



HOTEL PARC NAZIUNAL

IL FUORN

WINTERMENÜ 2020

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.

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.



In nossa lingua rumantscha As vulain dar il bainvgnü in nos hotel immerz il Parc Naziunal Svizzer. Nus ans dain fadia da servir a noss giasts prodots natürels 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 tshiervs 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 II

mit Pistazien garniert

SCHOPPA

als Vorspeise / Hauptgericht

Tomatensuppe 10/15

Bündner Gerstensuppe 10/15

Kürbissuppe Mit Kastanien 10/15

Preise in CHF inklusive Service und 7.7% MwSt.



SPEZIALITÄTEN

als Vorspeise

Reh-Carpaccio 19

Kurz angebratenes Rehfleisch auf kleinem Salatbett mit Parmesanstreifen und Engadiner Speck an leichter Himbeer-Vinegrette

Bündnerfleisch Cocktail 18

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

Käseflan Mit Birnen Auf Salat 16

Gemischter Aufschnitt - Teller 27

Parmaschinken, Salami, Coppa und Parmigiano Reggiano Stücke

Preise in CHF inklusive Service und 7.7% MwSt.



PLATS TRADIZIUNALS

Traditionelle Gerichte aus dem Fuorn

Capuns Il Fuorn 25

*Mangoldblatt gefüllt mit Spätzliteig, Rohschinken, Speck und Landjäger,
mit Steinpilzsauce*

Capuns Vegi 24

Tagliatelle Mit Steinpilzen 25

und Bündnerfleischstreifen

Tagliatelle Mit Wildbolognese 24

Wildfleischravioli An Salbeibutter 19/25

mit Engadiner Speck und Parmigiano

Heidelbeer Risotto 25

mit Hirschfleisch

Alle unsere Teigwaren sind hausgemacht, Danke Marco und Thomas



DA LA CHATSCHA GRISCHUNAISA

Wildfleisch aus dem Engadin

Hirsch - Burger Mit Pommes Frites 26

Hirschgeschnetzeltes 38

mit Steinpilzen, Saisongemüse und Polenta Taragna



DAL BACHER

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

Schweinschnitzel Paniert 26

mit Pommes Frites

PLATS FRAIDS

Bio Haus - Salsiz * 18

mit hausgemachten Grissini, Polentachips, Gemüsevariation und geräucherter Butter

Bio Fitness Rindfleischsalsiz * 18

mit hausgemachten Grissini, Polentachips, Gemüsevariation und geräucherter Butter

Bündnerfleisch - Carpaccio 19/29

Engadiner Trockenfleisch und fein gehobelter Parmesan, mit Gemüsebouquet

Portion Bündnerfleisch 29

Käse Variation Aus Dem Val Müstair 17

mit geräucherter Butter und feinem Birnbrot

* im Fuorn gereift, ohne Nitritpökelsalz



DESSERT



Linzertorte Mit Glace	12
Apfelstrudel	12
<i>mit Vanillesauce oder Glace</i>	
Waldbeeren-Semifreddo	12
Engadiner Nusstorte	8

Preise in CHF inklusive Service und 7.7% MwSt.



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