

# Winter-Karte



BAINVGNÜ



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

TEL +41 81 858 55 55

[info@helvetia-hotel.ch](mailto:info@helvetia-hotel.ch)  
[www.helvetia-hotel.ch](http://www.helvetia-hotel.ch)

# 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 in dieser für alle nicht leichten Zeiten unser Gast sind.



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

# Suppen

Kleine Tasse    grosse Tasse

Gerstensuppe

Fr. 8.50    Fr. 12.50

*Schoppa da jotta*



Rassige Linsensuppe

Fr. 8.50    Fr. 12.50

*Schoppa da lentillas pikant*

Tagessuppe

(oft )

Fr. 8.50    Fr. 12.50

*Schoppa dal di*

# Salate



Gemischter Salat

Fr. 9.50

*Salata masdada*



Grüner Salat

Fr. 8.20

*Salata verda*

Salatbouquet mit warmem Ziegenkäsemedaillon  
und knusprigen Speckscheiben

Fr. 19.80

Verschiedene Blattsalate mit Balsamicodressing

*Bouquet da salata cun chaschöl da chavra e panzetta*

Bündner Salat

Fr. 19.00

Blattsalat mit Bündnerfleisch, Coppa, Käse und Baumnüsse

*Salata verda, charn secha, coppa, chaschöl e nuschs*

# Aus dem Val Müstair

Pizoccals Val Müstair ½ Fr. 17.00    Fr. 19.90

Nach Nona's traditionellem Rezept zubereitet.

Mit Rahm verfeinert gelten sie als ein Festschmaus dem niemand widerstehen kann.

*Pizzocals Val Müstair cuschinats tenor üna veglia ricetta tradiziunala da la nona.*

*Raffinats cun gromma valan els sco üna delizcha irresistibla.*

**Die Pizoccals werden aus einem Spätzliteig hergestellt.**

**Im Teig fein geschnitten hat es Bündnerfleisch, Salsiz und Lauchwürfeli.**

**An einer Rahmsauce mit Spitzkabis, Speck und Knoblauch.**

**Einfach ein Hit!!!**



Pizoccals mit Gemüse

½ Fr. 17.00    Fr. 19.90

*Pizoccals cun verdüra.*



Rulada Jaura

½ Fr. 14.50    Fr. 19.50

Eine Crêpe mit Blattspinat und Biokäsefüllung, Tomatensauce und Bechamel gratiniert.

*Üna „crêpe“, implida cun spinat e cun chaschöl bio, grattinada cun sosa da tomata e béchamel.*

TRIO Val Müstair

Fr. 27.00

-Pizoccals Val Müstair

-Rulada Jaura

-hausgemachte Bauernsiedwurst auf Sauerkraut

Bündnerteller

Fr. 27.00

Verschiedene geräucherte und luftgetrocknete Fleischspezialitäten

*Plat grischun, diversas spezialitats da charn fümantada e sechada*

Fitnesssteller mit

Poulet

Fr. 19.50

Mit verschiedene Salate und Sauce nach Wahl

Rind

Fr. 30.50

*Diversas salatas frais-chas*

# ... und weiter geht es mit Produkten aus dem Val Müstair

 Kartoffelgnocchi Fr. 18.50  
An Tomatenrahmsauce  
*Gnocs da mailinterra fat in chasa cun üna sosa da tomata e gromma*

hausgemachte Ravioli Fr. 19.90  
Ravioli gefüllt mit Fleisch-Spinat, an einer Haussauce und Knoblauchbutter  
*Raviolis da charn fatta in chasa cun üna sosa da chasa e painch cun agl*

 Rösti mit Käse aus dem Val Müstair überbacken Fr. 25.00  
Mit Zwiebeln und Käse überbacken  
*Mailinterra in painch cun tschiguolla chaschöl gratinà*

Rösti mit Kutteln Fr. 27.00  
Mit Zwiebeln und Kutteln  
*Mailinterra in painch cun tschiguolla e trippa*

Klassiker Rösti Fr. 29.50  
Mit Zwiebeln und Kalbgeschnetzeltes  
*Mailinterra in painch cun tschiguolla e strataglià da vadè*

Für unsere Röstis verwenden wir die Sorte Agria,  
vom Kartoffelbauer Jon Jachen Flura aus Müstair,  
welche eine mittelfrühe, sehr gut lagerfähige Kartoffel ist.



# Unsere Helvetia Klassiker



## Schweinsfilet Narber

Fr. 35.50

Das Schweinsfilet wird mit einer Eiweisschaumsauce nach einem speziellen, geheimen Rezept von Norbert Grond (Senior Chef) überbacken. Sie werden begeistert sein!!!

Mit hausgemachten Nudeln oder Pommes-Frites und Tagesgemüse  
*cun tagliadinas fattas in chasa e verdüra dal di*

## Rindssteak Kräuterbutter

Fr. 44.90

mit Pommes-Frites und Tagesgemüse  
*Tracosta da bouv cun painch d'herbas  
mailinterra fritta e verdüra dal di*

## Schweinscordon-bleu

Fr. 37.00

Mit Pommes-Frites und Tagesgemüse  
*Cordon-bleu da chucal cun mailinterra frittats e verdüra dal di*

## Lammeintopf mit Gemüse im Reisring

Fr. 33.50

*Chod cun verdüra e ris*

## Rindsgoulasch rassig gewürzt

Fr. 35.50

Mit Polenta al Salto und Tagesgemüse  
*Gulasch da bouv polenta al salto e verdüra dal di*

Rind-, Kalb-, Schweinefleisch Schweiz, Lammfleisch Schweiz, AUS  
Poulet CH, PL\*, Hirschleber Val Müstair

\*Kann mit nichthormonellen leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein

# Winterzauber Pur mit...

## Käsefondue Helvetia

ab 2 Personen

Fr. 24.00



Feine Käsemischung à la Helvetia  
mit einem Kirsch und Weissbrot

*Fondue da chaschöl  
cun ün kirsch e paun alb*

## ... und tolle vegetarische und vegane Eintöpfe



## Kichererbseneintopf

Fr. 19.50

Feine Kichererbsen mit Gemüse  
*Plat uni da chicha cun verdüra*



## Linseneintopf

Fr. 19.50

Feine braune Linsen mit Gemüse  
*Plat uni da lentillas cun verdüra*



## rassiges Kartoffelgoulasch

Fr. 18.50

mit feinen, knackigen Zwiebeln  
*Plat uni da mailinterra cun tschiguolla*



## Kartoffel-Curry

Fr. 18.50

Kartoffeln an Currysauce, eher scharf  
*Plat uni da Mailinterra cun sosa da Curry*



## ... 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. Vielleicht ist es bei Ihnen ja auch noch Tradition, dass am Sonntag die ganze Familie zusammenkommt und sich zum gemeinsamen Essen trifft.

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 saftigen Braten bei uns schmecken.

Bratzeit ist jeden Sonntag.

Freuen Sie sich auf den zarten Rindsschmorbraten mit Risotto, sowie Gemüse für lediglich CHF 27.50



Grazia fich und a revair in Val Müstair

Ihre Familien Grond

