

# GRANDIS

USTRIA NARAUS

## Speisekarte

Unter der Dachmarke GRANDIS sind die Bergrestaurants Startgels, Naraus, Segnes und das GRANDIS Ustria da vin zusammen gefasst. Ueli Grand setzt auf die Individualität jedes einzelnen Restaurants und damit auf eine kulinarische Vielfalt in der Bergwelt.

## *Naraus*

### *Die Flimser Sonnenterrasse*

*Die grosse Sonnenterrasse mit der herrlichen Aussicht auf die Bündner Bergwelt zieht im Sommer und Winter Wanderer, Sportler und Skifahrer an. Hier lässt es sich in bequemen Liegestühlen ausruhen und die Sonne geniessen. Für den kleinen und grossen Hunger gibt es feine Gerichte und Schleckmäuler freuen sich auf die täglich frischen Kuchen.*

### **GRANDIS – Die Vinothek im rocksresort**

Hier können Sie aus über 1000 Weinen Ihren Lieblingswein auswählen und ihn zu köstlichen Grilladen, einem Raclette vom offenen Feuer oder feinen Antipasti geniessen. Lernen Sie neue Weine bei unseren beliebten Degustationen kennen, die wir auf unserer Website [www.grandislaax.ch](http://www.grandislaax.ch) ankündigen.

### **Startgels – Die kulinarische Verführung am Feuer**

Mitten im Flimser Wander- und Skigebiet werden Sie mit köstlichen Grillspezialitäten und sämiger Polenta vom offenen Feuer verwöhnt. Hausgemachte Teigwaren, täglich frisches Holzofenbrot und feinste Desserts runden das kulinarische Angebot ab. Dazu ein guter Wein aus Ueli Grands bestens bestücktem Weinkeller.

### **Segnes – Die Berghütte im UNESCO-Weltnaturerbe**

Die Segneshütte auf einer Höhe von 2100 Metern liegt mitten im UNESCO-Weltnaturerbe „Tektonikarena Sardona“. Geniessen Sie Bündner Spezialitäten auf der grossen Sonnenterrasse oder verbringen Sie eine romantische Nacht in den Bergen (Doppelzimmer, Massenlager).

## ***Vorspeisen***

Tagessuppe	Gross	13.00
	Klein	9.00
Hausgemachte Bündner Gerstensuppe	Gross	14.00
	Klein	10.00
Grüner Salat		9.50
Gemischter Salat		13.00

## ***Kalte Gerichte***

Wurstsalat		14.50
	garniert	17.00
Wurst-Käsesalat		15.50
	garniert	19.00
Portion Bündnerfleisch		32.00
Portion Bündner Rohschinken		23.00
Bündner Räucherspeck		16.00
Köstlicher Bauernsalsiz		13.00
Narausteller	Gross	28.00
	Klein	18.00

### ***Fleischdeklaration***

Schwein, Kalb, Rind, Poulet      Schweiz

## **Warme Gerichte**

<b><i>Fitnesssteller Schweinssteak</i></b> Grosser gemischter Salatteller mit Schweinssteak	24.00
<b><i>Fitnesssteller Poulet</i></b> Grosser gemischter Salatteller mit Pouletbrust	22.00
<b><i>Fitnesssteller Hauswurst</i></b> Grosser gemischter Salatteller mit Hauswurst	20.00
<b><i>Schweinssteak mit Gemüse und Croquetten</i></b>	28.00
<b><i>Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites</i></b>	22.00
<b><i>Rahmschnitzel mit Gemüse und Nudeln</i></b>	26.00
<b><i>Hauswurst mit Brot</i></b>	12.50
<b><i>Kalbsbratwurt mit Pommes Frites</i></b>	16.50
<b><i>Nudelpfanne mit Gemüse</i></b>	20.00
<b><i>Spaghetti Bolognese</i></b>	16.50

## **Für unsere kleinen Gäste**

Portion Pommes Frites	9.50
Spaghetti Bolognese	11.50
Spaghetti mit Tomatensauce	9.50
Chicken-Nuggets mit Pommes Frites	12.50
Schnipo Schweinsschnitzel mit Pommes Frites	13.00
Wienerli mit Pommes Frites	11.00

# *Süsse Speisen*

***Hausgemachte Kuchen*** 8.00  
mit Rahm 9.50

***Hausgemachter Apfelstrudel  
mit Vanillesauce*** 11.50

***Caramelköpfl*** 8.00

***Coupe Dänemark***  
Vanille-Glacé mit Schoggisauce 11.50

***Coupe Kirsch***  
Kaffee-Glacé mit Kirsch 12.50

***Coupe Naraus***  
drei Sorten Glacé mit Früchten und Rahm 12.50

***Coupe Zwergli***  
Vanille-und Erdbeer-Glacé mit Rahm 9.50

***Verschiedene Glacé-Sorten (pro Kugel)*** 3.50  
(Vanille, Erdbeer, Schokolade, Mokka)

Rahmzuschlag 1.50

## **Weissweine**

Riesling/Sylvaner	Komminoth-Elmer	2012	45.00
Verdejo „Menade“	Sitios de Bodegas	2012	51.00
Coteau d'Ardon	Fendant (G. Roh)	2012	41.00
Weissburgunder	Komminoth-Elmer	2011	58.00
Marciel	Leukersonne	2010	30.00
Prosecco	L'Anima di Vergani		60.00

## **Rotweine**

Ròche d'Ampsej	M. Correggia	2006	72.00
Raudii	Domini Veneti	2008	46.00
Sangiovese	Sassoregale	2007	60.00
Il Solus, Carign.	Sardus Pater	2008	54.00
Blauburgunder	Komminoth-Elmer	2011	47.00
Humagne Rouge	E. Grand, Wallis	2011	56.00
Gamay, St. Théo.	G. Besse	2011	51.00
Pinot Noir			
„Grandis“	E. Grand, Wallis	50 cl	30.00

## **Biere**

Calanda Lager	Flasche (5.8 dl)	6.50
Calanda	3 dl offen	4.70
Calanda Kübel	5 dl offen	6.50
Flimser Weissbier	Flasche (5 dl)	7.50
Clausthaler, Alkoholfrei	Flasche (5 dl)	6.50

# *Alkoholfreie Getränke und Most*

	3 dl	5 dl	Liter
Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure	4.50	6.50	9.50
Hahnenwasser	1.00	2.00	3.00
Coca-Cola, Coca Zero, Rivella rot Citro, Apfel-Shorley	4.50	6.50	10.50
Schweppes, Tonic (2 dl)			4.50
Orangensaft (2 dl)			6.00
Kindersirup (2 dl)			3.00
Apfel-Shorley (1.5 Liter)			12.50
Möhl Most trüb (5 dl)			6.50
Möhl Most ohne Alkohol (5 dl)			6.50
Red Bull (2 dl)			6.00

# *Heisse Getränke*

Kaffee, Espresso, Schale	4.50
Doppelter Espresso	7.00
Cappuccino	5.00
Latte Macchiato	6.50
Kaffee Mélange	6.50
Kräutertee hausgemacht	5.00
Tee diverse Sorten	4.50
Ovo, Choco	5.00
Choco, Ovo Mélange	6.50
Choco mit Rum und Rahm	10.50
Kaffee Lutz, Kaffee fertig	7.00
Zwetschgen/Pflümli-Lutz	8.00
Kaffee Naraus	9.00
Kaffee Amaretto	10.50
Irish Coffee	10.50
Coretto Grappa	9.00
Coretto Cognac	9.50
Jägertee	8.00
Angis hausgemachter Punch (Holderblüten, Hanf, Alpen-Thymian)	5.00
Glühwein hausgemacht	8.00

# *Aperitif*

	<b>Alkohol</b>	<b>4 cl</b>
Cynar	16.5%	8.50
Campari	23%	8.50
Martini weiss/rot	15%	8.50
Ramazotti	30%	8.50
Appenzeller	29%	8.50
Ricard	40%	8.50
Fernet Branca	42%	8.50
Aperol Spritz		11.00
mit Orangenjus plus		2.50

# *Spirituosen*

	<b>Alkohol</b>	<b>cl</b>	
Vieille Prune	40%	2	12.00
Grappa	38%	2	7.00
Kirsch	37.5%	2	7.00
Pflümli	37.5%	2	7.00
Enzian	37.5%	2	7.00
Bündner Röteli hausgemacht		4	9.50
Nussschnaps hausgemacht		4	9.50
Abricotine	40%	2	7.00
Williams	37.5%	2	7.00
Jägermeister	35%	2	7.00
Kernobst, Chrüter	37.5%	2	6.50
Remy Martin	40%	2	10.00
Gin Bombay	37.5%	4	10.00
Vodka	40%	4	10.00
Bacardi	40%	4	10.00
Ballantine's	40%	4	10.00
mit Cola, Tonic, Mineral		plus	2.50
Grappa Berta		2	13.00



# Weine im Offen-Ausschank

Weiss		1 dl	
Grauburgunder (P. Komminoth)	2012	7.00	Schweiz Maienfeld
Fendant (Germanuskellerei)	2012	6.00	Schweiz, Wallis
Vernaccia di S. G. (Ostrea)	2011	7.00	Italien Toscana
Prosecco L' Anima di Vergani	2012	9.00	Italien, Veneto
<b>Rot</b>		<b>1 dl</b>	
Gamay (Gérald Besse) „Domaine de St. Théodule“	2011	7.50	Schweiz, Wallis
Is Solus (Carignano) (Sardus Pater)	2008	8.00	Italien, Sardinien
Solis (Leukersonne) (Syrah, Merlot, Gamay)	2011	6.50	Schweiz, Wallis

# Produkte aus den Bündner Bergen

## Angis hausgemachte Sirups

Holunderbeeren, Pfefferminze, Alpen-Thymian	3 dl	4.50
	5 dl	6.00
Als Punch	3 dl	5.00
Hausgemachte Liqueurs/Schnaps	Röteli, Nussschnaps, Holderblütenliqueur	
	4 cl	9.50
Hausgemachter Glühwein		8.00
Tee aus heimischen Alpkräutern		5.00