

## **BESTZEIT – SOMMER - KÜCHE**

---

### **Liebe Gäste**

Herzlich willkommen!

Wir servieren Ihnen diesen Sommer einheimische Spezialitäten und Klassiker, die wir mit unseren heimischen Produkten «verfeinert» haben.

Die Qualität unserer Produkte ist auf höchstem Niveau. Wir kaufen diese mit all' unserer Erfahrung regional und frisch ein. Unser Küchenchef, Markus Thaler, verpflichtet sich mit seinem ganzen Berufsstolz nur hausgemachte Spezialitäten zu servieren.

Wir freuen uns, dass Sie unser Gast sind.

Katja und Tieni Theus | Markus Thaler  
Ihre Gastgeber

## BESTZEITMENU

---

### Tessiner Schaumweinsuppe

*Raachlachs*

\*\*\*

### Rindsfilet «Stroganoff»

*Rosmarinkartoffeln Spätzli | Gemüsebouquet*

\*\*\*

### Surprise - Dessert

72.00

## CAPUNS - MENU

---

Sommersalat « Bestzeit » 

\*\*\*

Capuns

oder

Capuns «Vegi» 

\*\*\*

Surprise - Dessert

55.00



## HALBPENSIONSMENU 3 - GANG

---

	Tagesvorspeise ***
Montag	Rindsfilet «Stroganoff»   hausgemachte Spätzli
Dienstag	Schweinefilet im Speckmantel   hausgemachte Tagliatelle
Mittwoch	Otschweizer Ribelmaishühnchen – Brust   ZucchiniGemüse
Donnerstag	Edelschweinkotelette vom Grill   Rosmarinkartoffeln
Freitag	Kalbssaltimbocca   Parpaner Rohschinken
Samstag	Entrecôte vom Irischen Hochlandrind   Café de Paris
Sonntag	Kalbsbraten   Marktgemüse ***
	Tagesdessert
	3 - Gang - Menü
	48.00


## Kinder

kein Aufpreis für Salat oder Gemüse

<b>Fotzelschnitte</b> <i>Apfelmus</i>	12.50	16.50 für Erwachsene
<b>Spaghetti Napoli</b>	12.50 	
<b>Kässpätzli</b> <i>Schinken / Apfelmus</i>	12.50	
<b>Chicken Nuggets</b> <i>Pommes Allumettes</i>	13.50	
<b>Pizza «Pommes»</b>	14.50 	
<b>Kinderschnipo (Kalb)</b> <i>Pommes Allumettes</i>	24.50	

## VORSPEISEN KALT

---

<b>Sommersalat « Bestzeit »</b> <i>knackige Blattsalate   Hausdressing</i> <i>Rindsfiletstreifen   Bündner Speckwürfel   Waldpilze</i>	19.00	gross 26.00
<b>Grüner Saison -Salat</b> <i>verschiedene grüne Blattsalate</i> <i>Dressing nach Wahl: italiensich/französisch</i>	11.50 	
<b>Nüsslisalat « Mimosa »</b> <i>gehacktes Ei   Bündner Speckwürfel</i>	14.50	
<b>Filettartar (80 g)</b> <i>handgeschnittenes Rinds - Filet   Pommes Allumettes</i>	28.50	gross (160 g) 54.00

## SUPPEN

---

Flädli – Suppe | Sherry

13.50



Tessiner Schaumweinsuppe

13.50

*Rauchlachssteifen*

«Mamma's» Bündner Gerstensuppe

14.50

*Oberländer Art | Ripplifleisch*

## VORSPEISEN WARM | PASTA | VEGI - HAUPTGÄNGE

---

**Capuns (2 Stück)** 18.50  
*Parpaner Alpkäse*

**Capuns (4 Stück)** 24.50  
*Parpaner Alpkäse*

**Capuns Vegi (2 Stück)** 18.50 🍅  
*Parpaner Alpkäse*

**Capuns Vegi (4 Stück)** 24.50 🍅  
*Parpaner Alpkäse*

**Tessiner Risotto** 25.00 🍅  
*frische Saison - Pilze (Pfifferlinge | Steinpilze) | Rahmsauce*

**Gemüse Stroganoff** 26.00 🍅



## HAUPTGÄNGE

---

<b>Spaghetti «Bestzeit» (scharf)</b> <i>Königscrevetten / Peperoncini / Knoblauch / Olivenöl / Basilikum</i>	<b>32.00</b>
<b>Ostschweizer Ribelmaispoularde</b> <i>Zucchini Gemüse / Basmatireis</i>	<b>38.00</b>
<b>Kalbspillard</b> <i>Saisongemüse</i>	<b>39.00</b>
<b>Wiener Schnitzel vom Schweizer Kalb</b> <i>Pommes Allumettes / Saisongemüse</i>	<b>42.00</b>
<b>Entrecôte vom Irischen Hochlandrind</b> <i>Café de Paris / Pommes Allumettes / Saisongemüse</i>	<b>49.00</b>

## DESSERT

---

Tagesdessert	12.50
Eiskaffee «Markus»	12.50
Grossmami's Schoggikuacha <i>Vanille - Eis</i>	12.50
Panna Cotta <i>frische Beeren</i>	13.50
Ginger Parfait	14.50
frische heimische Saisonfrüchte <i>Crème vom heimischen Joghurt</i>	14.50
Parpaner Alpkäse «Grappa» <i>.. und ein Grappa nach Wahl von Angelo Delea ..</i>	15.00 8.50

## EIS

---

<b>Coupe Danemark</b> <i>Vanille Eis (3)   Mandeln   heisse Schokolade</i>	13.50	<b>klein</b> 9.50
<b>Coupe Rothorn</b> <i>Vanille Eis (2)   frische heimische Beeren</i>	14.50	11.50
<b>Coupe Schwarzhorn</b> <i>Haselnuss Eis   Sauerrahm Eis   Schokolade   Nüsse</i>	14.50	
<b>Coupe Gürgaletsch</b> <i>Passionsfruchtsorbet (2)   Grappa</i>	14.50	11.50
<b>Coupe Stätzerhorn</b> <i>Sorbetvariation: Erdbeere   Passionsfrucht   Zitrone</i>	14.50	
<b>Eis</b> Bourbon Vanille   Haselnuss   Sauerrahm   Café Glace		4.50 pro Kugel
<b>Sorbet</b> Erdbeere   Passionsfruchtsorbet   Schokolade   Zitrone   Orange		4.50 pro Kugel

## 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, Irland, USA*	Gemüse, Früchte:	Puracenter, Valbella
Kalb:	Schweiz	Milch:	Puracenter, Lenzerheide   Saviva
Schwein:	Schweiz	Käse:	Alpkäserei Parpan
Poulet:	Schweiz	Eier:	Saviva
Lamm:	Graubünden, Schweiz	Brot, Brötchen:	Fredy's Backwaren AG, Baden
Spezialfleisch:	Rageth, Landquart Rüegg, Chur Keller, Zürich		
Trockenfleisch:	Brügger, Parpan		
Fisch, Krustentiere:	Bianchi, Zürich		



vegetarisch oder kann vegetarisch zubereitet werden



vegan. Gerne beraten wir Sie!

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