

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

«Zetga Scuntrada» 15
Caramelisierte Kürbis-Würfel und
Frischkäse-Perlen vom Hof Gravas, Tinizong
auf einem Blattsalat-Beet mit hausgemachter
Himbeer-Vinaigrette

Wählen Sie dazu eines unserer
exquisiten Hausdressings:


French, Italian oder Himbeer-
Vinaigrette aus eigener Produktion.



 = vegetarisch

Vorspeisen und mehr


Waldpilz-Cappuccino  8

Knoblauchcrèmesuppe  8
mit Käse verfeinert
knusprige Rosmarin-Croûtons

Tipp: als Suppen-DUO 14

Steinpilz-Risotto  Vorspeise 15
Hauptgang 26

Feinste Kartoffel-Ravioli «Don Renato»
wahlweise mit Hirsch-Bolognaise
oder Rauchlachs-Frischkäse
Vorspeise 17
Hauptgang 28

Quarkpizokels «al aglio»  17
mit Blattspinat und Knoblauch Vorspeise 17
Hauptgang 28
mit Bündnerfleisch-Würfeli +3

Rinds-Tagliata (kurzgebraten, lauwarm)
serviert auf Rucola-Bett,
mit Zwiebel-Konfit Vorspeise 19
und gehobeltem Parmesan Hauptgang 32



 = vegetarisch

Bock auf Wild ?

Wildpastete 15
klassisch mit Waldorf-Salat

Herbstlicher Wild-Salatteller
mit warmen Hirschfleischstreifen,
Waldpilzen, Trauben 19
und frischen Kräutern Hauptgang 32

Hirsch- oder Rehpfeffer (nach Verfügbarkeit)
nach Art des Hauses 34
garniert mit Speckwürfeln und Croûtons

Gebratenes Hirschentrecôte 48
an Pinot-Noir-Vanille Jus

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

Beilagenteller 19½




Wildbeilagen:

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

Scuntrada Klassiker

Grünes Thai-Curry

mit Asia-Gemüse an rassisger 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	28
natur auf Focaccia-Bun mit separaten Zutaten	
mit Country-Fries	+4
oder Salat-Bouquet	+4

Handgeschnittene Kalbsleberstreifen	38
mit Salbei-Porto Sauce und knuspriger Rösti	



Gebratenes Kalbskotelette	54
mit hausgemachter Kräuterbutter	
Tagesgemüse und Beilage nach Wahl	

Châteaubriand	56
Rindsfilet-Fächer mit grünem Pfeffer	
Gemüse garnitur und Beilage nach Wahl	

Beilagen:

Country Fries, hausgemachte Quark-Pizokels, Rösti, Nudeln, Trockenreis, Steinpilzrisotto

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
Geräuchertes & 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.

Desserts

Affogato al caffè Vanille-Eis mit Espresso zum Übergiessen	9
Hausgemachte Crèmeschnitte	12
Lauwarme Zwetschgen-Teigtaschen mit Eis-Kugel nach Wahl	14
Coupe «Nesselrode» Marroni Pürree mit Meringues und Glacé	15 Mini 10
Café Gourmand – Kaffee oder Espresso mit Mini-Crème brûlée, Bündner Nusstorte und Sauerrahm-Eis	15
Feinstes Eis aus dem Albula-Tal von Gletsch-Balnot aus Surava pro Kugel	4
Rahmzuschlag	2
Wählen Sie Ihre Lieblings-Aromen aus der aktuellen Liste bei Tisch	

Evergreens - Classics

«Colonel» Zitronen-Sorbet mit Vodka	13
«Willi» Birnen-Sorbet mit Williamine	13
«Calva» Apfel-Sorbet mit Calvados	13
«Nocino» Haselnuss-Eis mit Nuss-Grappa	13
«Capo due» Kirschen-Sorbet mit Röteli	13

la Scuntrada

ustareia, buteia e vinoteca

Weinempfehlungen zu unseren Wildgerichten



Ripassa della Valpolicella

Ripasso superiore DOC, 2019/20
Cantine Zenato
18 Monate in französischen
Barriques gereift

Glas	8½
50 cl	42½
75 cl	59
Magnum	115



Syrah Barrique

Graubünden AOC, 2021
100% Syrah, 12 Monate ausgebaut
Fam. Paul Komminoth, Maienfeld
Schwarzes Steinobst und ein Hauch
schwarzer Pfeffer. Passt bestens zu
den Wildgerichten

Glas	9
50 cl	45
75 cl	65



Demuerte Limited Edition

Yecla DO, 2019, Winery ON
Monastrell, Syrah, Petit Verdot
18 Monate in französischen
Barriques gereift

Glas	9½
50 cl	46
75 cl	65
Magnum	120



Cornalin du Valais AOC

Fam. Pierre Alain Mathier
Salgesch, 2023

Glas	8½
50 cl	42½
75 cl	59

Unsere Preise verstehen sich inkl. MwSt.

la Scuntrada

ustareia, buteia e vinoteca

Mitbringsel aus der Buteia



Echter Bündner Bienenhonig



Kaffee aus Bivio



aus der höchstgelegenen Rösterei Europas

Alamios Olivenöl



Unsere Preise verstehen sich inkl. MwSt.