HOTEL PARC NAZIUNAL

IL FUORN

HERBSTMENÜ 2023

ALLEGRA

Mit diesem romanischen Gruss heissen wir Sie herzlich willkommen im einzigen Hotel im Schweizer Nationalpark.

Wir legen besonderen Wert auf die Auswahl der Zutaten und die Zubereitung unserer Gerichte.
Die Produkte aus nachhaltiger Landwirtschaft beziehen wir von regionalen Bauern und Lieferanten, die meisten Lebensmittel stammen aus der Biosfera Val Müstair.
Das Wild stammt vorwiegend aus einheimischer Jagd.
Viele Spezialitäten sind hausgemacht – etwa der Mozzarella, frische Pasta oder Wildfleisch-Ravioli.
Dafür sind wir als Slow Food Restaurant zertifiziert.

Vorrücken zum Rehrücken...

Und das nicht nur während der Jagd, denn unsere bekannten Wildspezialitäten servieren wir die ganze Saison. Oder wie wär's mit einer Portion Capuns oder Pizzocheri Valtellinesi? Freuen Sie sich auf eine klassische Küche und Bündner Spezialitäten in der gemütlichen Atmosphäre unserer Arvenstuben.

Bun appetit!

Allergeninfo

Angaben zu Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Bedienpersonal.

Slow Food®

SALAT

Als Vorspeise / Hauptgericht

Grüner Blattsalat 9/14

angerichtet mit unserer speziellen Salatsauce Maison
oder mit italienischer Salatsauce

Gemischter Saisonsalat 11/16

angerichtet mit unserer speziellen Salatsauce Maison
oder mit italienischer Salatsauce

Rüeblisalat 14

mit Olio Extra Vergine angerichtet und mit Pistazien garniert

Caprese 25

Unser hausgemachter Mozzarella aus Bio Milch vom Val Müstair
mit fein geschnittenen Tomaten und Basilikum

SCHOPPA

als Vorspeise / Hauptgericht

Bündner Gerstensuppe 12/17

Bio Gerste Campicoltura Poschiavo

Kürbissuppe Mit Kastanienstücken 12/17

Tagessuppe 12/17

SPEZIALITÄTEN

als Vorspeise

Parmaschinken DOP & Mozzarella 31

Bester Parmaschinken und unser hausgemachter Mozzarella

Sciatt, Käsestücke In Buchweizenmehl 21

frittiert und auf Saisonsalat serviert

Gegrillter Ricotta Käse 23

mit Saisonsalat, Kräutercroûtons und Baumnüsse

Bündnerfleisch Cocktail 26

Salat, Bündnerfleisch, Baumnüsse und Pinienkerne, Käse, Apfel und Waldbeeren, mit Himbeer-Vinaigrette angerichtet

Violino Di Camoscio (Gamsfleisch*) 27

Gamskeule gesalzen und getrocknet bei Fuorn
mit unserem Ricotta Käse und süß-saurem Gemüse
**Herkunft: Schweiz*

Der Beste Räucherlachs Alaskas 35

mit unserem hausgemachten Ricotta, herzhafter Streussel, Tomaten Confit und Joghurt-Basilikumsauce

Preise in CHF inklusive Service und 7.7% MwSt.

PLATS TRADIZIUNALS

Traditionelle Gerichte aus dem Fuorn

Pizzoccheri Valtellinesi 31

hausgemachte Tagliatelle aus Buchweizenmehl mit Kartoffeln, Wirsing und Käse

Capuns Il Fuorn, Hausgemacht 33

Mangoldblätter gefüllt mit Spätzliteig, Landrauchschinken und Landjäger, an Rahmsauce

Capuns Vegi, Hausgemacht 33

Tagliatelle Mit Steinpilzen 30
Tomatensauce Und Salami

mit Parmigiano Reggiano 30 Monate

Tagliatelle Mit Geräuchertem Lachs 32

Herkunft: Schweiz

Wildfleischravioli An Salbeibutter 33

mit Engadiner Speck und Parmigiano

Heidelbeer - Risotto Mit Rehfleisch 32

Heidelbeer - Risotto 30

Kartoffel-Gnocchetti 31

mit Schwarzkohl-Pesto an Salbeibutter, Parmigiano Reggiano 30 Monate und gerösteten Haselnüssen

Vegi-Herbstteller 34

gegrillte Polenta und Spätzli mit Rotkraut, Rotweinapfel, Kastanien und Preiselbeermarmelade

VEGANE GERICHTE

Rösti Vegan 29

mit gewürztem Gemüse

Kartoffel-Gnocchetti Vegan 30

mit Schwarzkohl-Pesto an Olio Extra Vergine di Oliva und gerösteten Haselnüssen

Vegan Maccheroncini 25

mit Tomatensauce und Basilikum

Gegrillte Polenta 25

mit Saisongemüse

Alle unsere Teigwaren sind hausgemacht, Danke Marco und Lorenzo

GANZ SCHÖN WILD!

Fleisch aus lokaler Jagd

Hirsch-Carpaccio 28

kurz angebratenes Hirschfleisch, auf kleinem Salatbett mit Parmesanblättern und Engadiner Speck an leichter Himbeer-Vinaigrette

Geräucherter Rehtatar 29

mit unserem Ricotta Käse, konfierten Tomaten und Senfsauce

VOM HIRSCH

Hausgebeizter Hirschpfeffer "Laschadura' 46

mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rotweinapfel und Kastanien

Hirsch-Entrecôte In Pinot Noir Sauce 56

mit Spätzli, Rotkraut, Rotweinapfel und Kastanien

Hirschgeschnetzeltes 45

mit Steinpilzen und gegrillter Polenta, Rotkraut und Rotweinapfel

Hirschwurst Mit Rösti Und Rotkraut 33

Hirschfleisch von lokaler Jagd und Schweizer Bio-Schwein (ohne Nitritpökelsalz)

Preise in CHF inklusive Service und 7.7% MwSt.

VOM REH

Reh-Medaillons An Wacholdersauce 54

mit Spätzli, Rotkraut, Rotweinapfel und Kastanien

Rehrücken "Il Fuorn" ..... Pro Person 85
Zwei Gänge

mit Spätzli, Rotkraut und Rosenkohl, Rotweinapfel und Preiselbeeren, fein garniert.
****Ab 2 Personen, nur auf Vorbestellung*

Rehrücken "Il Fuorn" ..... Pro Person 56
Ein Gang

****Ab 2 Personen, nur auf Vorbestellung*

DAL BACHER

Fleisch aus schweizerischer Herkunft

Wiener Schnitzel 51

zartes Kalbfleisch paniert, Pommes frites und Saisongemüse

Rindsfilet 58

mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Saisongemüse
Bio-Fleisch aus dem Val Müstair

PLATS FRAIDS

Fleisch aus Zernez und Val Müstair
hier produziert, ohne Nitritpökelsalz

Nationalpark Bündner Teller 42

Bündnerfleisch, Bauernspeck, Hirschtrockenfleisch und Haussalsiz mit hausgemachtem Gemüsebouquet garniert

Bündnerfleisch - Carpaccio 26/36

hausgemachtes Trockenfleisch und fein gehobelter Parmesan, mit feinstem Olio Extra Vergine

Portion Bündnerfleisch 36

Haus - Salsiz 26

mit hausgemachten Grissini, Polentachips und Gemüsevariation
Bio-Fleisch aus dem Val Müstair

Hirsch - Salsiz 29

aus lokaler Jagd, mit hausgemachten Grissini, Polentachips und Gemüsevariation

Käsedegustation Il Fuorn 28

Fünf Sorten hausgemachter Käse vom Fuorn, produziert aus Bio Milch vom Val Müstair

Preise in CHF inklusive Service und 7.7% MwSt.

DESSERT

Kastanienkuchen 16

mit Rahm und Vanillesauce
Glutenfrei :-)

Linzertorte Mit Glace 16

Apfelstrudel 16

mit Vanillesauce oder Glace

Vermicelles Mit Rahm 15

Vermicelles Mit Fior Di Latte 16

Überraschungsdessert "Il Fuorn" 19

vier kleine Desserts

Crème Caramel 16

Beeren Semifreddo 16

Vegan Cake 17

mit Birnen, Mandelmilch und Schokoladensauce
Laktosefrei :-)

Hausgemachte Nusstorte 13

Hotel Parc Naziunal IL FUORN
CH-7530 · Zernez · +41818561226
· info@ilfuorn.ch