

GRANDIS

USTRIA STARTGELS

Speisekarte

Unter der Dachmarke GRANDIS sind die Bergrestaurants Startgels, Naraus und Segnes sowie 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.

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 – Die Vinothek im rocksresort

Das jüngste Kind dieser Familie ist das GRANDIS ustria da vin 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.

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.

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).

Suppen und Vorspeisen

<i>Tagessuppe</i>	Gross	13.00
	Klein	10.00
<i>Brotsuppe</i>	Gross	13.00
	Klein	10.00
<i>Blattsalat</i>		12.00
<i>Gemischter Salat</i>		13.00
<i>Hochzeit von Rande und Birne</i> begleitet von Trüffel-Brie		18.00
<i>Nüsslisalat</i>	nature	14.00
	Ei und Brot-Croûtons	16.00
	Pilzen und Speck	17.00
<i>Bio Büffel-Burrata an Tomaten-Datteltatar</i> dazu gebratene Auberginen-Rosmarinwürfel und Tomaten-Pesto		19.00
<i>Bison-Carpaccio</i> mit Parmesan, Zitrusöl und Rucola-Pesto		26.00
<i>Räucherforellenstrudel</i> auf Gurken-Senf-Ragout		21.00
<i>Alaska Wildlachs</i> begleitet von Meerrettichschaum, Rösti und lauwarmem Erbsenpüree		24.00
<i>Vorspeiseteller</i> verschiedene Fleisch- und Käsespezialitäten aus der Region mit Holzofenbrot	Gross	29.00
	Klein	21.00
<i>Gemischter Käseteller</i> Holzofenbrot und Früchtesenf		21.00

Hausgemachte Pasta

(als Vorspeisen: Reduktion CHF 6.00)

Pappardelle***

<i>Artischocken, Cipolotti, Auberginen und getrocknete Tomaten</i>	25.00
<i>Arrabbiata (scharfe Tomatensauce, Speckwürfel)</i>	19.00
<i>Bolognese (Gehacktes Rindfleisch)</i>	20.00
<i>Frische Tomatensauce</i>	18.00
<i>Scampi und Safransauce mit Gemüsestreifen</i>	32.00

Gnocchi

<i>Tomaten und frischer Basilikum</i>	23.00
<i>Rucola-Pesto und Wildlachs-Tranche</i>	31.00
<i>RETO'S Äplertortelloni</i> mit Apfelkompott und Bündnerfleisch-Streifen gefüllt mit Kartoffeln, Speck, Zwiebeln, Rahm und Alpkäse	26.00

Polenta

(täglich am offenen Feuer nach eigenem Rezept zubereitet)

<i>Nature</i>	14.00
<i>Alpkäse</i>	23.00
<i>Kalbsleber</i>	33.00
<i>Rotweibirne mit Gorgonzola überbacken</i>	25.00
<i>Frische Pilze</i>	24.00
<i>Auberginen-Gratin</i>	26.00
<i>Bolognese</i>	21.00
<i>Tomatensauce</i>	18.00

*** 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	46.00	35.00
Hirschfilet	45.00	34.00
Rindshohrücken	47.00	36.00
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

***Hausgemachte Holzofen-Meringues mit Rahm
und Glacé*** 9.00
12.00

***Fruchtwähen und verschiedene Kuchen
mit Rahm*** 9.00
11.00

***Schokoladen-Variation
(Mousse, Glacé und Törtli)*** 16.00

***Geschmorte Ananas mit Sauerrahmglacé
mit Cassis und Olivenöl (Zottopera)*** 14.00

***Startgelder Eiskaffee mit Baumnusskrokant
mit Kirschwasser*** 11.00
13.00

***Affogato „Startgels“
Espresso mit Grappa-Glacé*** 9.00

***Kleiner Käseteller mit Holzofenbrot dazu
hausgemachter Früchtesenf*** 21.00

Weinempfehlung:

Marsanne Blanche (Georges Roh)
1 dl 11.50
Flasche (5 dl) 52.00

***Frische Apfelküechli mit hausgemachtem
Vanille-Honig-Glacé*** 15.00

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
Schweppes Tonic	2 dl		4.50
Sanbittèr Rosso	1 dl		4.50

Biere

Calanda	Flasche (5.8 dl)	6.50
Calanda	2dl offen	4.20
Calanda	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

Weine im Offen-Ausschank

Weiss	1 dl	
Ollon (Chasselas) (Cave Bernhard)	7.50	Schweiz, Waadt
Grauburgunder (Komminoth-Elmer)	8.00	Schweiz, Graub.
Otto Muri (Fiano) (Collazzi)	8.00	Italien, Toscana
Viñas Viejas V3 (Verdejo) (Bodegas Terna)	9.50	Spanien, Rueda
Rot	1 dl	
Fläscher Pinot Noir (Jann Marugg)	9.50	Schweiz, Graub.
Mithras (Syrah, CS) (Georges Roh)	9.00	Schweiz, Wallis
Merlot Pix (Bocca di Gabbia)	10.00	Italien, Marken
Finca la Mata (Merlot, CS, Garnacha) (Obergo)	8.50	Spanien, Somontana

Produkte aus den Bündner Bergen

Angis hausgemachte Sirups	Schwarzer Holder Holunderblüten Alpenthymian Pfefferminze
	3 dl 4.50
	5 dl 6.00
	Liter 9.50
Auch als Punch zu geniessen	3 dl 5.00
Hausgemachte Liqueurs	Bündner Röteli
	4 cl 9.50
Spumante Ca' del Bosco mit Holunderblüten	12.00