la Scuntrada
ustareia, buteia e vinoteca

Salate

als Vorspeise

Blattsalat-Strauss 9
(für 2 oder 3 Pers. in der Schüssel) 16/21

Gemischter Salat 12
(für 2 oder 3 Pers. in der Schüssel) 20/27

Caramelisierte Randenwürfel
mit Perlen von Ziegenfrischkäse vom Hof Gravas mit Balsamico Vorspeise 15

Wählen Sie dazu eines unserer exquisiten Hausdressings:

French, Italian oder Himbeer-Vinaigrette aus eigener Produktion.

= vegetarisch

Unsere Preise verstehen sich inkl. 8.1% MwSt.

la Scuntrada
ustareia, buteia e vinoteca

Vorspeisen und mehr

Steinpilz-Cappuccino 11

Riesling-Süppchen 11
mit Capuns-Einlage

Frischlachs-Tartar 17
an Burrata-Crème mit Dill

Scuntrada-Risotto Vorspeise 17
mit Kürbis-Würfeln, Marroni Hauptgang 28
und Sbrinz-Spänen

Vollkorn-Pizokkels «Don Giuliano»
an Weissweinsauce, mit Wirsing und Salbei
Vorspeise 17
Hauptgang 28
Tipp: mit gebratenen Speckwürfeln +2

Rinds-Tagliata (Entrecôte kurzgebraten)
lauwarm serviert auf Rucola-Bett,
mit Zwiebel-Konfit, Vorspeise 21
gehobeltem Parmesan Hauptgang 34
und hausgemachten Kartoffel-Chips

= vegetarisch

Unsere Preise verstehen sich inkl. 8.1% MwSt.

la Scuntrada
ustareia, buteia e vinoteca

Bock auf Wild ?

Savogniner Wildpastete 16
klassisch mit Waldorf-Salat

Herbstlicher Wild-Salatteller
mit warmen Hirschfleischstreifen,
Waldpilzen, Trauben Vorspeise 21
und frischen Kräutern Hauptgang 34

Hirschpfeffer
nach Art des Hauses 36
garniert mit Speckwürfeln und Croûtons

Gebratenes Hirschentrecôte 48
an Thymian-Jus

Zarter Rehrücken (ausgelöst) 56
mit Wild-Preiselbeer-Jus

Beilagenteller 19½

Wildbeilagen:
Alle Wildgerichte werden mit hausgemachten Quarkspätzli, selbstgebeiztem Rotkraut und glasierten Marroni aufgetragen

Unsere Preise verstehen sich inkl. 8.1% MwSt.

la Scuntrada
ustareia, buteia e vinoteca

Scuntrada Klassiker

Grünes Thai-Curry
mit Asia-Gemüse an rassiger Kokos-Currysauce, Kurkuma, Koriander und Basmati-Reis

als Vegi-Variante mit viel Gemüse	25
mit marinierten Pouletbrustwürfeln	32
mit gebratenen Black-Tiger Crevetten	36

Hausgemachter Swissbeef-Burger 29
mit Savogniner Alpkäse auf Sesam-Bun

Country-Fries	+4
kleines Salat-Bouquet	+4

Vegi-Burger-Spezial 22
mit Alpkäse-Gemüse-Patty

Country-Fries	+4
kleines Salat-Bouquet	+4

«Salmerino con paccheri» 36
rustikale Röhren-Pasta mit gebratenen Saibling-Filets an Safran-Limetten-Sauce

Handgeschnittene Kalbsleberstreifen 38
mit Porto-Zwiebel-Sauce und knuspriger Rösti

Zartes Schweinefilet 38
an Steinpilz-Rahmsauce, Tagesgemüse und Beilage nach Wahl

Beilagen:
Country Fries, Vollkorn Quark-Pizokkels, Rösti, Nudeln, Trockenreis, Pilzrisotto

= vegetarisch

Unsere Preise verstehen sich inkl. 8.1% MwSt.

la Scuntrada
ustareia, buteia e vinoteca

Kinder-Ecke

Tagliatelle mit Tomatensauce	12
Kinder-Pizokels mit Gemüsestreifen	12
Chicken-Nuggets mit Pommes frites Ketchup und Mayo in beliebiger Menge sind inbegriffen 😊	14

Herkunftsdeklaration unserer Waren:

Brot- und Backwaren	Schweiz
Kalb- und Schweinefleisch	Graubünden, Schweiz
Rindfleisch	CH, ARG*, PGY*
Geflügel	Schweiz
Lamm	Schweiz, IRL*
Wild	GR, Schweiz, EU
Lachs	Nordatlantik
Crevetten	Zucht, Vietnam
Geräuchtes & Trockenfleisch	Metzgereien und Bauernhöfe im Gebiet Surses und GR

Fleisch und Fleischprodukte aus diesen Ländern* können mit nichthormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Allergene:
Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Service-Mitarbeiter*innen oder an der Info-Tafel im Korridor.

Unsere Preise verstehen sich inkl. 8.1% MwSt.

la Scuntrada
ustareia, buteia e vinoteca

Desserts

Affogato al caffè Vanille-Eis mit Espresso zum Übergiessen		9
Hausgemachte Crèmeschnitte		12
Apfelstrudel		
mit Vanille-Sauce		13
mit Vanille-Eis		15
Duo von Toblerone-Mousse		
Weiss- und Milchschokolade		14
Coupe «Nesselrode»		
Marroni Pürree mit Meringues		16
und Glacé	Mini	10

Evergreens - Classics

«Colonel» Zitronen-Sorbet mit Vodka	13
«Willi» Birnen-Sorbet mit Williamine	13
«Calva» Apfel-Sorbet mit Calvados	13
«Tgirescha» Kirschen-Sorbet mit Bündner Röteli	13
«Nocino» Haselnuss-Eis mit Nocino-Grappa aus der Kellerei Wieland, Thusis	13

Unsere Preise verstehen sich inkl. 8.1% MwSt.

la Scuntrada
ustareia, buteia e vinoteca

Weinempfehlungen zu unseren Wildgerichten

Ripassa della Valpolicella

Ripasso superiore DOC, 2021
Cantine Zenato
18 Monate in französischen Barriques gereift

Glas	9½
50 cl	47½
75 cl	65
Magnum	125

Syrah Barrique

Graubünden AOC, 2023
100% Syrah, 12 Monate ausgebaut
Fam. Paul Komminoth, Maienfeld
Schwarzes Steinobst und ein Hauch schwarzer Pfeffer. Passt bestens zu den Wildgerichten

Glas	9½
50 cl	47½
75 cl	65

Demuerte Gold

Yecla DO, 2022, Winery ON
Monastrell, Syrah, Garnacha
in französischen Barriques gereift

Glas	8½
50 cl	42½
75 cl	59
Magnum	115

Cornalin du Valais AOC

Fam. Pierre Alain Mathier
Salgesch, 2024

Glas	8½
50 cl	42½
75 cl	59

Unsere Preise verstehen sich inkl. 8.1% MwSt.

la Scuntrada
ustareia, buteia e vinoteca

Eis aus Surava

Rahm-Eis	**Sorbets**
Vanille	Apfel
Sauerrahm	Birne
Schokolade	Zitrone
Caramel	Kirsche
Haselnuss	Mango

pro Kugel	4
Rahmzuschlag	2

Mitbringsel aus der Buteia

Echter Bündner Bienenhonig aus Tschlin oder Tamins

Kaffee aus Bivio

aus der höchstgelegenen Rösterei Europas

Unsere Preise verstehen sich inkl. 8.1% MwSt.