

CARTA PITSCHNA

PLATS FRAIDS

Fitnessteller	26
<i>Gemischter Salat mit Hausdressing, Schweineschnitzel</i>	
Caprese	19
<i>Unsere hausgemachter Mozzarella aus Bio Milch vom Val Müstair mit fein geschnittenen Tomaten und Basilikum</i>	
Parmaschinken DOP & Mozzarella	24
<i>Bester Parmaschinken und unser hausgemachter Mozzarella</i>	
Wurstsalat garniert	17
<i>angerichtet mit unserer feinen Salatsauce Maison</i>	
Wurst-Käsesalat	19
<i>mit Käse aus dem Val Müstair, angerichtet mit unserer feinen Salatsauce Maison</i>	
Nationalparkteller	33
<i>Bündnerfleisch, Bauernspeck, Hirschtrockenfleisch und Haussalzig (alles im Keller des Hotel Il Fuorn gereift) garniert mit hausgemachtem Gemüsebouquet</i>	
Haus-Salsiz	19
<i>mit hausgemachten Grissini, Polentachips, Gemüsevariation</i>	
Käsedegustation Il Fuorn	22
<i>Fünf Sorten hausgemachter Käse vom Fuorn, produziert aus Bio Milch vom Val Müstair</i>	

SCHOPPAS

Bündner Gerstensuppe	10/15
Heublumensuppe	10/15
Tagessuppe	10/15

PLATS CHODS

Rösti Il Fuorn	25
<i>mit Rohschinken und Münstertaler Käse</i>	
Rösti Vegan	24
<i>mit gewürztem Gemüse und Olio Extra Vergine di Oliva</i>	
Capuns Il Fuorn	25
<i>Mangoldblätter gefüllt mit Spätzliteig, Rohschinken, Speck und Landjäger an Steinpilzsauce</i>	
Capuns Vegi	24
Tagliatelle	27
<i>mit geräuchertem Lachs</i>	
Tagliatelle	26
<i>mit Steinpilzen und Bündnerfleisch-Streifen</i>	
Spaghetti all'Arrabbiata	20
Maccheroncini	20
<i>mit Tomatensauce und Basilikum</i>	
Kichererbsen-Kartoffel-Gnocchetti	24
<i>an Salbeibutter, mit Kurkuma, gerösteten Haselnüssen und Parmigiano Reggiano 36 Monate</i>	
Vegan Kichererbsen-Kartoffel-Gnocchetti	23
<i>mit Kurkuma, Olio Extra Vergine di Oliva und gerösteten Haselnüssen</i>	
Hirsch-Burger	28
<i>mit Rosmarinsauce und Pommes Frites</i>	
Hirschwurst	28
<i>Aus Hirschfleisch von lokaler Jagd und Schweizer Bio-Schwein (ohne Nitritpökelsalz) mit Rösti und Rotkraut</i>	
Schweineschnitzel paniert	26
<i>mit Pommes Frites</i>	