

Winter-Karte



BAINVGNÜ



Hotel **HELVETIA AG**
Fam. Grond (4. Generation)
Via Maistra 62
CH-7537 Müstair

TEL +41 81 858 55 55
FAX +41 81 858 57 60
info@helvetia-hotel.ch
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
Fr. 8.50 Fr. 12.50

Gerstensuppe
Schoppa da jotta

Fr. 8.50 Fr. 12.50



Rassige Linsensuppe
Schoppa da lentillas pikant

Tagessuppe (oft )
Schoppa dal di

Fr. 8.50 Fr. 12.50

Salate



Gemischter Salat
Salata masdada

Fr. 9.50



Grüner Salat
Salata verda

Fr. 8.20

Salatbouquet mit warmem Ziegenkäsemedaillon
und knusprigen Speckscheiben

Verschiedene Blattsalate mit Balsamicodressing
Bouquet da salata cun chaschöl da chavra e panzetta

Fr. 19.80

Bündner Salat

Blattsalat mit Bündnerfleisch, Coppa, Käse und Baumnüsse
Salata verda, charn secha, coppa, chaschöl e nuschs

Fr. 19.00

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 recetta 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 verschiedenen Salate und Sauce nach Wahl

Rind

Fr. 29.50

Diversas salatas frais-chas

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

Kartoffelgnocchi

An Tomatenrahmsauce

Gnocs da mailinterra fat in chasa cun üna sosa da tomata e gromma

Fr. 18.50

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



"BRUNCH" DA FAMIGLIAS

1. SCHNER / 1. JANUAR

servi da las **9.00 fin las 14.00**
das warme und kalte Buffet ist offen von
9.00 Uhr bis 14.00 Uhr

für nur CHF 33.50 pro erwachsene Person
à discretion incl café / inkl. Kaffee, Tee, Ovo
Kinder CHF 1.00 pro Jahr bis 15 Jahre

HELVETIA 
HOTEL & RESTAURANT

Familien Grond
Via Maistra 62
7537 Müstair
Tel. +41 (0)81 858 55 55
info@helvetia-hotel.ch
www.helvetia-hotel.ch

BAINVGNÜ 

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. 43.90

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, BRA*,

*Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein

Winterzauber Pur mit...

Käsefondue Helvetia

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



Feine Kichererbsen mit Gemüse

Plat uni da chicha cun verdüra



... 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

