

GRANDIS
USTRIA DA VIN

Spezialitäten

Das GRANDIS ist Vinothek und Restaurant zugleich.
Aus über 1000 Weinen in allen Formaten können Sie Ihren Lieblingswein selbst auswählen und ihn zu unseren köstlichen Grilladen oder einem Raclette vom offenen Feuer oder aber zu verschiedenen Salumi und Käsespezialitäten im Restaurant geniessen.

Produkte

Alle Gerichte werden aus frischen Produkten zubereitet. Für die Grilladen wird das Fleisch in einem speziellen Kühlraum gelagert. Ebenso werden unsere Salumi und Käsespezialitäten in eigens gekühlten Räumen aufbewahrt, in welche Sie von der Vinothek aus Einblick haben.

Herkunft der verwendeten Produkte

Fleisch

Schwein, Kalb	Schweiz
Hirsch	Neuseeland
Rind	Schweiz, Irland
Lamm	Irland, Australien

Antipasti etc.

Salumi	Italien
Käsespezialitäten	Schweiz, Italien, Frankreich
Olivenöl	Italien

Zubereitung

Die Koch-Philosophie im GRANDIS ist: **Reduktion auf das Wesentliche bei der Produktewahl und bei der Kochart.**

Die sehr ursprüngliche Kochart erlaubt, den typischen und unverfälschten Eigengeschmack des Produktes in den Mittelpunkt zu rücken. Die Zubereitung der warmen Speisen geschieht ausschliesslich am offenen Feuer über Buchenholz aus der Region. Die Grilladen erhalten so ihren typischen Geschmack und die Polenta wird direkt aus dem heissen Kessel serviert. Der Raclettekäse schmilzt ebenfalls von der Wärme des Feuers. So kann auf jegliche elektrische Kochhilfe im GRANDIS verzichtet werden.

Als Gast haben Sie im GRANDIS nicht nur Einblick in die verschiedenen Kühlräume mit unseren Produkten, sondern können das Kochen am offenen Feuer direkt beobachten.

Geniessen

Neben den Weinen der Vinothek können Sie auch unsere Grundprodukte wie Fleisch-, Käsespezialitäten, Salumi, Olivenöle etc. zum Mitnehmen kaufen.

Oder Sie lassen sich von uns verwöhnen und geniessen unsere Spezialitäten zusammen mit dem ausgewählten Wein an Ihrem Lieblingstisch – denn kein Tisch ist wie der andere im GRANDIS.

Antipasti

Unser reichhaltiges Salumi- und Käsesortiment lagert in klimatisierten Spezialräumen mit Sichtfenstern zur Vinothek.

Sie können Ihre Antipasti-Auswahl selbst treffen:

	Vorspeise	HG
Assortierte Käsespezialitäten	20.-	27.-
Assortierte Salumi	25.-	32.-
Assortierte Salumi und Käsespezialitäten	25.-	32.-
Vitello Tonnato begleitet von Kapernäpfeln, Baby Spinat, Honigtomaten	24.-	33.-
Zucchini Roulade verfeinert mit Alaska Wildlachs auf Karottenbett	24.-	33.-
Burrata auf Linsensalat mit Granatapfel, Radieschen, Stangensellerie, Tomaten	15.-	24.-
Hirschcarpaccio mit Parmesan, Olivenöl und Meersalz	20.-	29.-
Spinatsalat nature	12.-	16.-
Spinatsalat, frische Pilze und Speck	15.-	23.-

Raclette

Original	mit Brot	12.-
Traditionell	mit Pellkartoffeln	12.-
Rustikal	mit Polenta	18.-
Antivegetarisch	auf Brot mit gegrilltem Rindspailard	33.-
Vegetarisch	auf Brot und frischen Pilzen	23.-

Polenta

mit vier verschiedenen Käsesorten	23.-
mit frischen Pilzen	23.-
mit Speck	21.-

Grilladen

vom offenen Buchenholz-Feuer:	Mini	Maxi
Hirschfilet	40.-	47.-
Lamm-Racks	41.-	48.-
Rindshohrücken	40.-	47.-
Rindspailard	43.-	49.-
Kalbspailard	38.-	45.-
Rindsfilet vom Angus	49.-	56.-
Kalbskotelett		51.-
GRANDIS Bratwurst (Schwein)		19.-
Speck		21.-
Grillierte Rock Lobster Schwänze		45.-

Beilagen

Gemüse und zur Auswahl Polenta, Bratkartoffeln oder Wasabi-Kartoffelstock

Desserts

FrISChe Ananas vom Grill, Eis nach Wahl	14.-
Panna Cotta mit Früchten und Sorbet von der Mango	15.-
Marinierte Beeren, Eis nach Wahl	14.-
Diverse Eissorten Pro Kugel	4.-
Assortierte Käsespezialitäten mit „urigem Brot“ *)	20.-

*) „uriges Brot“ aus der Bäckerei Romana, Laax

Getränkekarte

Mineralwasser / Bier

	dl	
Calanda Edelbräu	3	5.00
Passugger Mineralwasser	3.5	4.50
	7.7	8.00
Allegra Mineralwasser (ohne Kohlensäure)	3.5	4.50
	7.7	8.00
Laaxer Hahnenwasser	3	1.00
	5	2.00
	10	3.00
Hausgemachter Sirup	3	4.50
	5	6.50
	10	9.50

Kaffee / Tee

Kaffee Crème, Espresso	4.50
Doppelter Espresso	7.00
Kräutertee aus der Surselva	4.50

Weine

Als Vinothek mit einem umfassenden Sortiment von mehr als 1000 Weinen in allen Formaten können Sie bei uns Ihren Lieblingswein zum Essen geniessen.

Nehmen Sie sich Zeit und wählen Sie Ihren Wein aus den Vitrinen der Vinothek aus, oder lassen Sie sich von unserem Sommelier beraten.

Gerne servieren wir Ihnen auch Weine im Offen-Ausschank. Fragen Sie nach unserem Angebot!

Für die Konsumation im Restaurant verrechnen wir ein Zapfengeld von Fr. 32.00 pro 75 cl Flasche.

Die angeschriebenen Preise verstehen sich als Verkaufspreise der Vinothek. Jeden präsentierten Wein können Sie bei uns in der gewünschten Menge kaufen.

In unserer Vinothek veranstalten wir Weindegustationen, Wine & Dine-Events oder spezielle Anlässe gemäss Ihren Wünschen. Informieren Sie sich über unsere Website: **www.grandislaax.ch** oder kontaktieren Sie uns direkt.

Spirituosen

Wählen Sie Grappe, Whiskies oder andere Spirituosen von unserem Digestif-Wagen.

	<i>Schwarz</i>	<i>Weiss</i>	<i>Silber</i>
Diverse Grappe	11.00	13.00	15.00
Fruchtbrände	9.00		
Brandy	11.00		
Cognac	15.00		
Whiskey		15.00	18.00

Zum Mitnehmen wählen Sie Ihren Digestif oder Dessertwein direkt aus den Vitrinen unserer Vinothek.