



HOTEL PARC NAZIONAL

IL FUORN

HERBSTMENÜ 2019

ALLEGRA

Mit unserem romanischen Gruss heissen wir Sie herzlich willkommen im einzigen Hotel im Schweizer Nationalpark. Einheimisch sind auch unsere Zutaten, welche wir in unserem Menu anbieten. Das natürliche Mehl aus Graubünden, sowie Veltliner Polenta, Käse und Fleisch beziehen wir von regionalen Lieferanten.

Vorrüecken zum Rehrüecken. . .

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.



In nossa lingua rumantscha As vulain dar il bainvgnü in nos hotel immez il Parc Naziunal Svizzer. Nus ans dain fadia da servir a noss giasts prodots natürals e biologics da nossa regiun. Tuot la pasta es fatta in chasa e per las erbas frais-chas giain fin sün Alp da Munt. S'allegrai sün noss plats tradiziunals dal Grischun e da la Valtellina.

Nus As giavüschain üna fermativa inschmanchabla! As pigliai temp e giodai quist bel lö immerz la natüra cun ils tschiervs chi vegnan la saira sün la prada davant l'hotel.

Grazcha fich per Vossa visita ed a revair!

SALAT

Als Vorspeise / Hauptgericht

**Grüner
Blattsalat** 8/12

*angerichtet mit unserer speziellen Salatsauce Maison oder mit
italienischer Salatsauce*

Gemischter Saisonsalat 10/14

*angerichtet mit unserer speziellen Salatsauce Maison oder
mit italienischer Salatsauce*

Rüebli Salat 11

mit Pistazien garniert

SCHÖPPA

als Vorspeise / Hauptgericht

Tomatensuppe 10/15

Bündner Gerstensuppe 10/15

Kürbissuppe mit Kastanien 10/15

SPEZIALITÄTEN

als Vorspeise

Parmaschinken DOP und Mozzarella 18

Käseflan mit Birnen auf Salat 16

Gemischter Aufschnitt-Teller 27

Parmaschinken, Salami, Coppa und Parmigiano Reggiano Stücke

Bündnerfleisch Cocktail 18

*Salat, Baumnüsse und Pinienkerne, Käse, Apfel und Waldbeeren,
mit Himbeer-Vinegrette angerichtet*



Preise in CHF inklusive Service und 7.7% MwSt.



PLATS TRADIZIUNALS

Traditionelle Gerichte aus dem Fuorn

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Capuns Il Fuorn | 25 |
| <i>Mangoldblatt gefüllt mit Spätzliteig, Rohschinken, Speck und Landjäger, mit Steinpilzsauce</i> | |
| Capuns Vegi | 24 |
| Pizzoccheri Valtellinesi | 25 |
| <i>hausgemachte Buchweizenmehl-Bandnudeln mit Kartoffeln, Wirsing und Käse</i> | |
| Tagliatelle mit Steinpilzen | 25 |
| <i>und Bündnerfleischstreifen</i> | |
| Tagliatelle mit geräuchertem Lachs | 26 |
| Wildfleischravioli an Salbeibutter | 19/25 |
| <i>mit Engadiner Speck und Parmigiano</i> | |
| Heidelbeer Risotto | 25 |
| <i>mit Rehfleisch</i> | |

Alle unsere Teigwaren sind hausgemacht, Danke Marco und Thomas



DA LA CHATSCHA GRISCHUNAISA

Wildfleisch aus dem Engadin

Hirsch - Carpaccio 19

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

Rehtartar auf Polentachips 21

mit Senfsauce garniert

VOM HIRSCH

Hausgebeizter Hirschpfeffer "Laschadura" 36

mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rotweinapfel und Kastanien

Hirsch - Entrecôte in Pinot Noir Sauce 44

mit Spätzli, Rotkraut, Rotweinapfel und Kastanien

Hirschwurst "Engiadinaisa" 25

mit Röstli und Rotkraut

Preise in CHF inklusive Service und 7.7% MwSt.



VOM REH

Reh-Medaillons an Heidelbeersauce **43**

mit Spätzli, Rotkraut, Rotweinpfeffer und Kastanien

Rehgeschmetzeltes **38**

mit Steinpilzen, Rotkraut und Polenta Taragna

Rehrücken "Il Fuorn" **pro Person 76**

mit Spätzli, Rotkraut und Rosenkohl,

Rotweinpfeffer und Preiselbeeren, fein garniert.

**Ab 2 Personen nur auf Vorbestellung!*



Preise in CHF inklusive Service und 7.7% MwSt.



DALBACHER

Fleisch aus regionaler Herkunft

Wiener Schnitzel **42**

zartes Kalbfleisch paniert, Pommes frites und Saisongemüse

Bio Steak Natura Beef **34**

mit grünem Pfeffer, Frühkartoffeln und Saisongemüse

Preise in CHF inklusive Service und 7.7% MwSt.



PLATS & FRAIDS

kleine Portion / Hauptgericht

Nationalpark Bündner Teller 30

*Bündnerfleisch, Rohschinken, Hirschtrockenfleisch, Haussalsiz
garniert mit hausgemachtem Gemüsebouquet, geräucherte Butter*

Bündnerfleisch - Carpaccio 19/29

*Engadiner Trockenfleisch und fein gehobelter Parmesan, mit
Gemüsebouquet*

Portion Bündnerfleisch 29

Bio Haus - Salsiz * 18

*mit hausgemachtem Haselnussbrot, Gemüsevariation und
geräucherter Butter*

Bio Fitness Rindfleischsalsiz * 18

*mit hausgemachten Grissini, Polentachips, Gemüsevariation und
geräucherter Butter*

Käse Variation aus dem Val Müstair 17

mit geräucherter Butter und feinem Birnbrot

Portion Geisskäse 19

mit geräucherter Butter und feinem Birnbrot

* im Fuorn gereift, ohne Nitritpökelsalz



DESSERT



| | |
|----------------------------------------------------|-----------|
| Kastanienkuchen | 12 |
| <i>mit Rahm und Vanillesauce</i> | |
| Linzertorte mit Glace | 12 |
| Apfelstrudel | 12 |
| <i>mit Vanillesauce oder Glace</i> | |
| Coppa "Lucia" | 11 |
| <i>Panna Cotta, Meringues, Waldbeeren und Rahm</i> | |
| Vermicelles mit Rahm | 11 |
| Vermicelles mit Fior di Latte | 13 |
| Überraschungsdessert "Il Fuorn" | 14 |
| <i>vier kleine Desserts</i> | |
| Hausgemachte Creme Caramel | 11 |
| Semifreddo al Pino Mugo | 12 |

Preise in CHF inklusive Service und 7.7% MwSt.



Hotel Parc Naziunal IL FUORN

CH-7530 · Zernez · +41818561226 · info@ilfuorn.ch