

VLAAL

Hotel & Spa • 7165 Brigels

BISTROKARTE

BISTRO DA RUBI

VON 12 UHR BIS 18 UHR

Flammkuchen

- Flammkuchen à la carte** ab 16
Stellen Sie sich ihren individuellen Flammkuchen
zusammen gemäss separater Karte
- Flammkuchen für Geniesser** p.P. 49
Flammkuchen à discretion
Weisswein «Molignon» Chasselas aus dem Wallis
- Flammkuchen für Sorglose** p.P. 69
Flammkuchen à discretion
Salatschüssel
Dessertauswahl
Weisswein «Molignon» Chasselas aus dem Wallis

Gerne auch zum Mitnehmen – Bestellen, Apéro trinken und bereit!

Vorspeisen

Bouquet von knackigen Blattsalaten Hausdressing Gemüsestreifen Vital - Körner ^{G,L,V}	16
Salatone mit geräucherter Bergforelle Randen Gemüsezwiebeln Meerrettich ^G	29
Carpaccio vom Brigelser Rauchfleisch mit Hobelkäse Tomaten Oliven Rucola ^{G,L}	29
Mild geräucherter Wildlachs mit Meerrettich Kapern Zwiebeln Zitrone ^G	35
Pouletbrust auf bunten Blattsalaten Parmesan Speck Röstbrot ^L	26
auch Vegan mit Planted-Chicken erhältlich	26
LA VAL Plättli Bündnerfleisch Salsiz Bergkäse ^G	32

Suppen

Brigelser Gerstensuppe mit Trockenfleisch Karotten Sellerie Lauch ^L	16
Cremesuppe von Saison Gemüse mit Trüffelpesto Staudensellerie Lauch Petersilie ^{G,L,V}	16

Hauptgänge

Hausgemachte Bündner Quark - Pizokel Rosinen Schnittlauch Röstbrot ^V	29
Capuns von marktfrischem Gemüse Mangold Wurzelgemüse Hobelkäse ^V	33
Ravioli mit Ricotta und Bündnerfleisch Parmesan Baumnüsse Kräutersauce	29
Tagliata vom Brigelser Rind Rucola Tomaten Parmesanspäne ^{G,L}	52

Süßes

Dreierlei von Alpenmilchschokolade Mousse Glace Schokoladensauce ^{G,V}	16
Panna Cotta mit Tonkabohnen - Aromen Orange Vanille Pistazien ^{G,V}	16

Kuchen

Bündner Nusstorte mit Baumnüssen und Berghonig ^{V,L}	11
Apfelkuchen mit Zuckerstreusel und Schlagrahm ^V	11

Glace	je Kugel 3.50
Caramel	
Erbeere	
Irish Cream	
Mocca	
Schokolade	
Vanille	

Sorbet je Kugel 3.50

Aprikose
Cassis
Himbeere
Passionsfrucht
Pflaume
Zitrone

Rahm zusätzlich 1.50

Coupes

Banana Split 12.00
Vanilleeis | Schokoladeneis | Banane | Schokoladensauce

Dänemark 12.00
Vanilleeis | Schokoladensauce

Eiskaffee La Val 11.00
Moccaeis | Rahm | Kirschwasser

Rahm zusätzlich 1.50

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne auf Anfrage.

Herkunftsbezeichnung:

Kalb: CH, Rind: CH/AUS, Poulet: CH, Speck: CH, Schwein: CH, Lamm: SCO

Lachs: NOR, Jakobsmuscheln: SCO, Garnelen: VIE, Seezunge: FR, Heilbutt: FR

G = Glutenfrei | ^L = Laktosefrei | ^V = Vegetarisch

Rucksackeria

Ob zum Wandern und Grillen oder zum Biken und Picknicken, wir packen den Rucksack, um Ihnen den Aufenthalt im schönen Brigels und der Umgebung noch angenehmer zu gestalten.

Und so geht's: An der Rezeption eine der drei Rucksackeria Möglichkeiten auswählen und 30 Minuten später kann es los gehen. Rucksäcke haben wir für Sie vor Ort. Diese bekommen Sie dann gefüllt mit den ausgesuchten Leckereien auf Ihre Tour.

Für Aktive

p.P. 25

Sandwiches | Früchte | Dessert
Orangensaft | Wasser

Für Geniesser

p.P. 28

Bündner Käse- und Wurstspezialitäten | Bauernbrot
Kleines Dessert | 37.5cl Rotwein

Für Grillmeister

p.P. 29

Entrecote | Bratwurst | Grillgemüse | Senf
Dessert | Wasser | Orangensaft | Früchte | Anzündlerli

Sollten Sie unseren Rucksack auch für zu Hause haben wollen, sprechen Sie und an – wir sind Ihnen gerne behilflich. Selbstverständlich bieten wir diesen Service auch externen Gästen an.

Bitte melden Sie sich ebenfalls an der Rezeption.

Besuchen Sie uns online und folgen Sie uns auf
Facebook
und Instagram.

www.laval.ch



la val**** bergspa hotel brigels



#laval_bergspahotel

Preise in CHF, inkl. MwSt.