



HOTELKRONE

Aifach sii – zema gnüssa

...und das mit dem Besten aus dem europäischen Alpenraum. Sei es auf dem Teller oder im Glas; wir stehen auf unsere Berge.

So finden Sie “alte” Gemüsesorten wie die blaue Kartoffel, Mangold und viele weitere währschafte und herzhaftete Gerichte aus sehr nah und etwas fern.

Die europäischen Alpen erstrecken sich vom französischen Mittelmeer durch die Provence, das Unter- und Oberwallis, das Tessin, übers Südtirol, den nördlichsten Teil Italiens ins österreichische Tirol bis hin nach Slowenien.

Und mittendrin liegt Graubünden, der schönste Kanton der Welt. Wir sind stolz darauf, uns auf unsere nächste Nähe zu konzentrieren und Ihnen die Schönheit unserer Region kulinarisch zu zeigen.

So präsentieren wir Ihnen Klassiker wie Capuns, Risotto und selbstverständlich heimisches Trockenfleisch.

Alles mit Zutaten von hier.

An Guata!





Alpine Vorspeisen

- Blattsalat mit bunten Gemüsestreifen** ^(1/2/7/9/10/11)  10.50
wahlweise mit hausgemachtem French- oder Balsamico-Dressing
- Alpines Energiebündel** ^(1/2/4/7/8/9/10/11)  18.50
mit Gerste, Engadiner Kaltbach Käse, Federkohl, Radieschen, Baumnüsse, getrocknete Johannisbeeren und Kürbiskerne an Joghurt-Minze Dressing
- Grobes, handgeschnittenes Tatar** ^(1/2/4/7/9/10/11) 23.00
aus Prättigauer Salsiz und Lenzerheidner Bergkäse mit geröstetem Huusbrot
- Randentatar** ^(2/9/11)  16.00
mit Frühlingszwiebeln und hausgemachter, veganer Tatarsauce und geröstetem Huusbrot

Unsere Suppen

- Tommy's kalte Minestrone** ⁽¹⁰⁾  12.00
Das Rezept bleibt geheim...
- Tagessuppe**  10.00
täglich wechselnd, das Serviceteam gibt gerne Auskunft

Tradition – Qualität – Nachhaltigkeit

Dies ist die Überzeugung von Ecco-Jäger, unserem Partner für frisches Gemüse und Früchte. Die Rüsterei, Lagerhalle und gar ein eigener Käsekeller stehen in Bad Ragaz.

ecco-jaeger.ch



vegetarische Gerichte / Gerichte, welche auch vegetarisch erhältlich sind: 

vegane Gerichte / Gerichte, welche auch vegan erhältlich sind: 



Unsere Hauptgerichte

Schweizer Pouletbrust an hausgemachtem Pilzjus ^(1/2/4/9/10)	36.00
<i>mit Pozzoli-Pasta und Gemüse</i>	
Crùna Risotto ^(7/9/10) 	28.00
<i>mit Engadiner Kaltbach Bergkäse, Lenzerheidner Berg- und Alpkäse und Rotweinreduktion</i>	
Schweizer Rinds-Entrecôte mit Café de Paris ^(1/7)	49.00
<i>mit Pommes Frites und Gemüse</i>	
Schweizer Kalbpaillard an hausgemachtem Pilzjus ^(2/9/10)	44.00
<i>mit blauen Kartoffeln und Gemüse</i>	
Bündner Capuns gratiniert mit Bergkäse ^(1/4/7/10) 	29.00
<i>an Rahmsauce mit Prättigauer Bündnerfleischstreifen</i>	
Antonio's Gnocchi aus blauen Kartoffeln ^(2/4/8) 	26.00
<i>an hausgemachtem Sauerampfer-Radieschenblättermösa mit frittiertem Lauch</i>	
Hausmarinierte Misoxer Alpin-Lachstranche ^(3/7/9/10)	39.00
<i>Marinade aus Salz, Zucker, Zitronenzeste und Gewürzen mit Risotto und Gemüse</i>	
Schweizer Kräuterseitling vom Grill ^(2/9/10) 	32.00
<i>an veganem, hausgemachtem Jus mit blauen Kartoffeln und Gemüse</i>	

Pozzoli aus dem Bergell

Pozzoli steht für liebevoll zubereitete Spezialitäten aus Italien und dem Bündnerland. Das Unternehmen hat seinen Sitz in Castasegna, im südlichen Bergell nahe der italienischen Grenze. Neben Parmaschinken, Salami, Bündnerfleisch und Käse bietet Pozzoli frische Pasta an.

www.giuriani.ch



vegetarische Gerichte / Gerichte, welche auch vegetarisch erhältlich sind: 

vegane Gerichte / Gerichte, welche auch vegan erhältlich sind: 



Pizza aus dem Alpenraum

Der Teig ist die Seele der Pizza! Somit geben wir die Herstellung nicht aus der Hand. Mehr Korn geht nicht: der italienische Weizen wächst auf steinigem Boden und besitzt einen sehr groben Schrot. Aufgrund der langsamen Fermentation ist der von uns hergestellte Teig sehr bekömmlich. Das berühmte Maldon-Salz hilft schliesslich dem Teig, seine natürlichen Aromen zu entfalten.

Pizza Grigioni ^(1/4/7/9/10)  27.00

Tomatensauce San Marzano DOP, Mozzarella aus Agerola, Bündner Speck, Schweizer Schalotten, Mangold, Kuhrerhof-Ei

Pizza Crùna ^(4/7/8)  26.00

Mozzarella aus Agerola, Lenzerheidner Bergkäse, Alpkäse, Engadin Kaltbach Bergkäse, Knoblauch Confit, Honig von «Honig und so», geröstete Walnüsse

Pizza aus etwas ferner

Focaccia Tradizionale ⁽⁴⁾  8.00

Extra Vergine Olivenöl aus Apulien, grobkörniges Maldon-Salz, Oregano

Pizza Margherita ^(4/7)  18.00

Tomatensauce San Marzano DOP, Mozzarella aus Agerola, Ragusano DOP, Basilikum, Extra Vergine Olivenöl aus Apulien

Pizza Marinara ^(4/7)  19.00

Tomatensauce San Marzano DOP, geröstete Datterini Tomaten, Knoblauch Confit, Oregano, Extra Vergine Olivenöl aus Apulien

Pizza Pulcinella ^(3/4/7)  24.00

Tomatensauce San Marzano DOP, Mozzarella aus Agerola, Mittelmeer-Sardellen, schwarze Leccina Oliven aus Apulien, Basilikum, Extra Vergine Olivenöl aus Apulien

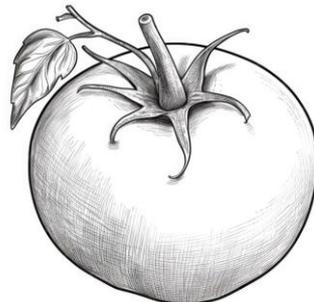
Zusätzliche Toppings (alle Zutaten auf der Pizzakarte können hinzubestellt werden)

Gemüse und Sauce (pro Topping) 2.00

Fleisch, Fisch und Käse (pro Topping) 3.00

San Marzano

Das Städtchen San Marzano gibt den Tomaten auf unseren Pizzen den Namen. Die typische längliche Form lässt keine Verwechslung zu. Gewachsen auf vulkanischem Boden weist die Frucht kompakte, sehr fleischige und kernarme Eigenschaften auf. Dies bringt den Geschmack auf die Seele.



vegetarische Gerichte / Gerichte, welche auch vegetarisch erhältlich sind: 

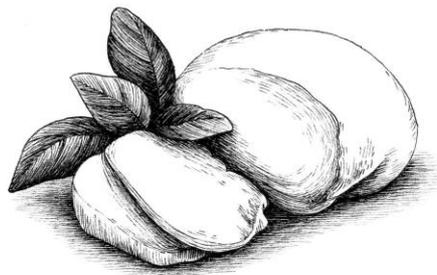
vegane Gerichte / Gerichte, welche auch vegan erhältlich sind: 



Pizza Prosciutto Cotto ^(4/7/9/10)	22.00
<i>Tomatensauce San Marzano DOP, Mozzarella aus Agerola, gekochter Hinterschinken, Oregano, Extra Vergine Olivenöl aus Apulien</i>	
Pizza Prosciutto e Funghi ^(4/7/9/10)	24.00
<i>Tomatensauce San Marzano DOP, Mozzarella aus Agerola, gekochter Hinterschinken, marinierte Schweizer Shiitake Pilze, Oregano, Extra Vergine Olivenöl aus Apulien</i>	
Pizza Salame ^(4/7/9/10)	22.00
<i>Tomatensauce San Marzano DOP, Mozzarella aus Agerola, Salami, Oregano</i>	
Pizza Funghi ^(4/7) 🍄	23.00
<i>Tomatensauce San Marzano DOP, Mozzarella aus Agerola, marinierte Schweizer Shiitake Pilze, Basilikum, Extra Vergine Olivenöl aus Apulien</i>	
Pizza Ortolana ^(4/7) 🍄	24.00
<i>Mozzarella aus Agerola, Knoblauch-Konfit, Schweizer Mangold, geröstete Datterini Tomaten, schwarze Leccina Oliven aus Apulien, Ragusano DOP, Basilikum</i>	
Pizza Parmigiana ^(4/7/8) 🍄	21.00
<i>Tomatensauce San Marzano DOP, Mozzarella aus Agerola, Ragusano DOP, frittierte Auberginen, Basilikum-Pesto</i>	
Pizza Rosa ^(4/7/9/10)	26.00
<i>Tomatensauce San Marzano DOP, Mozzarella aus Agerola, Schalotten, gekochter Hinterschinken, gehobelter Ragusano DOP, Basilikum, Extra Vergine Olivenöl aus Apulien</i>	
Pizza Scirocco ^(4/7/9/10)	26.00
<i>Tomatensauce San Marzano DOP, Mozzarella aus Agerola, scharfe italienische Salami, Ziegenkäse, schwarze Leccina Oliven aus Apulien, Oregano</i>	
Zusätzliche Toppings (alle Zutaten der Pizzakarte können hinzubestellt werden)	
Gemüse und Sauce (pro Topping)	2.00
Fleisch, Fisch und Käse (pro Topping)	3.00

Fiordilatte aus Agerola

Die Fiordilatte ist das Ausgangsprodukt für unseren Mozzarella auf den Pizzen. Agerola liegt etwas unterhalb von Neapel an der Amalfiküste. Die Verarbeitung des Rohproduktes erfolgt ausschliesslich nachts – so geht man qualitativ kein Risiko ein. Es lohnt sich!



vegetarische Gerichte / Gerichte, welche auch vegetarisch erhältlich sind: 🍄
vegane Gerichte / Gerichte, welche auch vegan erhältlich sind: 🌱



Für unsere jungen Gäste

Mini-Gourmets

Bei uns kommen auch die jungen Gäste voll auf ihre Kosten! Nebst den Dauerbrennern, servieren wir jedes unserer à la carte-Gerichte als Kinderportion – dies jeweils zur Hälfte des ausgewiesenen Preises. Damit ebnen wir den Weg für zukünftige Gourmets und den Gastronomie und Hotellerie-Nachwuchs

Für alle unsere jungen Gäste gibt es einen kleinen Himbeersirup zum Essen dazu. Wir bitten Sie, diesen bei unseren Service-Mitarbeitenden zu bestellen.

Buchstabensuppe ^(1/4/7/10)  4.50

Bouillon mit Buchstaben-Pasta

Kleiner grüner Salat ^(1/2/7/9/10/11)  4.50

wahlweise mit French- oder Balsamico-Dressing

Weisse Pasta ^(1/4/7)  11.00

Pozzoli-Pasta mit zerlaufener Butter und Reibkäse

Rote Pasta ^(1/4/7)  12.00

Pozzoli-Pasta mit Tomatensauce und Reibkäse

Gemüsetöpfli ⁽¹⁰⁾  6.00

saisonales Gemüse

Der süsse Abschluss

Glacé ^(1/7) 6.00

“Globi” Schoggi-glacé oder “Pierrot” Vanille-glacé mit Erdbeersauce

Grosse Entdecker

Unser Spielzimmer bei der Reception bietet vieles für grosse und etwas kleinere Entdecker. Bällebad, Kegelbahn, Töggelikasten und vieles mehr sind frei zugänglich und verkürzen die Wartezeit aufs Essen..



vegetarische Gerichte / Gerichte, welche auch vegetarisch erhältlich sind: 

vegane Gerichte / Gerichte, welche auch vegan erhältlich sind: 



Das Beste zum Schluss

Aifach für da Gluscht	5.00
<i>kleines, hausgemachtes Dessert - das Serviceteam gibt gerne Auskunft</i>	
Apfel-Baumnussparfait ^(1/7/8)	9.50
<i>mit Schokoladensauce</i>	
Hausgemachter Cheesecake ^(1/4/7/8)	12.00
<i>mit Brot-Boden und Fruchtsauce</i>	
Felchlin-Schoggimousse ^(1/4/7/8)	10.50
<i>mit Crumble, Fruchtsauce und Schlagrahm</i>	
Süss trifft Salzig ^(1/2/4/7/8)	14.00
<i>Plättli mit Lenzerheider Berg- und Alpkäse, Engadin Kaltbach Bergkäse und Brie Schoggizacka von der Konditorei Merz in Chur mit Rheintaler Baumüssen und Aprikosen</i>	

Glacella da Valbella

Kugel Glacé ^(1/2/7/8)	3.50
mit Rahm	+ 1.50
mit Schokoladensauce	+ 2.00
mit Vodka	+ 5.00

Aromen

Zitronensorbet, Mangosorbet 
Vanille, Schokolade, Mocca, Haselnuss

Affogato ^(1/2/7/8)	7.00
<i>1 Kugel Vanille-Glacella da Valbella in der Tasse mit Don George Espresso</i>	
Coupe Dänemark ^(1/2/7/8)	14.00
<i>Vanille-Glacella da Valbella mit Schokosauce, Mandelsplitter und Rahm</i>	klein 10.00
Coupe Crùna ^(1/2/7/8)	14.00
<i>Schokoladen- & Haselnuss-Glacella da Valbella</i>	klein 10.00
<i>mit Cookie-Crumble und Rahm</i>	

Dolce vita in Valbella

Das Glacella wird im Posthotel Valbella für alle Alpin Trend Betriebe produziert.
Glacella da Valbella wird erlebt und gelebt – hausgemacht und ausschliesslich mit Schweizer Milch aus der Region hergestellt.

posthotelvalbella.ch

vegetarische Gerichte / Gerichte, welche auch vegetarisch erhältlich
vegane Gerichte / Gerichte, welche auch vegan erhältlich sind: 





Gut zu wissen

Herkunft unserer Lebensmittel

Unsere **Fleischprodukte** stammen alle aus der **Schweiz**. Ausgenommen sind **Salami** und **Hinterschinken** für unsere Pizzen – diese stammen aus **Italien**.

Unsere **Lachs** beziehen wir von Swiss-Lachs in **Lostallo** im Kanton Graubünden. Die für die Pizzen verwendeten **Sardellen** stammen aus dem **Mittelmeerraum** (FAO 37.2.2).

Unsere Brote und Brötchen werden in der Schweiz mit Schweizer Mehl hergestellt. Unser Pizza-Teig wird im Haus mit italienischem Mehl hergestellt.

Ernährungsweisen und Allergene

Vegetarische Gerichte oder Gerichte, welche auch vegetarisch erhältlich sind, sind mit einem Blatt gekennzeichnet: 🌿

Vegane Gerichte oder Gerichte, welche auch vegan erhältlich sind, sind mit einer Hand gekennzeichnet: 🖐️

Gerichte, welche allergene Reaktionen auslösen können, sind mit der jeweiligen Nummer gekennzeichnet:

- 1 Eier
- 2 Erdnüsse
- 3 Fisch
- 4 glutenhaltige Getreide
- 5 Krebstiere
- 6 Lupinen
- 7 Milch
- 8 Schalenfrüchte
- 9 Schwefeldioxid & Sulfite
- 10 Sellerie
- 11 Senf
- 12 Sesam
- 13 Soja
- 14 Weichtiere

Währung und Mehrwertsteuer

Alle Preise verstehen sich in **Schweizer Franken und inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer**.

vegetarische Gerichte / Gerichte, welche auch vegetarisch erhältlich sind: 🌿

vegane Gerichte / Gerichte, welche auch vegan erhältlich sind: 🖐️