

# Guarda Val z` Mittag

Für all unsere Wander- und Sonnengäste  
*Guarda val lunch for all our hiking and sunloving guests*

Täglich von 12:00 bis 17:00 Uhr / *everyday from 12:00-17:00*

Für unsere Gourmetküche von Martin Bieri reservieren wir Ihnen gerne einen Tisch am Abend.  
*For our gourmet cuisine with Martin Bieri, we will gladly reserve a table for you in the evening.*

<b>Sporzer Plättli</b>		32
	Degustationsteller	22
	nur Bündnerfleisch pro 50g	16

Brüggers Bündnerfleisch, Brüggers Rohschinken, Beinschinken, Hatecke Hirsch Salsiz, Brüggers Rauchspeck, Trüffel-Leberwurst, Andeerer Bergkäse, Landei, Schnittlauchbrot, Essiggemüse

*Sporzer Platter*

*Brügger dried Grisons meat, Brügger smoked ham, leg ham, Hatecke deer salsiz, Brügger smoked bacon, truffle- liverwurst, Andeerer mountain cheese, egg, chives bread, vinegar vegetables*

Brügger Parpan

Die Familiengeschichte der Brüggers in Parpan ist seit 4 Generationen eng mit der Geschichte der Bündnerfleischproduktion verbunden:

Engelhard Brügger, der Urgrossvater des heutigen Geschäftsführers, gilt sogar als der Begründer der professionellen Fleischtrocknerei. Die vor über 100 Jahren begonnene Tradition führen Jörg und Marlene Brügger heute mit viel Know-how und Sorgfalt weiter.

*Brügger Parpan*

*The Family History of the Brüggers in Parpan has been closely linked to the history of Grisons meat production for the fourth generation:*

*Engelhard Brügger, the great-grandfather of the current director, is even the inventor of professional meat drying. Today, Jörg and Marlene Brügger carry on the tradition that began more than 100 years ago with much know-how and care.*

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive 7,7 % MwSt.  
*All prices are in Swiss Francs and include the VAT 7,7 %.*

## Vorspeisen

Gartensalat   Berner Sprossen   Spargelspitzen   Sporzer Dressing <i>Garden salad   Bern sprouts   asparagus tips   sporzer vinaigrette</i>	16
Berner Rosen Tomaten   Buratta   Apfelbalsamico   Röstrapsöl <i>Bern tomato   burrata   apple balsamico   roasted rapeseed oil</i>	24
Eierschwämmchen   Käserei Rahm   getoastetes Maggiabrot   Kräuterpesto <i>Chanterelle   cream   toasted Maggiabread   herbal pesto</i>	26
Handgeschnittenes Tatar vom OMOSO Rind   Marc <sup>NO 5</sup>   Sporzer Salzbutter   Maggia Brot <i>Handcuted tatar of OMOSO beef   Marc <sup>NO 5</sup>   Sporzer salt butter   Maggia bread</i>	28

## Suppe

Weisswein-Schaumsüppchen   Misoher Rauchlachs   Croûtons <i>White wine foam soup   Misoher smoked salmon   croûtons</i>	15
Geröstete Tomaten Kaltschale   Hüttenkäse <i>Roasted tomato cold soup   cottage cheese</i>	15

## Pasta

Ochsenschwanz Ravioli <sup>Hausgemacht</sup> | Trüffeljus | Salbeibutter 25  
*Oxtail Ravioli <sup>homemade</sup> | truffle jus | sage butter*

Fusilli <sup>Hausgemacht</sup> | Tomaten-Coulis | Belper Knolle | Brüggers Rohschinken 24  
*Fusilli <sup>homemade</sup> | tomato coulis | Belper tuber | Brüggers smoked ham*

## Hauptgerichte

The Club | Pouletbrust | Lattichsalat | Gurke | Tomate | Mayonnaise | Pommes frites 32  
*The Club | chicken breast | lettuce salad | cucumber | tomato | mayonnaise | french fries*

Original Berliner Currywurst | Currysauce | Gurke | Pommes frites 24  
*Original Berlin Currywurst | curry sauce | cucumber | french fries*

Wienerschnitzel «das Original» | Zitronenbutter | Preiselbeeren |  
lauwarmer Kartoffelsalat 32 | 44  
*Wienerschnitzel «the original» | lemon butter | cranberries | lukewarm potato salad*

Tagesangebot | Freitag bis Sonntag ab 35  
*Daily offer | Friday to Sunday*

## Dessert

Eiskaffee «Sporzer Art» <i>Iced coffee «Sporzer style»</i>	18
Marinierte Erdbeeren   Dulce de leche Glace <i>Marinated strawberries   Dulce de leche ice-cream</i>	15
Hausgemachte Glace   Gerne informiert Sie unser Serviceteam über das Sortiment <i>Homemade ice-cream   Our service team will be pleased to inform you about our product range</i>	5
Mit Rahm / <i>with cream</i>	1.5
Tages Kuchen oder Torte <i>Daily cake or pie</i>	7
Mit Rahm / <i>with cream</i>	1.5
Kuchenbuffet   15 Uhr bis 17 Uhr <i>Cake buffet   3 pm to 5 pm</i>	9

## Getränkekarte kalt / heiss

### Süssgetränke

Coca Cola	3.3 dl	Fr. 5.20
Coca Cola zero	3.3 dl	Fr. 5.20
Sprite	3.3 dl	Fr. 5.20
Fanta	3.3 dl	Fr. 5.20
Apfelschorle Möhl	3.3 dl	Fr. 5.20
Apfelsaft, süss Möhl	3.3 dl	Fr. 5.20
Apfelmost, klar Möhl	3.3 dl	Fr. 5.20
Apfelmost, trüb Möhl	3.3 dl	Fr. 5.20
Apfelmost o. Alkohol, Möhl	3.3 dl	Fr. 5.20
Rivella (rot, blau)	3.3 dl	Fr. 5.20
Eistee (Zitrone, Pfirsich)	3.3 dl	Fr. 5.20
Bitter Lemon	2.0 dl	Fr. 5.00
Ginger Ale	2.0 dl	Fr. 5.00
Tonic Fever tree	2.0 dl	Fr. 6.00
Tonic Thomas Henry	2.0 dl	Fr. 6.00
Michel Säfte (Orange, Tomate, Pink Grapefruit, Cranberry, Ananas, Pfirsich)	2.0 dl	Fr. 5.00

### Mineral

Passugger	4.7 dl	Fr. 5.50
Passugger	7.7 dl	Fr. 9.00
Allegra	4.7 dl	Fr. 5.50
Allegra	7.7 dl	Fr. 9.00

### Kaffee

Ristretto	Fr. 4.90
Espresso	Fr. 4.90
Kaffee creme	Fr. 4.90
Milchkaffee	Fr. 5.20
Cappuccino	Fr. 5.20
Latte Macchiato	Fr. 5.90
Caotina warm/kalt	Fr. 4.90
Ovomaltine warm/kalt	Fr. 4.90
Milch warm/kalt	Fr. 3.90

### Tee Tasse

Fr. 4.90

### Tee Kanne

Fr. 5.90

*Purple Breeze* – Darjeeling, *Ceylon Sunrise* – Schwarztee, *Black Chai* – Schwarztee mit Gewürzen,  
*Camomille Orange Blossoms* – Kamille mit Orangenblüte, *Moroccan Mint* – Pfefferminz, *Verbana* – Eisenkraut,  
*Piz Palü* – Kräutertee, *Japanese Sencha* – Grüntee, *White Silver Needle* – Weisser Tee Jasmin,  
*Red Kiss* – Früchtetee, *Rooibos Tangerine* – Rotbusch, *Gentle Blue* – Earl Grey

### **Bier**

Feldschlösschen	2.0 dl	Fr. 3.80	Monsteiner Huusbier, hell	3.3 dl	Fr. 6.20
Feldschlösschen	3.0 dl	Fr. 4.90	Monsteiner Häusträffel	5.0 dl	Fr. 8.00
Feldschlösschen	5.0 dl	Fr. 6.50			
Panaché	2.0 dl	Fr. 3.80			
Panaché	3.0 dl	Fr. 4.90			
Panaché	5.0 dl	Fr. 6.50			
Feldschlösschen Premium	3.3 dl	Fr. 5.20			
Feldschlösschen alkoholfrei	3.3 dl	Fr. 5.20			

### **Brände**

Gunzwiler Rosenapfelbrand	2cl	Fr. 12.00
Gunzwiler Kirsch Teresa	2cl	Fr. 12.00
Gunzwiler Vieille Prune	2cl	Fr. 12.00
Gunzwiler Vieille Williams	2cl	Fr. 12.00
Gunzwiler Vieille Abricot	2cl	Fr. 12.00
Gunzwiler Apfelbrand	2cl	Fr. 22.00
Gunzwiler Traubenbrand	2cl	Fr. 22.00
Gunzwiler Pflaumenbrand	2cl	Fr. 22.00
Gunzwiler Williamsbrand	2cl	Fr. 22.00

### **Grappa**

<i>Berta</i>		
Tre Soli Tre – Nebbiolo	2cl	Fr. 16.00
Devina – Barbera, Nebbiolo	2cl	Fr. 16.00
Bric del Gaian – Moscato	2cl	Fr. 16.00
Roccanivo – Barbera	2cl	Fr. 16.00
<i>Poli</i>		
Po di Poli – Moscato	2cl	Fr. 16.00
Sarpa Oro – Merlot, Cabernet	2cl	Fr. 16.00
<i>Nonino</i>		
Chardonnay	2cl	Fr. 10.00
Moscato	2cl	Fr. 10.00
Sfursat Nino Negri - Nebbiolo	2cl	Fr. 14.00
Brancaia – Sangiovese, Merlot	2cl	Fr. 14.00