

HOTEL PARC NAZIUNAL  
**IL FUORN**

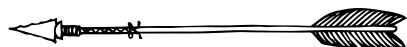
**MENÜ WINTER 2018/19**

# 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*

**Rüepflisalat** ..... 10

*mit Olio Extra Vergine angerichtet und mit Pistazien garniert*

Preise in CHF inklusive Service und 7.7% MwSt.



## SCHÖPPA

als Vorspeise / Hauptgericht

Bündner Gerstensuppe ..... 10/15

Kürbissuppe mit Kastanien ..... 10/15

## SPECIALITÄDS

als Vorspeise

Käseflan mit Birnen auf Salat ..... 14

Reh-Carpaccio ..... 19

Kurz angebratenes Rehfleisch auf kleinem Salatbett

mit Parmesanstreifen und Engadiner Speck an leichter Himbeer-Vinegrette

## PLATS TRADIZIUNALS

Traditionelle Gerichte aus dem Fuorn

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

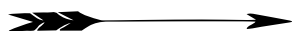
Tagliatelle ..... 26

mit Steinpilzen und Bündnerfleisch-Streifen

Wildfleischravioli ..... 19/25

mit Salbeibutter, Engadiner Speck und Parmigiano

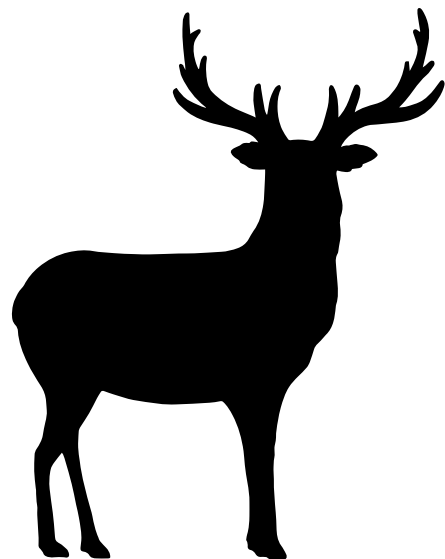
Risotto des Hauses ..... 25



## VOM HIRSCH

### Hausgebeizter Hirschkopfeifer "Laschadura" ... 35

*mit hausgemachten Tagliatelle, Rotkraut und Rotweinapfel*



Preise in CHF inklusive Service und 7.7% MwSt.



## DAL BACHER

*Fleisch aus regionaler Herkunft*

### Wiener Schnitzel ..... 41

*Zartes Kalbfleisch paniert, Pommes frites und Saisongemüse*

### Bio-Steak Natura Beef ..... 32

*mit grünem Pfeffer, Frühkartoffeln und Saisongemüse*

### Schweinsfilet im Speckmantel ..... 31

*mit Kartoffelstock*

### Bio-Kalbsleber mit Steinpilzen ..... 31

*mit Polenta Taragna und Saisongemüse*

Preise in CHF inklusive Service und 7.7% MwSt.



# PLATS FRAIDS

*kleine Portion / Hauptgericht*

**Nationalpark Bündner Teller, 100 g** ..... 30

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

**Bündnerfleisch - Carpaccio** ..... 19/29

*Engadiner Trockenfleisch und fein gehobelter Parmesan, mit frischem  
Limettensaft, feinstem Olio extra vergine und schwarzem Pfeffer mariniert*

**Portion Bündnerfleisch, 100 gr.** ..... 29

*im Fuorn gereift*

**Bio Haus - Salsiz** ..... 18

*im Fuorn gereift, mit hausgemachtem Nussbrot,  
Gemüse Variation und geräucherter Butter*

**Bio Fitness Rindsfleischsalsiz** ..... 18

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

**Käse Variation aus dem Val Müstair** ..... 16

*mit geräucherter Butter und feinem Birnbrot*

# DESSERT



**Kastanienkuchen** ..... 10

*mit Rahm und Orangensauce*

**Linzertorte mit Glace** ..... 10

**Apfelstrudel** ..... 10

*mit Vanillesauce oder Glace*

**Überraschungsdessert "Il Fuorn"** ..... 13

*Vier kleine Desserts*

**Semifreddo al Pino Mugo** ..... 11

Preise in CHF inklusive Service und 7.7% MwSt.



Preise in CHF inklusive Service und 7.7% MwSt.



# EMPFOHLENE WEINE

- Zizers Nopino** ..... 65  
*Cicero, Graubünden (2012)*
- Merlot Riserva Roncaia** ..... 59  
*Vinattieri, Ticino DOC (2014)*
- Valtellina Superiore Signorie DÖCG** ..... 48  
*Nera, Veltlin, Italien (2011)*
- Pietrisco Nebbiolo DÖCG** ..... 54  
*Boffalora, Veltlin, Italien (2015)*
- Morellino di Scansano DOC** ..... 45  
*Tenuta Serpaia, Italien (2015)*