

noosa

# carta dals menüs

## *Schorta's Restorant Alveterm*

Lieber Gast

Schön, dass Sie heute bei uns im Restaurant Alveterm sind.

### Unsere Philosophie

All unsere Gerichte werden mit regionalen Produkten täglich frisch zubereitet und saisonal ausgerichtet.

### Angebot

Unser Angebot ist von 12.00 - 14.00 Uhr und ab 18.15 - 20.45 Uhr erhältlich. Nachmittags bieten wir Ihnen verschiedene Kuchen an. Abends servieren wir Ihnen ein täglich wechselndes 3- oder 5-Gang Auswahlmenü.

Gerne geben wir Ihnen detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten. Fast alle Gerichte können Sie Gluten oder Laktosefrei bestellen.

Wir freuen uns auf Ihre Tischreservation. Auch online!



## *Aus dem Suppentopf*

Unsere Suppen werden ausschliesslich hausgemacht. Zum Teil werden alte, einheimische Rezepte verwendet

<b>Schoppa da carottas</b> – Kokos-Rüebli-Suppe mit geräucherter Entenbrust und Zimtcroustons		12.00
	klein	9.00
<b>Schoppa da giuotta</b> – Bündner Gerstensuppe		11.00
<b>Schoppa da canödels Tirolais</b> – Tiroler Speckknödelsuppe		11.00
<b>Schoppa da zucchini e curry</b> – Zucchini-Curry Cremesuppe mit gerösteten Sonnenblumenkernen		10.50
<b>Schoppa dal di</b> – Tagessuppe		9.00
⊕ Alle Suppen sind auch in klein bestellbar		-2.00

## *Knackige Salate*

<b>Salata verda</b> – Blattsalat mit gerösteten Kernen		9.50
<b>Salata masdada</b> – Bunt gemischter Salat mit gerösteten Kernen		10.50
<b>Salata cun chaschöl da chavra</b> Bunter Blattsalat an einer Himbeervinaigrette, garniert mit karamellisiertem Kürbis, Granatapfel und Ziegenkäse aus Valmala		14.50
<b>Salata dal büfê</b> – Salat vom Buffet (nur abends)		9.50
<b>Salata Grischuna</b> – Diverse Blattsalate garniert mit Bündnerfleisch und Bergkäsestreifen		19.00
<b>Rasada da chaschöl „Alvetern“</b> Lauwarme Käsewähe „Alvetern“, garniert mit einem Salatbouquet		18.00

Gerne geben wir Ihnen detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.  
Fast alle Gerichte können Sie Gluten oder Laktosefrei bestellen.

Unsere Preise verstehen sich Fr. inkl. 7.7% MwSt

### *Unsere kalten Spezialitäten*

Bündner Spezialitäten mit Trockenfleisch / Salsiz von der Metzgerei Hatecke aus Scuol

**Salata da servulas e chaschöl** – Wurst- Käsesalat mit Ei, einfach garniert 15.00

**Platta grischunaisa cun chaschöl** (120gr)  
Verschiedene Bündner Trockenfleisch-Spezialitäten mit Käse 19.00

**Salsiz da paur** – Unterengadiner Bauernsalsiz 12.00

### *Traditionelle Gerichte*

**Bizocals d'Ardez cun verdüra**  
Ardezer Pizokels mit frischem Wirsing, geröstetem Speck und einheimischem Bergkäse 24.50

**Flöchets cun bulais, panzetta e verdüra**  
Spätzlipfanne Jäger Art mit Pilzen, Speckwürfel und frischem Gemüse überbacken mit Bergkäse 23.00

**Capuns fats in chasa „Alvetern“**  
In Mangoldblätter eingewickelte Capuns an einer delikatsten Bouillon-, Rahmsauce mit Bündnerfleisch garniert 25.50

⊕ Alle traditionellen Gerichte sind auch in klein bestellbar -2.00

Alle traditionellen Gerichte können Sie fleischlos bestellen.

Gerne geben wir Ihnen detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.  
Fast alle Gerichte können Sie Gluten oder Laktosefrei bestellen.

Unsere Preise verstehen sich Fr. inkl. 7.7% MwSt

## Zeitlose Klassiker

### Cordonbleu cun chaschöl d'alp

Cordon Bleu vom Schwein, gefüllt mit Bergkäse aus Val Müstair und Schinken, serviert mit Pommes frites und einem Gemüsebouquet 33.00

⊕ Cordon Bleu vom Kalb +11.00

### S-chalpetta da chucal panada

Schweinschnitzel paniert serviert mit Pommes frites und einem Gemüsebouquet 26.00

### Forella «Müllerinnen-Art»

Knusprig gebratene Forellenfilets «Müllerinnen-Art», serviert mit Salzkartoffeln und einem Gemüsebouquet 33.00

### Plat da verdüra

Gemüseteller mit frischem Marktgemüse, serviert mit Pouletbrust 21.00

⊕ mit Kalbsplätzli +7.00

∅ ohne Fleisch - 3.00

Gerne können Sie die Beilage auch tauschen:

Pommes frites, Kartoffelkroketten, Teigwaren, Risotto, Butterspätzli, Pizokels oder dunkle Spätzli.

Gerne geben wir Ihnen detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.

Fast alle Gerichte können Sie Gluten oder Laktosefrei bestellen.

Unsere Preise verstehen sich Fr. inkl. 7.7% MwSt



## Wildspezialitäten

**Schoppa da carottas** – Kokos-Rüebli-Suppe mit geräucherter Entenbrust und Zimtroutons 12.00  
 klein 9.00

**Salata cun chaschöl da chavra**  
 Bunter Blattsalat an einer Himbeervinaigrette, garniert mit karamellisiertem Kürbis, Granatapfel und Ziegenkäse aus Valmala 14.50

**S-chalpetta da chavriöl**  
 Zartes Rehschnitzel „Dialas“ mit Wachholder-, Preiselbeerrahmsauce serviert mit Grüne Tagliatelle und buntem Herbstgemüse 42.00

**Paiver da tschiervi**  
 Hirschpfeffer „Alvatern“ – garniert mit Speckwürfel, Pilze, Silberzwiebeln und Brotcroutons serviert mit hausgemachten Spätzli und Rotkraut 33.00

**Medagliun da püerch sulvadi**  
 Wildschweinmedaillons – an einer feinen Steinpilzrahmsauce serviert mit Randenrisotto und buntem Herbstgemüse 35.00

**Tantercostas da tschiervi**  
 Hirschentrecôte „Winzer Art“ – an einer feinen Cognacsauce mit Trauben und Speck, serviert mit Pizokels und buntem Herbstgemüse 45.00

**Plat da sulvaschina sainza charn**  
 Vegetarischer Wildteller – Spätzli, Waldpilze, Apfel- Preiselbeeren, umrundet von buntem Herbstgemüse 23.00

Die Beilage kann ganz nach Ihren Wünschen ausgetauscht werden.  
 Zu den Hauptgerichten servieren wir Apfel mit Preiselbeeren, Essigzwetschgen und glasierte Kastanien.

## Unsere Weinempfehlung

<b>Fortissimo Tinto 2019-</b> Casa Santos Lima	75cl	49.00
Alentejo, Portugal	10cl	7.20
Traubensorten: Alicante, Petit Verdot, Syrah, Touriga Nacional		

Gerne geben wir Ihnen detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.  
 Fast alle Gerichte können Sie Gluten oder Laktosefrei bestellen.

Unsere Preise verstehen sich Fr. inkl. 7.7% MwSt

## *Süsse Versuchungen*

<b>Coupe Danmark</b> Vanilleglace serviert mit lauwarmer Schokoladensauce garniert mit Rahm	9.50
<b>Café Glace</b> Spezialität des Hauses mit Rahm garniert	11.00
<b>Coupe Maison</b> Birnen-, Apfel- und Traubensorbet auf frischem Fruchtsalat, garniert	10.50
<b>Le Colonel</b> Zitronensorbet mit Wodka parfümiert	10.50
<b>Coupe Nesselrode</b> Vermicelles mit Vanilleglace, Meringues und Rahm	12.00
<b>Einzelne Glacekugel</b> Birnen-, Traubensorbet, Zitronensorbet, Apfelsorbet, Banane, Mocca, Vanille, Erdbeer, Schokolade	Preis pro Kugel 3.00 Rahmzuschlag 1.00
<b>Lauwarme Nusstorte</b> aus Lavin mit Vanilleglace und Rahm garniert	11.00
Hausgemachtes <b>Grand Marnier Parfait</b> mit Rahm garniert	11.50
Hausgemachter <b>Toblerone-Schokoladenmousse</b> mit Rahm und Früchten garniert	10.50
<b>Affogato al caffè</b> - Kugel Vanilleeis mit heissem Espresso übergossen	6.00
<b>Caramelköpfl</b> i mit Rahm garniert	7.50
<b>Vermicelles</b> mit Meringues und Rahm	9.50
⊕ Alle Desserts sind auch in klein bestellbar (ausser Affogato und Caramelköpfl)i	-2.00

## *Lebensmitteldeklaration*

Geflügel, Schweinefleisch	Schweiz
Kalbfleisch, Rindfleisch:	Schweiz
Lammfleisch:	Schweiz, Neuseeland
Hirschfleisch, Reh, Wildschwein:	Schweiz, Deutschland
Fisch:	Schweiz, Italien, Europa
Ente:	Frankreich

Unser Fleisch beziehen wir von den Metzgereien Hatecke und Traitafina.