

GABRIEL *** Hotel & Restaurant

Frische Küche!

Fast sämtliche Gerichte werden frisch und à-la-minute zubereitet. Wir bitten um Verständnis, falls es einen Augenblick länger dauern sollte.

Speisekarte und Kombinationen

Aus Platzgründen sind nicht alle möglichen Kombinationen von Speisen auf der Speisekarte aufgeführt. Sollten Sie besondere Wünsche haben oder Sie vermissen etwas auf der Speisekarte, dann fragen Sie bitte unser Servicepersonal.

Allergien und Unverträglichkeiten

Bitte informieren Sie uns darüber, gerne versucht die Küche etwas verträgliches zusammenzustellen.

Anlässe jeglicher Art

Unser Speisesaal und im Sommer unser Garten bieten Platz für rund 80 Personen - gerne organisieren wir Ihren ganz persönlichen Anlass bei uns.

Kleinere Portionen...

...für den kleinen Hunger. Ein Grossteil der Gerichte ist auch als kleine Portion erhältlich - der Preis für die kleinere Portion ist rechts vom Preis für die volle Portion angeschrieben z.B. 32 / **24**. Bitte haben Sie Verständnis, dass gewisse Gerichte nur als ganze Portion serviert werden.

Grazia – Danke ...dass Sie bei uns eingekehrt sind. Gerne nehmen wir Ihre Anregungen entgegen und begrüßen Sie wieder bei uns!

Familie Gabriel und Team

Zu Beginn

Carpaccio vom Bündner Trockenfleisch Dünn geschnittenes Bündner Trockenfleisch vom Rind mit Pfeffer, Parmesan und Olivenöl <i>Carpaccio of Grison air-dried meat, olive oil, parmigiano cheese, ground pepper</i>	(GRISCHUN)	16
Gemischter Bündner Teller Gemischtes Trockenfleisch und Käse <i>Mixed cured meat and cheese platter</i>	(GRISCHUN)	24
Kleiner grüner Salat an französischer Salatsauce <i>Small green salad, french dressing</i>	(VEGI / GF)	8
Kleiner gemischter Salat an französischer Salatsauce <i>Small mixed salad, french dressing</i>	(VEGI / GF)	10
Bündner Bergsalat mit Bündnerfleisch, Rohschinken und Bündner Nusstorte <i>Mountain salad with air-dried meat, cured ham, Engadine nut and honey cake</i>		12
Hausgemachte Bündner Gerstensuppe <i>Homemade Grison-style barley soup</i>	(GRISCHUN)	8
Hausgemachte Steinpilzcrèmesuppe <i>Homemade creamy porcini mushroom soup</i>		8
Hausgemachte Wildkraftbrühe mit Flädli <i>Homemade venison broth with pancake strips</i>		8

Alle Preise in CHF für normale / halbe Portion; wo nur ein Preis angegeben ist wird nur die normale Portion angeboten
GF = glutenfreies Gericht GRISCHUN = Bündner Spezialität VEGI = vegetarisches Gericht

Der Garten

Bitte wählen Sie beim Salat: Französische Salatsauce (Standardsauce), Italienische Salatsauce oder Öl und Essig
Please choose your salad dressing: French dressing (standard dressing), Italian dressing or oil and vinegar

Salatteller oder Gemüseteller <i>Large mixed salad</i>	(VEGI / GF)	19
Bündner Bergsalat mit Bündnerfleisch, Rohschinken und Bündner Nusstorte <i>Mountain salad with air-dried meat, cured ham, Engadine nut and honey cake</i>		18
Salatteller oder Gemüseteller mit grillierter Pouletbrust mit Honig und Sesam <i>Large mixed salad or vegetable platter, grilled honey and sesame chicken breast</i>	(GF)	21
Salatteller oder Gemüseteller mit grilliertem Schweinssteak in Senfkruste <i>Large mixed salad or vegetable platter, grilled mustard crust porc steak</i>		22 / 17
Salatteller oder Gemüseteller mit gefülltem Schweinsschnitzel nach Engadiner Art <i>Large mixed salad or vegetable platter, Engadine porc escalope (filled with cured ham and local cheese)</i>		28 / 21
Salatteller oder Gemüseteller mit medium grilliertem Rindsentrecôte und Kräuterbutter <i>Large mixed salad or vegetable platter, medium grilled ribeye steak, herb butter</i>		24 / 18

Alle Preise in CHF für normale / halbe Portion; wo nur ein Preis angegeben ist wird nur die normale Portion angeboten
GF = glutenfreies Gericht GRISCHUN = Bündner Spezialität VEGI = vegetarisches Gericht

Der Garten

Bitte wählen Sie beim Salat: Französische Salatsauce (Hausdressing), Italienische Salatsauce oder Öl und Essig
Please choose your salad dressing: French dressing (house dressing), Italian dressing or oil and vinegar

Salatteller oder Gemüseteller mit Kalbspailard und Zitrone	(GF)	30 / 23
<i>Large mixed salad or vegetable platter, veal escalope, lemon</i>		
Salatteller oder Gemüseteller mit medium grillierten Lammfilets an Bergkräuterkruste		28 / 21
<i>Large mixed salad or vegetable platter, medium grilled lamb tenderloins in a herb crust</i>		
Salatteller oder Gemüseteller mit gebratenen Riesengarnelen aglio, olio e peperoncini	(GF)	27 / 21
<i>Large mixed salad or vegetable platter, garlic seasoned grilled shrimps, olive oil, chili peppers</i>		
Salatteller oder Gemüseteller mit paniertem Gemüseschnitzel und Zitrone	(VEGI)	24
<i>Large mixed salad or vegetable platter, breaded pan-fried vegetable escalope, lemon</i>		

Grossmutter war die Beste!

Original hausgemachte Bündner "Capuns d'alp"	(GRISCHUN)	23
Spätzliteig und Rauchfleisch, mit Mangold lose vermischt (nicht gewickelt, wie früher!) und serviert in einer leichten Bouillon; dazu Zwiebelschwitze und Parmesan <i>Spätzli dough with cured beef tossed with chard, served in broth and sprinkled with onions and grated parmigiano cheese</i>		
Hausgemachtes Engadiner "Plain in pigna"	(GRISCHUN)	23 / 18
Unsere Röstivariation: Roh geriebene Kartoffeln, Rauchfleisch, Salsiz und Engadinerwurst vermengt und im Ofen gebacken <i>Grated raw potatoes mixed with cured beef, local salami and Engadine sausage, then baked in the oven</i>		
Hausgemachte Engadiner „Bizoccals“	(GRISCHUN / VEGI)	23
Engadiner Spätzligericht mit Wirsing an Milchrahmsauce, Parmesan <i>Homemade Engadine-style vegetable/curd bizoccals (a sort of spätzli) served in a creamy sauce, parmigiano cheese</i>		
Vegirösti „Tamangur“	(GRISCHUN / VEGI / GF)	23
Knusprige Rösti, mit Tomaten und Mozzarella überbacken <i>Rösti (Swiss-style hashbrowns) with tomatoes and mozzarella cheese, cooked "au gratin"</i>		
Engadiner Äplerrösti	(GRISCHUN)	25
Knusprige Rösti, mit Bündner Rohschinken und Bergkäse überbacken, darauf ein Spiegelei <i>Rösti (Swiss-style hashbrowns) with local cheese and ham cooked "au gratin", and served with a fried egg on top</i>		

Engadiner Degustationsmenu

(GRISCHUN) 46

4 course menu: The best from the Engadine cuisine

Carpaccio vom Bündner Trockenfleisch

Carpaccio of Grison air-dried meat, olive oil, parmesan cheese and fresh pepper

+ + + + +

Hausgemachtes Engadiner

“Plain in pigna”

Grated raw potatoes mixed with cured beef, local salami and Engadine sausage, then baked in the oven

Hausgemachte Bündner

“Capuns d'alp”

Spätzli dough with cured beef tossed with chard, served in broth and sprinkled with onions and grated parmigiano cheese

Hausgemachte Bündner

Gerstensuppe

Homemade Grison barley soup

+ + + + +

Gefülltes Schweinsschnitzel nach Engadiner Art

mit Gemüse garniture und Nudeln

Pan fried Engadine-style porc escalope filled with cured ham and local cheese, vegetables and tagliatelle

Lammfilets mit Bergkräuterkruste

Rosa grillierte Lammfilets mit Kräuterkruste überbacken, dazu servieren wir Kartoffelkroketten und Gemüse

Medium grilled lamb tenderloins with herb crust, potato croquettes, seasonal vegetables

+ + + + +

Hausgemachte Bündner Nusstorte

Homemade Engadine nut and honey cake served with whipped cream

Alle Preise in CHF für normale / halbe Portion; wo nur ein Preis angegeben ist wird nur die normale Portion angeboten

GF = glutenfreies Gericht

GRISCHUN = Bündner Spezialität

VEGI = vegetarisches Gericht

Die Weide

Schweinsschnitzel nach Engadiner Art

(GRISCHUN)

30 / 23

Schweinsschnitzel mit Rohschinken und Käse gefüllt, im Ei gebacken, dazu Gemüse sowie Beilage (Pommes Frites, Kartoffelkroketten, Nudeln oder Reis)
Engadine porc escalope (filled with cured ham and local alp cheese), pan-fried in egg yolk, vegetables and a choice of french fries, potato croquettes, pasta or rice

Kalbspailard

(GF)

33 / 25

Kalbsschnitzel vom Grill mit Zitrone und Gemüse sowie Beilage (Pommes Frites, Kartoffelkroketten, Nudeln oder Reis)
Grilled veal escalope with lemon, vegetables and a choice of french fries, potato croquettes, pasta or rice

Kalbsschnitzel nach Wienerart

33 / 25

Paniertes Kalbsschnitzel nach Wiener Art mit Gemüse sowie Beilage (Pommes Frites, Kartoffelkroketten, Nudeln oder Reis)
Breaded pan-fried veal escalope, vegetables and a choice of french fries, potato croquettes, pasta or rice

Gemüseschnitzel mit Zitrone

(VEGI)

24

Paniertes Gemüseschnitzel mit Gemüse sowie Beilage (Pommes Frites, Kartoffelkroketten, Nudeln oder Reis)
Breaded pan-fried vegetable escalope, vegetables and a choice of french fries, potato croquettes, pasta or rice

Lammfilets mit Bergkräuterkruste

35 / 26

Rosa grillierte Lammfilets mit Kräuterkruste überbacken, dazu Gemüse sowie Beilage (Pommes Frites, Kartoffelkroketten, Nudeln oder Reis)
Medium grilled lamb tenderloins with herb crust, vegetables and a choice of french fries, potato croquettes, pasta or rice

Jagdsaison!

Hausgemachte Wildkraftbrühe mit Flädli

Homemade venison broth with pancake strips

8

Hausgemachte Steinpilzcrèmesuppe

Homemade creamy porcini mushroom soup

8

Vegetarischer Wildteller

(VEGI)

25

Ein bisschen von allem, aber ohne das Fleisch: Hausgemachte Spätzli, Pfirsich, Apfel mit Preiselbeerkonfitüre, Rotkraut mit Kastanien sowie Rosenkohl

Vegetarian hunter plate, an assortment of typical side dishes served with game: homemade spätzli, peach, apple, cranberry jam, red cabbage, chestnuts, Brussels sprouts

Hirsch-Spätzlipfanne

30 / 23

Hirschgeschnetzeltes an feiner Wildrahmsauce mit frische Pilze, Rosenkohl, hausgemachte Spätzli
Pan-fried sliced venison, mushroom sauce, Brussels sprouts, homemade spätzli

Medium grillierte Hirschschnitzel an feiner Wildrahmsauce

38 / 29

Als Beilagen servieren wir hausgemachte Spätzli, Apfel mit Preiselbeerkonfitüre, Rosenkohl, Pfirsich, Rotkraut mit Kastanien sowie frische Waldpilze

Medium grilled venison escalopes, mushroom sauce, homemade spätzli, apple, cranberry jam, Brussels sprouts, peach, red cabbage, chestnuts and fresh mushrooms

Hausgebeizter Gemspfeffer

Hausgemachte Spätzli, Apfel mit Preiselbeerkonfitüre, Rotkraut mit Kastanien sowie frische Waldpilze

Homemade jugged chamois, homemade spätzli, apple, cranberry jam, red cabbage, chestnuts and fresh mushrooms

35

Hausgebeizter Hirschpfeffer

Hausgemachte Spätzli, Apfel mit Preiselbeerkonfitüre, Rotkraut mit Kastanien sowie frische Waldpilze

Homemade jugged chamois, homemade spätzli, apple, cranberry jam, red cabbage, chestnuts and fresh mushrooms

32

Alle Preise in CHF für normale / halbe Portion; wo nur ein Preis angegeben ist wird nur die normale Portion angeboten

GF = glutenfreies Gericht

GRISCHUN = Bündner Spezialität

VEGI = vegetarisches Gericht

Pasta

Spaghetti Napoli <i>Spaghetti with our Napolitana tomato sauce</i>	(VEGI)	17 / 13
Spaghetti aglio, olio e peperoncini <i>Spaghetti with garlic, olive oil and chili peppers</i>	(VEGI)	18 / 14
Glutenfreie Penne aglio, olio e peperoncini <i>Glute-free penne with garlic, olive oil, chili peppers</i>	(VEGI / GF)	20 / 16
Spaghetti Bolognese <i>Spaghetti with our Bolognese meat sauce</i>		19 / 15
Spaghetti mit Riesengrillen aglio, olio e peperoncini <i>Spaghetti with garlic seasoned grilled shrimps, olive oil, chili peppers</i>		26 / 20
Glutenfreie Penne mit Riesengrillen aglio, olio e peperoncini (GF) <i>Gluten-free penne with garlic seasoned grilled shrimps, olive oil, chili peppers</i>		28 / 22

Das Wasser

Regenbogenforellenfilets nach Müllerinnenart

34

in Butter gebraten, mit Gemüse sowie Beilage (Pommes Frites, Kartoffelkroketten, Nudeln oder Reis)
Trout fillets, pan-fried in butter, vegetables and a choice of french fries, potato croquettes, pasta or rice

Salatteller oder Gemüseteller

(GF)

27 / 21

mit Riesengarnelen aglio, olio e peperoncini

Large mixed salad or vegetable platter, garlic seasoned grilled shrimps, olive oil, chili peppers

Spaghetti mit gebratenen Riesencrevetten an aglio, olio e peperoncini

26 / 20

Spaghetti, garlic seasoned grilled shrimps, olive oil, chili peppers

Glutenfreie Penne mit Riesencrevetten aglio, olio e peperoncini (GF)

28 / 22

Gluten-free penne, garlic seasoned grilled shrimps, olive oil, chili peppers

Fondues

Käsefondue (nur auf Vorbestellung oder auf Anfrage)

(VEGI)

Pro Person ab 24

150g Hausmischung

(wird nur im vorderen Restaurantteil mit den Schiefertischen serviert)

Swiss cheese fondue (150g house mixture, price per person)

1 Person 28 / ab 2 Personen 24 pro Person

Fondue Chinoise (nur auf Vorbestellung oder auf Anfrage, min. 2 Personen)

pro Person 45

200g Rinds- und Kalbfleischscheiben sowie ein Bouillon-Rechaud, gemischter Salat, Reis oder Pommes frites, Fonduebeilagen und verschiedene Saucen

200g thinly sliced beef and veal, served with mixed salad and an assortment of fondue side dishes and sauces (pre-order only, price per person, min. 2 persons)

Alle Preise in CHF für normale / halbe Portion; wo nur ein Preis angegeben ist wird nur die normale Portion angeboten

GF = glutenfreies Gericht

GRISCHUN = Bündner Spezialität

VEGI = vegetarisches Gericht

Fleisch Herkunftsdeklaration

Meat provenance

Kalbfleisch / *Veal*
Schweiz / *Switzerland*

Schweinefleisch / *Porc*
Schweiz / *Switzerland*

Geflügelfleisch / *Poultry*
Schweiz, Frankreich / *Switzerland, France*

Rindfleisch / *Beef*
Schweiz, Brasilien*, Paraguay / *Switzerland, Brazil*, Paraguay*

Lammfleisch / *Lamb*
Australien / *Australia*

Wild / *Venison*
Schweiz, Österreich, Neuseeland / *Switzerland, Austria, New Zealand*

Eier und Eiprodukte / *Eggs and egg products*
Niederlande (Bodenhaltung) / *Netherlands (barn eggs)*

* kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein

* *May have been produced with non-hormonal performance enhancers, such as antibiotics*

Alle Preise in CHF für normale / halbe Portion; wo nur ein Preis angegeben ist wird nur die normale Portion angeboten
GF = glutenfreies Gericht GRISCHUN = Bündner Spezialität VEGI = vegetarisches Gericht