

GRANDIS

USTRIA STARTGELS

Speisekarte

Startgels

Die kulinarische Verführung am offenen 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.

GRANDIS

GRANDIS uustria da vin – Die Vinothek im rocksresort in Laax.

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

Suppen und Vorspeisen

<i>Tagessuppe</i>	Gross	13.00
	Klein	10.00
<i>Brotssuppe</i>	Gross	13.00
	Klein	10.00
<i>Blattsalat</i>		12.00
<i>Gemischter Salat</i>		14.00
<i>Bio Büffel-Burrata auf Randen</i> Bratbirnenschnitze und Wasabi		18.00
<i>Nüsslisalat</i>	nature	14.00
	Ei und Brot-Croûtons	16.00
	Pilzen und Speck	18.00
<i>Kalbsfilet-Carpaccio</i> mit Trüffelöl, Pecorino und Pilze		28.00
<i>Krabbensalat</i> auf Chicorée mit Orangen ausgarniert		21.00
<i>Alaska Wildlachs</i> begleitet von Pommery-Senf-Gurkensticks, Rösti		25.00
<i>Vorspeiseteller</i> verschiedene Fleisch- und Käsespezialitäten aus der Region mit Holzofenbrot	Gross	31.00
	Klein	22.00
<i>Gemischter Käseteller</i> Holzofenbrot und Früchtesenf		21.00

Startgelder Winterhits

<i>Trio von Kalbsfilet-Carpaccio, Alaska Wildlachs und Scampo</i>		34.00
<i>Markbein mit Meersalz und getoastetes Brot</i>		16.00

Hausgemachte Pasta

(als Vorspeisen: Reduktion CHF 6.00)

Maccheroni***

***Artischocken, Cipolotti, Auberginen
und getrocknete Tomaten*** 25.00

Arrabbiata (scharfe Tomatensauce, Speckwürfel) 21.00

Bolognese (Gehacktes Rindfleisch) 21.00

Frische Tomatensauce 19.00

***RETO's Älpler Maccheroni
mit Apfelkompott und Bündnerfleischstreifen*** 26.00

Gnocchi

Tomaten und frischer Basilikum 23.00

Salbeibutter und Parmesan 23.00

Taglierini

Gemüsecurry 24.00

an Hummerbisque mit Seezungen-Scampi-Rolle 31.00

Polenta

(täglich am offenen Feuer nach eigenem Rezept zubereitet)

Nature 15.00

Alpkäse 23.00

Kalbsleber 33.00

Rotweinbirne mit Gorgonzola überbacken 25.00

Frische Pilze 24.00

Auberginen-Gratin 26.00

Bolognese 21.00

Tomatensauce 19.00

*** alle Gerichte sind auch glutenfrei erhältlich

Grilladen vom offenen Feuer

	<i>Beilage</i>	<i>Brot</i>
Schweinsbratwurst	19.00	13.00
Speck	21.00	15.00
Costini	26.00	20.00
Schweinskotelett	27.00	21.00
	<i>Maxi</i>	<i>Mini</i>
Kalbspaillard	46.00	35.00
Kalbskotelett	51.00	
Lammcarré	48.00	37.00
Hirschfilet	47.00	36.00
Rindshohrücken	48.00	37.00
Rindsfilet Angus	54.00	43.00

Beilagen

Bratkartoffeln oder Polenta und Gemüse,
dazu hausgemachte Kräuter- und Preiselbeerbutter

Fleischdeklaration

Schwein, Kalb	Schweiz
Rind	Irland
Lamm	Irland, Australien
Wild	Oesterreich

Desserts

<i>Hausgemachte Holzofen-Meringues mit Rahm und Glacé</i>	9.00 12.00
<i>Fruchtwähen und verschiedene Kuchen mit Rahm</i>	9.00 11.00
<i>Schokoladen-Variation (Mousse, Glacé und Törtli)</i>	16.00
<i>Geschmorte Ananas mit Sauerrahmglacé und Rosa Pfeffer</i>	15.00
<i>Orangen-Tiramisù im Glas</i>	14.00
<i>Gerührter Startgelsler Eiskaffee mit Kirschwasser</i>	11.00 13.00
<i>Affogato „Startgels“ Espresso mit Grappa Glacé</i>	10.00
<i>Kleiner Käseteller mit Holzofenbrot dazu hausgemachter Früchtesenf</i>	21.00
Weinempfehlung:	
Marsanne Blanche (Georges Roh)	
1 dl	11.50
Flasche (5 dl)	52.00
<i>Frische Apfelküechli mit hausgemachtem Vanille -Glacé</i>	16.00

Heisse Getränke

Kaffee, Tee	4.50
Ovo, Choco	5.00
Espresso Doppel	7.00
Kaffee Mélange	7.00
Choco, Ovo Mélange	7.50
Choco mit Rum und Rahm	10.50
Kaffee Lutz, Kaffee fertig	7.00
Zwetschgen/Pflümli-Lutz	8.00
Coretto Grappa	9.00
Coretto Cognac	9.50
Irish Coffee	11.00
Kaffee Startgels	9.00
Kaffee Schneeflöckli	9.00
Holdrio	8.00
Grogg Rum, Whisky, Cognac	10.50
Jägertee	9.50

Alkoholfreie Getränke und Most

	3 dl	5 dl	Liter
Coca-cola, Cola zero, Sprite, Shorley, diverse Sirups, Rivella, Mineralwasser	4.50	6.50	9.50
Hahnenwasser	1.00	2.00	3.00
Möhl Most trüb	Flasche (5 dl)		6.50
Möhl alkoholfrei	Flasche (5 dl)		6.50
Tonic Water	2 dl		4.50
Sanbittèr Rosso	1 dl		4.50

Biere

Calanda	Flasche (5.8 dl)	6.50
Calanda Herrgöttli	2dl offen	4.20
Calanda Stange	3dl offen	4.70
Calanda Kübel	5dl offen	6.50
Erdinger Weissbier	Flasche (5 dl)	7.50

Aperitif

	Alkohol	4 cl
Cynar	16.5%	8.50
Campari	23%	8.50
Martini weiss/rot	15%	8.50
Ramazotti	30%	8.50
Appenzeller	29%	8.50
Pastis	40%	8.50
Fernet Branca	42%	8.50
Portwein Spezial	19.5%	16.00

Spirituosen

	Alkohol	2 cl
Diverse Grappe Spezial	40%	13.00
Williams, Abricotine, Kirsch Spezial	40%	13.00
Vieille Prune, Calvados Hors d'Age	40%	12.00
Grappa	38%	7.00
Kirsch	37.5%	8.00
Pflümli	37.5%	8.00
Kernobst, Chrüter	37.5%	7.00
Hennessy XO	40%	16.00
Gin Bombays	37.5%	10.00
Vodka	40%	10.00
Bacardi	37.5%	10.00
Bacardi mit Cola/Tonic oder and. Mineral		14.00
Whisky-Cola		14.00

Liqueurs

	Alkohol	cl	
Cointreau	40%	2	9.50
Flimser Röteli	25%	4	9.50
Nocino	25%	4	9.50
Grand Marnier	40%	2	9.50
Amaretto	28%	2	9.50

Whiskies

	Alkohol	4 cl
Ballantine's Finest	40%	11.00
Canadien Club	40%	11.00
Jack Daniel's	43%	15.00
Glenfiddich	40%	15.00
Dimple	40%	15.00
Lagavulin	40%	16.00
Bowmore	40%	16.00
Oban	40%	16.00
Cardhu	40%	16.00
Laphroaig	40%	16.00