchie fruttato con treccia di gnocchi tricolore*

**Hauptgänge als kleine Portion werden mit einem Preisnachlass von 5,- CHF berechnet.*

**Main courses as small portions are charged with a discount of CHF 5,-.*

**I secondi piatti principali in piccole porzioni sono a pagamento con uno sconto di CHF 5,-.*

Desserts

...desserts / dolci

Mango-Panna cotta auf erfrischender Birnen-Kaltschale 14

...Mango panna cotta on a refreshing cold pear soup

...Panna cotta al mango su una rinfrescante zuppa fredda di pere

Marinierte Ananascoupes mit kaltem Batidasabayon und Kokoseis 14

...Marinated pineapple coupes with cold Batida sabayon and coconut ice cream

...Coppe di ananas marinato con zabaione freddo alla Batida e gelato al cocco

Eis & Sorbet von Moritz Gelati nach Ihrer Wahl

pro Kugel 3.8

...ice cream from Moritz Gelati of your choice per scoop

...gelato e sorbetto di Moritz Gelati a scelta per pallina

Eis - Vanille / Schokolade / Erdbeer / Stracciatella / Walnuss

...ice cream vanilla / chocolate / strawberry / stracciatella / walnut

...gelato alla vaniglia / cioccolato / fragola / stracciatella / noce

Sorbet - Orange / Grüner Apfel / Zitrone

...sorbet - orange / green apple / lemon

...sorbetto - arancia / mela verde / limone

Rahmzuschlag 2.5

...cream surcharge

...supplemento panna montata