HELVETIA
HOTEL & RESTAURANT

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.

HELVETIA
HOTEL & RESTAURANT

Schoppas

Suppen

	Kleine Tasse	Grosse Tasse
Kürbiscremesuppe mit Rahmhaube und Kürbiskerne Schoppa da zücha cun gromma	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
Randensalat mit Ei Salata da ronas cun öv	Fr. 9.90
Bündner Salat Blattsalat mit Bündnerfrleisch, 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

HELVETIA
HOTEL & RESTAURANT

Plats principals

Hauptgänge

	½ Portion	
Pizoccals Val Müstair	Fr. 17.00	Fr.19.90

Nach Nona's traditionellem Rezept zubereitet, werden die Pizoccals 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.

Pizoccals mit Gemüse	Fr. 17.00	Fr. 19.90

Pizoccals cun verdüra

Rulada Jaura	Fr. 15.00	Fr. 19.50

Crèpe mit Blattspinat und Käsefüllung, Tomatensauce und mit Bechamel überbacken
Crèpe implida cun spinat e cun chaschöl, grattinada cun sosa da tomata es béchamel

TRIO Val Müstair	Fr. 27.00

- Pizoccals Val Müstair
- Rulada Jaura
- Hausgemachte Bauernsiedwurst auf Sauerkraut

Fitnesteller mit	Pouletbrust	Fr. 19.90
	Schweinssteak	Fr. 25.00

Mit verschiedenen Salaten und Dressing nach Wahl
Diversas salatas frais-chas cun ün toc charn

HELVETIA
HOTEL & RESTAURANT

Mailinterra in painch

Rösti Rösti Rösti

Rösti mit Kutteln Tessiner Art Mailinterra in painch cun trippa	Fr. 27.30
Rösti mit Hirschgeschnetzeltem Hirschgeschnetzeltes mit Pilzen Mailinterra in painch cun strataglià da tschierv	Fr. 29.90
Klassiker Rösti Kalbsgeschnetzeltes an einer Pilzrahmsauce Mailinterra in painch cun strataglià da vadè in üna sosa da bulais	Fr. 29.50
Rösti mit Käse überbacken Mailinterra in painch cun chaschöl gratinà	Fr. 25.00
Walliser Rösti Rösti mit 2 Spiegeleier Mailinterra in painch cun 2 övs in painch	Fr. 25.00
Rösti mit Kalbsleberli Kalbsleberli mit Zwiebeln an einer braunen Sauce Mailinterra in painch cun strataglià da niorom in üna sosa	Fr. 29.50

HELVETIA
HOTEL & RESTAURANT

Charn

Fleisch

Schweinsfilet Narber Fr. 36.50
Das Schweinsfilet wird mit einer Eiweissschaumsauce 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. 45.90
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

Kichererbseneintopf 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

HELVETIA
HOTEL & RESTAURANT

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
Luftiges Caramelmousse Mousse da caramela	Fr. 8.50

HELVETIA
HOTEL & RESTAURANT

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

BAINVGNÜ

Hotel **HELVETIA AG**
Fam. Grond (4. Generation)
Via Maistra 30
CH-7537 Müstair

TEL +41 81 858 55 55
info@helvetia-hotel.ch
www.helvetia-hotel.ch

HELVETIA
HOTEL & RESTAURANT

Nos producents

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
	Lucian Ruinatscha	Müstair
	Pauraria Pitsch	Tschierv
Brot	Catarina Bott	Müstair

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

Deceraziun

Deklaration

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

Rind-, Kalb-, Schweinefleisch Schweiz
Lammfleisch CH, AUS*
Poulet CH, BRA*
(*Kann mit nichthormonellen leistungsfördernde, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.)

BAINVGNÜ

Hotel **HELVETIA AG**
Fam. Grond (4. Generation)
Via Maistra 30
CH-7537 Müstair

TEL +41 81 858 55 55
info@helvetia-hotel.ch
www.helvetia-hotel.ch