

Carta da menu

Speisekarte

Lieber Gast und Freund des Hauses

Herzlich willkommen im Restaurant, Hotel Helvetia im wunderschönen Val Müstair.

Gerne verwöhnen wir Sie mit unseren feinen Leckerbissen aus unserer Küche. All unsere Produkte, soweit als möglich sind hausgemacht und werden frisch und mit viel Liebe zubereitet!

Schön, dass Sie unser Gast sind.



Hotel Helvetia
im Jahr 1900
Gekauft 1931
von Jakob
Grond - Fallet,
Urgrossvater



Vegetarisch



Vegan



Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten
wenden Sie sich doch bitte an unsere Mitarbeiterinnen.

Schoppas

Suppen

Kürbiscremesuppe 

mit Rahmhaube und Kürbiskerne

Schoppa da zücha cun gromma

Kleine Tasse Grosse Tasse
Fr. 8.50 Fr. 12.50

Marronicremesuppe 

Schoppa da maruns

Fr. 8.50 Fr. 12.50

Tagessuppe (oft )

Schoppa dal di

Fr. 8.50 Fr. 12.50

Antepasts

Vorspeisen

Gemischter Salat

Salata masdada

Fr. 9.50

Grüner Salat 

Salata verda

Fr. 8.20

Bündner Salat

Blattsalat mit Bündnerfleisch, Coppa, Käse und Baumnüsse

Salata verda, charn secha, coppa, chaschöl e nuschs

Fr. 19.00

Rassiger Hirsch-Salsiz

Feiner Salsiz aus der Biosfera Val Müstair aus eigener Produktion

Salsiz da la Biosfera Val Müstair fat in chasa

Fr. 18.50

Plats principals

Hauptgänge

½ Portion

Pizoccal Val Müstair

Fr. 17.00 Fr. 19.90

Nach Nona's traditionellem Rezept zubereitet, werden die Pizoccal aus einem Spätzliteig hergestellt. Im Teig fein geschnitten hat es Bündnerfleisch, Salsiz und Lauchwürfeli.

Mit Einer Rahmsauce mit Weisskabis, Speck und Knoblauch verfeinert gelten sie als ein Festschmaus dem niemand widerstehen kann.

Pizoccal mit Gemüse

Fr. 17.00 Fr. 19.90

Pizoccal cun verdüra

Rulada Jaura

Fr. 14.50 Fr. 19.50

Crêpe mit Blattspinat und Käsefüllung, Tomatensauce und mit Bechamel überbacken

Crêpe implida cun spinat e cun chaschöl, grattinada cun sosa da tomata es béchamel

TRIO Val Müstair

Fr. 27.00

- Pizoccal Val Müstair

- Rulada Jaura

- Hausgemachte Bauernsiedwurst auf Sauerkraut

Fitnesteller mit

Pouletbrust

Fr. 19.90

Rindssteak

Fr. 32.50

Schweinssteak

Fr. 21.90

Mit verschiedenen Salaten und Dressing nach Wahl

Diversas salatas frais-chas cun ün toc charrn

Mailinterra in painch

Rösti Rösti Rösti

Rösti mit Kutteln Tessiner Art Fr. 27.00
Mailinterra in painch cun trippa

Rösti mit Hirschgeschnetzeltem Fr. 29.90
Hirschgeschnetzeltes mit Pilzen
Mailinterra in painch cun strataglià da gnirom da vadè

Klassiker Rösti Fr. 29.50
Kalbsgeschnetzeltes an einer Pilzrahmsauce
Mailinterra in painch cun stataglià da vadè in üna sosa da bulais

Rösti mit Käse überbacken  Fr. 25.00
Mailinterra in painch cun chaschöl gratinà

Walliser Rösti  Fr. 25.00
Rösti mit 2 Spiegeleier
Mailinterra in painch cun 2 övs in painch

Charn Fleisch

Schweinsfilet Narber

Fr. 35.50

Das Schweinsfilet wird mit einer Eiweisschaumsauce nach einem speziellen, geheimen Rezept des Senior Chefs Norbert Grond überbacken. Lassen Sie sich überraschen, Sie werden begeistert sein!

Mit hausgemachten Nudeln oder Pommes Frites und Tagesgemüse

Cun tagliadinas fattas in chasa o pomfrits e verdüra dal di

Schweinscordon-bleu

Fr. 37.00

Mit Pommes Frites und Tagesgemüse

Cordon-bleu da chucal cun pomfrits e verdüra dal di

Rindssteak Kräuterbutter

Fr. 44.90

Mit Pommes Frites und Tagesgemüse

S-chalpetta da bouv cun painch d'hervas pomfrits e verdüra dal di

Verdüra Gemüse

Ratatouille auf Couscous

Fr. 19.00

Cuscus cun lasura ratatuglia

Kichererbseintopf

Fr. 19.50

Plat uni da chicha cun verdüra

Linseneintopf

Fr. 19.50

Braune Linsen mit Gemüse

Plat uni da lentillas brünas cun verdüra

Rassiges Kartoffelgoulasch mit knackigen Zwiebeln

Fr. 18.50

Plat uni da mailinterra cun tschiguolla

Desserts

Nachspeisen

Gipfelkuchen mit Vanilleglace Tuarta da stortins cun glatscha da vaniglia	Fr. 9.80
Lauwarmer Milchreis mit einem Zwetschgenkompott Ris e lat cun compott da tschüschinas	Fr. 9.80
Luftiges Mousse au Chocolat Garniert mit Bananen Mousse da tschigulatta garnì cun bananas	Fr. 8.50
Hausgemachte Nusstorte Tuarta da nusch fatta in chasa	Fr. 5.50
Kaiserschmarren mit Waldbeerconfi Tatsch cun sü da anzuas	Fr 9.50

Highlights

Helvetia Erlebnisse

...immer wieder Sonntagsbraten

Sicher erinnern Sie sich noch ganz genau an den leckeren Duft, der immer wieder sonntags durch das Haus gezogen ist, wenn Mama oder Grossmutter ihren köstlichen Festtagsbraten zubereitet haben. Hier im Helvetia werden wir die gute alte Tradition wieder aufleben lassen und bitten alle zu Tisch. Lassen Sie sich in entspannter und gemütlicher Atmosphäre jeden Sonntag den zarten Rindsschmorbraten mit Risotto und Gemüse bei uns schmecken. Fr. 27.50

Schlechtwetter? Ach Quatsch, egal welches Wetter... haben Sie schon etwas vor? Kommen Sie gerne vorbei und entdecken Sie unsere Gesundheitsoase mit Saunalandschaft und Schwimmbad.

Für weitere Informationen zu unseren Angeboten oder für Reservationen steht Ihnen immer jemand an der Reception zur Verfügung.

Geheimtip: Floating - Schwerelose Entspannung

Einatmen, ausatmen... und vom Druck befreit ins Schweben kommen - mit dem Körper, dem Herzen und mit der Seele. Im Hirn verhakte Gedanken verwandeln sich in Wolken und ziehen mühelos vor dem inneren Auge vorbei. Totale Entspannung stellt sich ein.

Grazia fich ed a revair in Val Müstair
Vossas famiglias Grond e Team

Nos producteurs

Unsere Produzenten

Wild	Aus einheimischer Jagd	Val Müstair
Fleisch	Metzgerei Saxer	Sta. Maria
	Metzgerei Bell	Schweiz
Milchprodukte	Chascharia Val Müstair	Müstair
Kartoffeln	Flura Agrar	Müstair
Gemüse	Kloster St. Johann	Müstair
	Hof Puntetta	Müstair
	Pauraria Pitsch	Tschierv
Honig	Armin Conrad	Müstair
Brot	Catarina Bott	Müstair

Unsere Produkte stammen soweit als möglich und saisonabhängig aus dem Val Müstair und der Region.

Decleraziun

Deklaration

Alle unsere Brot- und Backwaren stammen aus der Schweiz, mit Ausnahme derjenigen, die explizit anders gekennzeichnet sind

Rind-, Kalb-, Schweinefleisch Schweiz

Lammfleisch Schweiz, AUS

Poulet CH, BRA*

(*Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.)