

BESTZEIT - KÜCHE

Liebe Gäste

Herzlich willkommen!

Sie finden auf unserer Winterkarte Menüs, einheimische Spezialitäten und Klassiker, die wir mit unseren heimischen Produkten «verfeinert» haben.

Unserer Empfehlung: « das Tagesmenu »

Wir servieren Ihnen ein Menü mit Zufriedenheitsgarantie.

Die Qualität unserer Produkte ist auf höchstem Niveau. Wir kaufen alle Produkte regional und frisch ein. Unser Küchenchef, Markus Thaler, und wir verpflichten uns nur die besten Spezialitäten zu servieren.

Wir freuen uns, dass Sie unser Gast sind.

Katja und Tieni Theus | Markus Thaler | Rubina Candidenescu
Ihre Gastgeber

BESTZEITMENU

Gemischter Salat «Bestzeit» 
Hausdressing

Rindsfilet «vom Irischen Hochlandrind»
Café de Paris
Pommes Frites | Marktgemüse

Ananas – Carpaccio
Sauerrahm - Eis

79.00

CAPUNS - MENU

Blattsalat

Felsberger Freilandei

Capuns

oder

Capuns «Vegi» 

Ananas – Carpaccio

Sauerrahm - Eis

49.00

3 GANG - TAGES - MENU

Tagesvorspeise

Montag	Rindsfilet « Stroganoff » oder Gemüsestroganoff
Dienstag	Cordonbleu vom Kräuterschwein oder Kartoffel - Gemüsepfanne
Mittwoch	Saltimbocca vom Schweizer Kalb oder Spinatknödel und Kräuterseitlinge
Donnerstag	hausgemachter Hackbraten oder Linsen-Apfel-Curry
Freitag	Wiener Schnitzel vom Schweizer Kalb oder Vegi - Capuns
Samstag	Entrecôte vom Grill oder hausgemachte Gnocchi
Sonntag	Kalbsrücken im Ganzen gebraten oder «hausgemachte Zucchini - Fettuccini»

Tagesdessert


3-GangMenu CHF 56.00 | 2-GangMenü CHF 48.00

Kinder

kein Aufpreis für Salat oder Gemüse

Spaghetti Napoli 	12.50
Spaghetti Rahmsauce	12.50
Kässpätzli 	12.50
<i>Apfelmus</i>	
Chicken Nuggets	13.50
<i>Pommes Frites</i>	
Pizza «Margherita» 	12.50
Pizza «Pommes» 	14.50
Pizza «Prosciutto» oder «Salami»	14.50
Kinderschnipo (Kalb)	24.50
<i>Pommes Frites</i>	

VORSPEISEN KALT

		gross
Blattsalat 	12.50	
<i>verschiedene grüne Blattsalate Felsberger Freilande Dressing nach Wahl: italienisch / französisch</i>		
Gemischter Salat «Bestzeit»	14.00	26.00
<i>Hausdressing</i>		
Nüsslisalat «Mimosa»	15.00	
<i>Felsberger Freilande Bündner Speckwürfeli Hausdressing</i>		
Filettartar (80 g 160 g)	28.50	54.00
<i>handgeschnittenes Rinds - Filet Pommes - Frites</i>		

SUPPEN

Flädli – Suppe 	13.50
<i>Gemüseessenz - Bouillon / hausgemachten Basilikum - Flädli</i>	
Kürbiscrème – Suppe 	14.50
<i>Croutons / Kürbiskernöl / Rahm</i>	
Grossi's Bündner Gerstensuppe	16.00
<i>Oberländer Art / Ripplifleisch</i>	

VORSPEISEN WARM | PASTA | VEGI - HAUPTGÄNGE

Capuns (2 Stück) oder Capuns Vegi 	19.00
<i>Oberländer Art Parpaner Alpkäse</i>	
Capuns (4 Stück) oder Capuns Vegi 	26.50
<i>Oberländer Art Parpaner Alpkäse</i>	
Hausgemachte Ravioli 	21.50
<i>nach Saison</i>	
Safranrisotto 	21.50
<i>Tomaten Oliven Avocado</i>	
- grosse Portion als Hauptgang	+ 7.50

HAUPTGÄNGE

Parpaner Rösti  <i>Mozzarella / Avocado / Grillgemüse</i>	24.00
Spaghetti «Bestzeit» <i>Königscrevetten / Peperoni / Knoblauch / Olivenöl / Basilikum</i>	32.00
Seezunge vom Grill <i>Limettenbutter / Wirsinggemüse / Basmatireis</i>	49.00

HAUPTGÄNGE

Schnitzel vom Schweizer Kräuterschwein <i>Champignonssauce Parpaner Alpkäse Butterspätzli Brokkoli</i>	29.50
Wiener Schnitzel vom Schweizer Kräuterschwein <i>Saisongemüse Pommes Frites</i>	32.50
Wiener Schnitzel vom Schweizer Kalb <i>Saisongemüse Pommes Frites</i>	43.50
Kalbspillard <i>Pfefferrahmsauce Saisongemüse Safranrisotto</i>	45.00
Rindsfilet « Stroganoff » <i>hausgemachte Spätzli</i>	46.00
Rindsfilet vom Irischen Hochlandrind <i>Café de Paris Saisongemüse Pommes Frites</i>	54.00

DESSERT

Tagesdessert	13.50
Caramel Köpfl <i>frische Beeren</i>	13.50
Grossmami's Schoggikuacha <i>Vanille - Eis</i>	13.50
Eiskaffee «Markus» mit Kirsch <i>ohne Kirsch</i>	14.50 12.00
Ananas - Carpaccio Sauerrahm-Eis	14.50
Parpaner Tatsch <i>Zwetschgenkompott</i>	16.50
Parpaner Mutschli	16.50

EIS

Coupe Danemark <i>Vanille - Eis (2) Mandeln heisse Schokolade</i>	13.50	klein (1) 9.50
Coupe Rothorn <i>Sauerrahm - Eis (2) warme Beeren</i>	14.50	11.50
Coupe Nesselrode <i>Doppelrahm - Meringues - Eis (2) Vermicelles</i>	14.50	
Eis Bourbon Vanille Doppelrahm Meringues Sauerrahm Amaretto Café Glace Caramel		4.50 pro Kugel
Sorbet Erdbeere Passionsfruchtsorbet Schokolade Zitrone		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.

Bison:	USA Canada
Rind:	Schweiz, Irland, USA
Kalb:	Schweiz
Schwein:	Schweiz
Poulet:	Schweiz
Lamm:	Graubünden, Schweiz

Gemüse, Früchte:	Puracenter, Lenzerheide
Milch:	Puracenter, Lenzerheide Saviva
Käse:	Alpkäserei Parpan Plankis Stiftung
Eier:	Rusti Felsberg Saviva
Brot, Brötchen:	Fredy's Backwaren AG, Baden

Spezialfleisch:	Fleischhandel, Chur Rüegg, Chur
-----------------	------------------------------------

Fisch, Krustentiere:	Bianchi, Zürich
----------------------	-----------------

Trockenfleisch:	Brügger, Parpan
-----------------	-----------------



vegetarisch oder kann vegetarisch zubereitet werden



vegan. Gerne beraten wir Sie!

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