LA VAL

PRESPISAS / VORSPEISEN

La Val Salat *Blattsalat, Pepperoni, Rüebli, Tomaten, Hausdressing* G/L/V — *14*
La Val salad *leaf salad, peppers, carrots, tomatoes, house dressing*

Beef Tatar *Wachtelei, Cornichons, Radieschen, Trüffelmayonnaise, Toastbrot* — *31*
Beef tatar *quail egg, cucumbers, radish, truffle mayonnaise, toast*

Ziegenfrischkäse *Feigen, Honig, Baumnüsse, Blattsalat* G/L/V — *29*
Goat fresh cheese *figs, honey, tree nuts, leaf salad*

Burrata *Tomaten, Brotsalat, Zwiebel, Basilikumpesto* V — *29*
Burrata *tomatoes, bread salad, onion, basil pesto*

SUPPAS / SUPPEN

Rindsbouillon *Flädli, Wurzelgemüse* — *12*
Clear beef broth *sliced pancakes, root vegetables*

Bündner Gerstensuppe *Wurzelgemüse, Bündnerfleisch* — *14*
Grisons barley soup *root vegetables, Grisons air dried meat*

LA VAL

PESCH /FISCH

Ravioli *Räucherforelle, Wildbrokkoli, Rieslingsschaum* V — *45*
Ravioli *smoked trout, wild broccoli, Riesling foam*

Zander *Erbsen- Petersilienpüree, Blumenkohl, Beurre Blanc* V — *45*
Pike-perch *mashed peas and parsley, cauliflower, beurre blanc*

VEGETARIC / VEGETARISCH

Gnocchi *Kürbis, Baumnüsse, Belperknolle, Honig* V — *27*
Gnocchi *pumpkin, walnut, Belperknolle cheese, honey*

Ravioli *Pilze, Bärlauchpesto, Pilzsud* L/V/VEGAN — *31*
Ravioli *mushrooms, wild garlic pesto, mushroom broth*

SPECIALITAD / SPEZIALITÄT

Pasta al Parmigiano *Trüffel, Weinbrand (am Tisch flambiert)* — *49*
Pasta al Parmigiano *truffle, brandy (flambéed at the table)*

L A

AMITGS DALLA CARN / FLEISCHLIEBHABER

Kalbsmedaillons *Gerstenrisotto, Küribs, Kalbsjus* *59*
Veal medallions *barley risotto, pumpkin, veal jus*

Rinderfilet 180g *Bramata, Wildbrokkoli, Morchelrahm*[G] *59*
Beef fillet 180g *bramata, wild broccoli, morel cream sauce*

"Bündner Capuns" *Bündnerfleisch, Bergkäse, Kräuter- Gemüsebouillon* *38*
Grisons Capuns *air-dried beef, mountain cheese, herb-vegetable broth*

AMITGS DALLA PASTA / PASTALIEBHABER

Rigatoni *Rinderfiletspitzen, Bärlauchpesto, Pinienkerne*[L] *48*
Rigatoni *Beef filet stripes, wild garlic pesto, pine nuts*

Tagliatelle *Wildschweingeschnetzeltes, Pilze, Rosmarin*[L] *41*
Tagliatelle *sliced wild boar, mushrooms, rosemary*

V A L

LA

EXCLUSIV EL DA RUBI / EXKLUSIV IM DA RUBI

(Preise pro Person)

FONDUE / CHEESE FONDUE

Unser Fondue wird mit Brot, Kartoffeln und Essiggemüse serviert.
Our fondue is served with bread, potatoes and pickled vegetables.

«Klassik» G/V	*36*
«La Val» *Blanc de Noir, Kräuter* G/V *Blanc de Noir, herbs*	*37*

RACLETTE / RACLETTE

«Tradizionale» *Kartoffeln, Essiggemüse* G/V *Potatoes, pickled vegetables*	*36*

AUF WUNSCH / ON REQUEST

Bündnerfleisch */ Grisons air dried meat* G/L	*12*
Rohschinken */ raw ham* G/L	*10*
Salsiz */ salsiz* G/L	*8*

VAL

LA

DESSERT / DESSERT

Apfeltarte *Zimtglace* V — *13*
Apple tart *cinnamon ice cream*

Champagnerparfait *Zwetschgenragout* G/V — *12*
Champagne parfait *stewed plums*

Bündner Nusstorte V — *11*
Grisons nut cake

«Affogato al caffè» *Espresso, Vanilleglace* G/V — *9*
Espresso, vanilla ice cream

«Sorbet Colonel» *Zitronensorbet, Vodka* L/V — *9*
Lemon sorbet, Vodka

Kugel Glace / Scoop of ice cream G/V — *4*
Vanille, Schokolade, Erdbeer, Mocca, Fior di Latte, Zimt
Vanilla, chocolate, strawberry, mocha, Fior di Latte, cinnamon

Kugel Sorbet / Scoop of sorbet G/L/V — *4*
Apfel, Zwetschge, Zitrone, Cassis
Apple, plum, lemon, black currant

VAL

L A

AFFONS / KINDER

Pouletgeschnetzeltes *Kartoffelgratin, Brokkoli, Rahmsauce*[G] *17*
Chicken breast *potato gratin, broccoli, cream sauce*

Fischstäbli *Bramata, Mangoldgemüse*[L/V] *15*
Fish fingers *bramata, chard*

Farfalle *Bolognese, Parmesan* *17*
Farfalle *Bolognese, Parmesan*

Penne *Tomatensauce, Parmesan*[L/V] *13*
Penne *tomato sauce, parmesan*

V A L

L A

Alle Preise verstehen sich pro Person in CHF inklusive MwSt. von 8.1%.
All prices are per person in CHF, including VAT at 8.1%.
Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam.
Please contact our service team if you have any allergies or intolerances.

ALLERGENS / ALLERGENE

G = Glutenfrei / *gluten free*
L = Laktosefrei / *lactose free*
V = Vegetarisch / *vegetarian*

RAUBA DA PAUN / BROT- UND BACKWAREN

Alle unsere Brot- und Backwaren stammen aus der Schweiz, mit Ausnahme derjenigen, die explizit anders gekennzeichnet sind.
All our bread and baked goods come from Switzerland, except for those explicitly marked otherwise.

INDICAZIUN DALLA DERIVONZA / DEKLARATION

Unser Fisch und unser Fleisch stammt ausschliesslich von ausgewählten Anbietern aus der Schweiz – für höchste Qualität und regionale Verantwortung.
Our fish and meat come exclusively from selected suppliers in Switzerland – for the highest quality and regional responsibility.

V A L