

## ZEIT FÜR ITALIANITA

STEFANO INVERNIZZI | KÜCHENCHEF

---

Liebe Gäste

Herzlich Willkommen !

Stefano Invernizzi ist diesen Winter unser Gastkoch. Er und sein Team verwöhnen Sie mit italienischen Spezialitäten.

Wir kaufen regional und frisch ein. Unsere Pasta und Gerichte sind alle hausgemacht. Der Stolz unserer Italienischen Köche lässt es nicht zu, dass wir Ihnen Fertigprodukte servieren.

«La nostra passione di fare il meglio per i clienti»  
(Zitat : Stefano Invernizzi)

Wir freuen uns, dass Sie unser Gast sind.

Katja und Tieni Theus | Gastgeber

## BESTZEITMENU

---

**Antipasti Buffet**  
*(Vorspeisenbuffet)*

\*\*\*

**Raviolo Aperto**  
*(hausgemachte Lasagne)*

\*\*\*

**Panna Cotta**  
*(Sahnepudding)*

39.00

## HALBPENSIONSMENU 4- GANG

---

### Antipasti Buffet

*(Vorspeisenbuffet)*

\*\*\*

### Pasta

*(Teigwaren)*

\*\*\*

Lunedì (Montag)

Martedì (Dienstag)

Mercoledì (Mittwoch)

Giovedì (Donnerstag)

Venerdì (Freitag)

Sabato (Samstag)

Domenica (Sonntag)

\*\*\*

### Dessert del Giorno

*(Tagesdessert)*

3 - Gang 46.00

4 - Gang 58.00

Filetto di Manzo (Rindsfilet)

Scalopine di Vitello (Kalbsschnitzel)

Gulash di Manzo (Gulasch)

Piccata di Vitello (Mailänder Schnitzel)

Pesce del Giorno (Tagesfisch)

Brasato di Manzo (Rindschmorbraten)

Entrecôte (Rinderlende)

## MENU BESTZEIT 4- GANG

---

**Carpaccio di Vitello  
con Carciofi**  
*(dünnes Kalbsfleisch mit Artischocken)*

\*\*\*

**Ravioli Barbabietola**  
*(hausgemachte Ravioli mit Randen gefärbt)*

\*\*\*

**Filetto Rossini**  
*(Rindsfilet «Rossini»)*

\*\*\*

**Tiramisu**  
*(Mascarpone-Biskuit)*

84.00

## **MENU VEGI 4- GANG**

---

**Antipasti Buffet**  
*(Vorspeisenbuffet)*

\*\*\*

**Zuppa**  
*(Tagessuppe)*

\*\*\*

**Ravioli Barbabietola**  
*(Blumenkohlravioli mit Rote Beete)*

\*\*\*

**Tortino Caldo di Mele**  
*(warmes Apfeltörchen)*

56.00

## KINDER

---

<b>Pasta Napoli</b> <i>(Teigwaren mit Tomatensauce)</i>	<b>13.50</b>
<b>Pasta Bolognese</b> <i>(Teigwaren mit Fleischsauce)</i>	<b>13.50</b>
<b>Pasta Alfredo</b> <i>(Teigwaren mit Rahmsauce und Speck)</i>	<b>13.50</b>
<b>Schnitzel</b> <i>(paniertes Schnitzel mit Pommes Frites)</i>	<b>13.50</b>

## VORSPEISEN

---

<b>Insalata</b> <i>(Salat vom Buffet)</i>	9.50
<b>Zuppa del Giorno</b> <i>(Tagessuppe)</i>	9.50
<b>Antipasti all' Italiana</b> <i>(Vorspeisen vom Buffet)</i>	12.50
<b>Gamberoni Marinati</b> <i>(eingelegte Crevetten)</i>	17.50
<b>Tartar di Manzo</b> <i>(Rindstartar)</i>	17.50
<b>Carpaccio di Vitello con Carciofi</b> <i>(dünn geschnittenes Kalbfleisch mit Artischocken)</i>	19.50
<b>Antipasti Grigionesi con Gnocco Fritto</b> <i>(Brüggerteller mit frittiertem Gnocchi)</i>	26.50

## PASTA

---

<b>Ravioli Barbabietola</b> <i>(hausgemachte Ravioli mit Randen gefärbt)</i>	<b>14.50</b>
<b>Tagliatelle al Ragu Brasato</b> <i>(Bandnudeln mit Fleischsauce)</i>	<b>16.50</b>
<b>Risotto ai funghi</b> <i>(Risotto mit Pilzen)</i>	<b>16.50</b>
<b>Gnocchi Crema di Zucchini e Salmone</b> <i>(Gnocchi mit Lachs)</i>	<b>16.50</b>
<b>Raviolo Aperto</b> <i>(hausgemachte Lasagne)</i>	<b>23.00</b>



## SECONDI

---

**Branzino** 42.00  
*(Loup de Mer im Ganzen gebraten)*

**Tonno Orientale** 43.00  
*(leicht angebratener Thunfisch mit Wasabistock)*

**Brasato di Manzo** 34.00  
*(Rindsschmorbraten mit Kartoffelstock und Gemüse)*

**Spezzatino di Vitello con Tagliatelle al Burro** 41.00  
*(Kalbsgeschnetzeltes mit Butternudeln)*

**Costoletta di Agnello** 43.00  
*(Lammkotelette mit Gemüse)*

**Filetto Rossini** 49.00  
*(Rindsfilet Rossini)*

## DESSERT

---

**Panna Cotta** 11.50  
*(Sahnepudding)*

**Torta al Cioccolato** 12.00  
*(Schokoladenkuchen)*

**Tiramisu** 12.50  
*(Mascarpone Biskuit)*

**Tortino Caldo di Mele** 13.50  
*(warmer Apfelkuchen)*

**Gelato per sfera** 4.00  
*(Eiskugel nach Wahl)*

Marzapane | Prezzemolo | Ananas | Vaniglia | Fragola | Caffé

**Formaggio** 13.50  
*(Parpaner Käse)*

## DEKLARATION LEBENSMITTELHERKUNFT

---

Liebe Gäste

Das Bestzeit Lifestyle & Sport Hotel und das Küchenteam sind bestrebt, so viele Produkte wie möglich aus der Region zu beziehen. Was wir nicht aus der näheren Umgebung erhalten, bestellen wir soweit möglich im Kanton Graubünden oder achten darauf, dass die Lebensmittel aus Schweizer Produktion stammen. Unsere Lieferanten wurden aufgrund hoher Qualität und Nachhaltigkeit ausgesucht.

Rind:	Schweiz	Gemüse, Früchte:	Puracenter, Valbella
Kalb:	Schweiz	Milch:	Puracenter, Lenzerheide
Schwein:	Schweiz	Käse:	Parpaner Käserei
Poulet:	Schweiz	Eier:	Familie Kunfermann, Rongellen
		Brot, Brötchen:	Fredy's Backwaren AG, Baden
Spezialfleisch:	Mérat & Cie. AG, Landquart		
Trockenfleisch:	Naturlufttrocknerei Brügger, Parpan		
Fisch, Krustentiere:	Bianchi Zürich Rageth Landquart		

Falls Sie noch Fragen haben, wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam!