

«Herzlich Willkommen bei uns im Hotel Madrisajoch»


*jeweils von 16.00-18.00 Uhr nehmen wir uns die Zeit das
Mise en Place in der Küche für den Abendservice zu
produzieren und servieren „nur“ Glace und Kuchen*

Vorspeisen

Grüner Salat  CHF 7.50
französisches-, Himbeer-, Balsamico-, oder Hausdressing

Gemischter Salat  CHF 10.50
französisches-, Himbeer-, Balsamico-, oder Hausdressing

Randen-Pfirsichsalat  CHF 12.50
St. Antönier Ziger, Frühlingszwiebel, Himbeeren

Panzanella  CHF 14.50
Brotsalat, Cherrytomaten, Frühlingszwiebel
Burratina, Balsamico

Wurst-Käsesalat
einfach CHF 14.50
garniert CHF 19.00

Flammkuchen Classic CHF 15.50
Speck, Zwiebel, Alpkäse aus Partnun

Flammkuchen Madrisajoch ✓ CHF 17.80
Anti-Pasti Gemüse, Dörrtomaten, Rucola
Zwiebel, Alpkäse aus Partnun

Flammkuchen salmung-fiminto CHF 19.50
Rauchlachs, Meerrettich, Zwiebel, Rucola

Bergsteiger Plättli CHF 28.00
Bündnerfleisch, Rohschinken, Salsiz, Schinken
St. Antönier Alpkäse, Birnenbrot, Garnituren, Brot und
Butter
(reicht als Apéro für 2 Personen)

Suppen

Tagessuppe ✓ CHF 8.00

Candels Engiadinais CHF 15.50
Rinder-Bouillon mit Speckknödel

Gerstensuppe ohne Wienerli CHF 11.50
mit 1 Paar Wienerli CHF 14.50

Hauptspeisen

Penne mio gusto CHF 22.50

Tomatensauce, Grillgemüse, Oliven, Dörrtomaten ✓
wahlweise mit Pouletwürfel CHF 26.00

Schmugglerrösti ✓ CHF 24.00

überbacken mit Spinat, grüner Spargel, Pilze
mit oder ohne Alpkäse aus Partnun
+ 1 Spiegelei CHF 25.50

Bündner-Rösti CHF 26.50

Bündnerfleisch, Speckwürfel, Salsiz
mit oder ohne Alpkäse aus Partnun
+ 1 Spiegelei CHF 28.00

Rätikon-Rösti CHF 28.00

Salsicca (aus unseren Alpschwein Bratwürsten
hergestellt), Dörrtomaten, Zwiebel
mit oder ohne Alpkäse aus Partnun
+ 1 Spiegelei CHF 29.50

Salatbowl

St. Antönier Ziger ✓ CHF 18.00

Fischknusperli & Tatarsauce CHF 24.00

Pouletbrust CHF 26.00

französisches-, Himbeer-, oder Hausdressing

Paniertes Schnitzel vom Schwein CHF 28.00
Pommes Frites, Cranberry

Rinds-Entrecôte Tagliata Style CHF 39.00
Rindsrücken kurz gebraten, Rosmarinkartoffeln
Rucola, Tomatenconfit, Balsamicoreduktion
Parmesansplitter


Rindsfilet-Medailon (200g) CHF 45.00
Pommes Frites, Haussauce & Kräuterbutter
grüner Spargel, Cherrytomaten, Zuckerschoten

Unsere Hausspezialität

erhältlich jeden Donnerstag &
Samstag

«Heisser Stein»

Rindsfilet (200g) CHF 45.00
serviert mit Kräuterbutter, Sauce Béarnaise,
Pommes Frites, grüner Spargel, Cherrytomaten,
Zuckerschoten

Das Zeichen  steht bei uns für Vegetarische Gerichte.

Lieber Gast, alle unsere Gerichte werden mit viel Liebe zubereitet und angerichtet.

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

Ein regionaler Einkauf ist für uns selbstverständlich.

Unser Fleisch stammt wo immer möglich aus Schweizer Herkunft.

Milchprodukte stammen von der Familie Vroni und Erwin Engel.

Alpkäse aus Partnun, Käsemischung, Salsiz sowie Bündner Nusstorte von Sandra & Schorsch Engel, Alpkäse aus Ascharina von Pia Egli.

Alles Bauernbetriebe aus dem Dorf.

Poulet:	Schweiz
Schwein:	Schweiz
Rind:	Schweiz, Prättigau
Kalb:	Schweiz / EU
Wild:	Schweiz / Österreich

Alle Preise inklusive Mwst.

Kinderkarte

Für Kinder bis 12 Jahre

Tagessuppe	CHF 5.00
kleiner grüner Salat	CHF 6.00
Penne Tomatensauce	CHF 14.00
Hausgemachte Chicken- Nuggets & Pommes Frites	CHF 15.00
Fischknusperli & Pommes Frites	CHF 16.50
Rösti mit Spiegelei	CHF 16.50

