

Winter-Karte



BAINVGNÜ



Hotel **HELVETIA AG**
Fam. Grond (4. Generation)
Via Maistra 30
CH-7537 Müstair

TEL +41 81 858 55 55

info@helvetia-hotel.ch
www.helvetia-hotel.ch

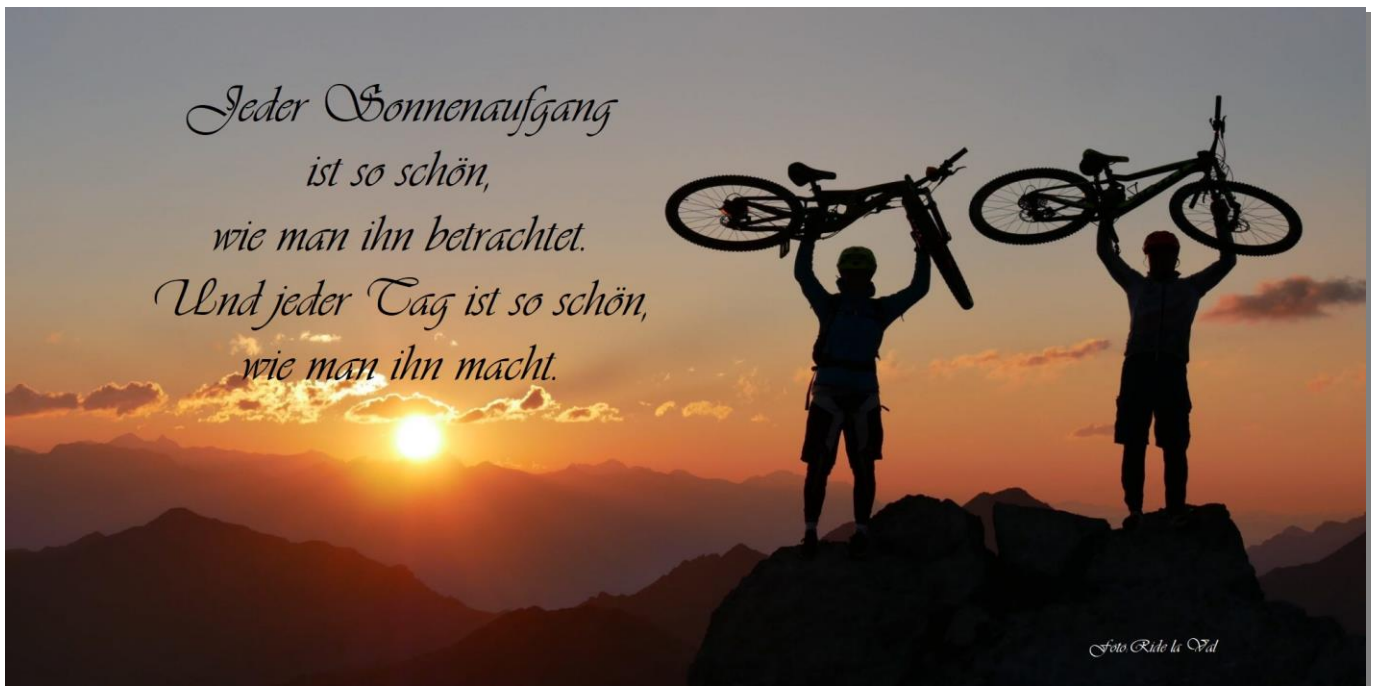
Lieber Gast und Freund des Hauses

Herzlich willkommen im Restaurant, Hotel Helvetia im wunderschönen Val Müstair.

Gerne verwöhnen wir Sie mit unseren feinen Leckerbissen aus unserer Küche.

All unsere Produkte, soweit als möglich sind hausgemacht und werden frisch und mit viel Liebe zubereitet!

Schön, dass Sie in dieser für alle nicht leichten Zeiten unser Gast sind.



Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich doch bitte an unsere Mitarbeiterinnen.

Suppen

Kleine Tasse grosse Tasse

Gerstensuppe

Fr. 8.50 Fr. 12.50

Schoppa da jotta



Rassige Linsensuppe

Fr. 8.50 Fr. 12.50

Schoppa da lentillas pikant

Tagessuppe

(oft)

Fr. 8.50 Fr. 12.50

Schoppa dal di

Salate



Gemischter Salat

Fr. 9.50

Salata masdada



Grüner Salat

Fr. 8.20

Salata verda

Salatbouquet mit warmem Ziegenkäsemedaillon
und knusprigen Speckscheiben

Fr. 19.80

Verschiedene Blattsalate mit Balsamicodressing

Bouquet da salata cun chaschöl da chavra e panzetta

Bündner Salat

Fr. 19.00

Blattsalat mit Bündnerfleisch, Coppa, Käse und Baumnüsse

Salata verda, charn secha, coppa, chaschöl e nuschs

Aus dem Val Müstair

Pizoccals Val Müstair ½ Fr. 17.00 Fr. 19.90

Nach Nona's traditionellem Rezept zubereitet.

Mit Rahm verfeinert gelten sie als ein Festschmaus dem niemand widerstehen kann.

Pizzocals Val Müstair cuschinats tenor üna veglia ricetta tradiziunala da la nona.

Raffinats cun gromma valan els sco üna delizcha irresistibla.

Die Pizoccals werden aus einem Spätzliteig hergestellt.

Im Teig fein geschnitten hat es Bündnerfleisch, Salsiz und Lauchwürfeli.

An einer Rahmsauce mit Spitzkabis, Speck und Knoblauch.

Einfach ein Hit!!!



Pizoccals mit Gemüse

½ Fr. 17.00 Fr. 19.90

Pizoccals cun verdüra.



Rulada Jaura

½ Fr. 14.50 Fr. 19.50

Eine Crêpe mit Blattspinat und Biokäsefüllung, Tomatensauce und Bechamel gratiniert.

Üna „crêpe“, implida cun spinat e cun chaschöl bio, grattinada cun sosa da tomata e béchamel.

TRIO Val Müstair

Fr. 27.00

-Pizoccals Val Müstair

-Rulada Jaura

-hausgemachte Bauernsiedwurst auf Sauerkraut

Bündnerteller

Fr. 27.00

Verschiedene geräucherte und luftgetrocknete Fleischspezialitäten

Plat grischun, diversas spezialitats da charn fümantada e sechada

Fitnesssteller mit

Poulet

Fr. 19.50


Mit verschiedene Salate und Sauce nach Wahl

Rind

Fr. 30.50

Diversas salatas frais-chas

... und weiter geht es mit Produkten aus dem Val Müstair

 Kartoffelgnocchi Fr. 18.50
An Tomatenrahmsauce
Gnocs da mailinterra fat in chasa cun üna sosa da tomata e gromma

hausgemachte Ravioli Fr. 19.90
Ravioli gefüllt mit Fleisch-Spinat, an einer Haussauce und Knoblauchbutter
Raviolis da charn fatta in chasa cun üna sosa da chasa e painch cun agl

 Rösti mit Käse aus dem Val Müstair überbacken Fr. 25.00
Mit Zwiebeln und Käse überbacken
Mailinterra in painch cun tschiguolla chaschöl gratinà

Rösti mit Kutteln Fr. 27.00
Mit Zwiebeln und Kutteln
Mailinterra in painch cun tschiguolla e trippa

Klassiker Rösti Fr. 29.50
Mit Zwiebeln und Kalbgeschnetzeltes
Mailinterra in painch cun tschiguolla e strataglià da vadè

Für unsere Röstis verwenden wir die Sorte Agria,
vom Kartoffelbauer Jon Jachen Flura aus Müstair,
welche eine mittelfrühe, sehr gut lagerfähige Kartoffel ist.



Unsere Helvetia Klassiker



Schweinsfilet Narber

Fr. 35.50

Das Schweinsfilet wird mit einer Eiweisschaumsauce nach einem speziellen, geheimen Rezept von Norbert Grond (Senior Chef) überbacken. Sie werden begeistert sein!!!

Mit hausgemachten Nudeln oder Pommes-Frites und Tagesgemüse
cun tagliadinas fattas in chasa e verdüra dal di

Rindssteak Kräuterbutter

Fr. 44.90

mit Pommes-Frites und Tagesgemüse
*Tracosta da bouv cun painch d'herbas
mailinterra fritta e verdüra dal di*

Schweinscordon-bleu

Fr. 37.00

Mit Pommes-Frites und Tagesgemüse
Cordon-bleu da chucal cun mailinterra frittats e verdüra dal di

Lammeintopf mit Gemüse im Reisring

Fr. 33.50

Chod cun verdüra e ris

Rindsgoulasch rassig gewürzt

Fr. 35.50

Mit Polenta al Salto und Tagesgemüse
Gulasch da bouv polenta al salto e verdüra dal di

Rind-, Kalb-, Schweinefleisch Schweiz, Lammfleisch Schweiz, AUS
Poulet CH, PL*, Hirschleber Val Müstair

*Kann mit nichthormonellen leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein

Winterzauber Pur mit...

Käsefondue Helvetia

ab 2 Personen

Fr. 24.00



Feine Käsemischung à la Helvetia
mit einem Kirsch und Weissbrot
*Fondue da chaschöl
cun ün kirsch e paun alb*

... und tolle vegetarische und vegane Eintöpfe



Kichererbseneintopf

Fr. 19.50

Feine Kichererbsen mit Gemüse
Plat uni da chicha cun verdüra



Linseneintopf

Fr. 19.50

Feine braune Linsen mit Gemüse
Plat uni da lentillas cun verdüra



rassiges Kartoffelgoulasch

Fr. 18.50

mit feinen, knackigen Zwiebeln
Plat uni da mailinterra cun tschiguolla



Kartoffel-Curry

Fr. 18.50

Kartoffeln an Currysauce, eher scharf
Plat uni da Mailinterra cun sosa da Curry



... immer wieder Sonntagsbraten

Sicher erinnern Sie sich noch ganz genau an den leckeren Duft, der immer wieder sonntags durch das Haus gezogen ist, wenn Mama oder Grossmutter ihren köstlichen Festtagsbraten zubereitet haben. Vielleicht ist es bei Ihnen ja auch noch Tradition, dass am Sonntag die ganze Familie zusammenkommt und sich zum gemeinsamen Essen trifft.

Hier im Helvetia werden wir die gute alte Tradition wieder aufleben lassen und bitten alle zu Tisch. Lassen Sie sich in entspannter und gemütlicher Atmosphäre jeden Sonntag den saftigen Braten bei uns schmecken.

Bratzeit ist jeden Sonntag.

Freuen Sie sich auf den zarten Rindsschmorbraten mit Risotto, sowie Gemüse für lediglich CHF 27.50



Grazia fich und a revair in Val Müstair

Ihre Familien Grond

