

HOTEL PARC NAZIUNAL
IL FUORN

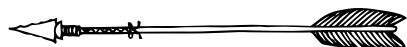
MENÜ HERBST 2018

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 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 gain fin sün Alp da Munt. S'allegrai sün noss plats tradiziunals dal Grischun e da la Valtellina.

Nus As giavüschain üna fermativa inschmanhabla! 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 flich per Vossa visita ed a revair!

SALATA

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

Rüebli-salat 10

mit Olio Extra Vergine angerichtet und mit Pistazien garniert

Frischer Blattspinat - Salat & Geisskäse 17

mit Gersten und Gemüse

Preise in CHF inklusive Service und 7.7% MwSt.



SCHÖPPA

als Vorspeise / Hauptgericht

Steinpilzcremesuppe 10/15

Bündner Gerstensuppe 10/15

Kürbissuppe mit Kastanien 10/15

SPECIALITEDS

als Vorspeise

Büffelmozzarella 18

mit Parmaschinken DOP

Käseflan mit Birnen auf Salat 14

Gemischter Aufschnitt - Teller 22

Parmaschinken, Salami und Coppa

PLATS TRADIZIUNALS

Traditionelle Gerichte aus dem Fuorn

Heidelbeer-Tagliatelle 23

mit Salbei und Pinienkernen, Rahmsauce
und Parmigiano Reggiano

Pizzoccheri Valtellinesi 25

hausgemachte Tagliatelle aus Buchweizenmehl mit Kartoffeln,
Gemüse und Käse

Capuns Il Fuorn 25

Mangoldblatt gefüllt mit Spätzliteig, Rohschinken,
Speck und Landjäger, mit Käse gratiniert

Capuns Vegi 24

Tagliatelle mit geräucherter Forelle 25

Wildfleischravioli 19/25

mit Salzeibutter, Engadiner Speck und Parmigiano

Risotto Valtellina 25

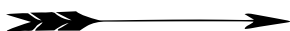
rassiger Risotto mit Steinpilzen

Risotto alla cacciatora 25

mit Hirschpfeffer Versucherli

Preise in CHF inklusive Service und 7.7% MwSt.

Alle unsere Teigwaren sind hausgemacht, danke Marco I und II



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 Waldbeer-Vinegrette und einer Senfsauce garniert

Wildterriner 18

an Preiselbeersauce, dazu Birnbrot vom Val Müstair

VOM HIRSCH

Hausgebeizter Hirschkopfe "Laschadura" ... 35

mit hausgemachten Tagliatelle, Rotkraut und Rotweinapfel

Hirsch- Entrecôte in Pinot Noir Sauce 41

mit Spätzli, Rotkraut und Rotweinapfel

Hirschwurst "Engiadinaisa" 24

mit Röstli und Rotkraut

Preise in CHF inklusive Service und 7.7% MwSt.



VOM REH

Reh- Medaillons an Heidelbeersauce 41

mit Spätzli, Rotkraut, Rotweinapfel und Kastanien

Rehgeschnetzeltes 36

mit Steinpilzen, Rotkraut und Polenta Taragna

Rehrücken "Il Fuorn" pro Person 76

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

DAL BACHER

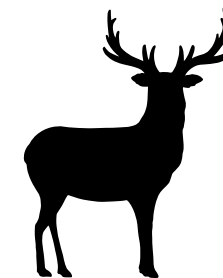
Fleisch aus regionaler Herkunft

Wiener Schnitzel 41

Zartes Kalbfleisch paniert, Pommes frites und Saisongemüse

Rinds- Entrecôte mit Kräuterbutter 42

Pommes frites und Saisongemüse



Preise in CHF inklusive Service und 7.7% MwSt.



PLATS TRADIZIUNALS

Traditionelle Gerichte aus dem Fuorn

Heidelbeer-Tagliatelle 23

mit Salbei und Pinienkernen, Rahmsauce
und Parmigiano Reggiano

Pizzoccheri Valtellinesi 25

hausgemachte Tagliatelle aus Buchweizenmehl mit Kartoffeln,
Gemüse und Käse

Capuns Il Fuorn 25

Mangoldblatt gefüllt mit Spätzliteig, Rohschinken,
Speck und Landjäger, mit Käse gratiniert

Capuns Vegi 24

Tagliatelle mit geräuchertem Wildlachs 26

Wildfleischravioli 19/25

mit Salbeibutter, Engadiner Speck und Parmigiano

Risotto Valtellina 25

rassiger Risotto mit Steinpilzen

Risotto alla cacciatora 25

mit Hirschkpfeffer Versucherli

DESSERT



Kastanienkuchen 10

mit Rahm und Orangensauce

Linzertorte mit Glace 10

Apfelstrudel 10

mit Vanillesauce oder Glace

Coppa "Lucia" 11

Panna Cotta, Merengues, Waldbeeren und Rahm

Vermicelles mit Rahm 11

Vermicelles mit Fior di Latte 13

Überraschungsdessert "Il Fuorn" 13

Vier kleine Desserts

Hausgemachte Creme Caramel 10

Semifreddo al Pino Mugo 11

Preise in CHF inklusive Service und 7.7% MwSt.



Preise in CHF inklusive Service und 7.7% MwSt.



Hotel Parc Naziunal IL FUORN
CH-7530 Zernez · T +41 81 856 12 26 · www.ilfuorn.ch
NEU AUCH IM WINTER OFFEN