

Suppen / Soups / Zuppe

Bündner Gerstensuppe Engadiner barley cream soup Zuppa d orzo grigionese	Fr. 8.00
Tomatensuppe mit Basilikumrahm Tomato soup with basil Crema di pomodoro con basilico	Fr. 7.00
Bouillon natur Beef stock Brodino liscio	Fr. 5.00
Bouillon mit Ei Beef stock with egg Brodino con l'uovo	Fr. 6.00
Bouillon mit Ravioli Beef stock with ravioli Ravioli in brodo	Fr. 7.00
Tagessuppe Daily Soup Minestra del giorno	Fr. 6.00

Salate / Salade / Insalate

Bunter Blattsalat Green salad Insalata verde	Fr. 6.50
Gemischter Salat Mixed salad Insalata mista	Fr. 7.50
Tomatensalat mit Mozzarella Tomato and mozzarella salad Pomodoro e mozzarella	Fr. 10.50
Nüsslisalat mit Ei Lamb's lettuce salad with egg Insalata di soncino con uova	Fr. 8.50
Griechischer Salat "Tomaten, Gurken, Oliven, Zwiebeln, Fetakäse" Greek salad "with cucumber, tomato, feta cheese and onions" Insalata greca "pomodoro cetrioli olive cipolla formaggio di feta"	Fr. 10.50

Vorspeisen / **Hors-d'oeuvres** / Antipasti

Bresaola Carpaccio Fr. 16.50
"Rucola, Parmesan und Olivenöl"
Air dried beef carpaccio
Bresaola in carpaccio con rucola

Rinds-Tartar "Bellaval" Fr. 19.50
"Toast und Butter"
Beefsteak Tartar
"Tartar" bistecca di manzo tritata
servita con toast e burro

Bunter Blattsalat mit zwei gebratenen Riesencrevetten Fr. 13.00
Leaf salad with two prawns
Insalata mista con gamberoni

Crevetten-Cocktail Fr. 14.50
"Toast und Butter"
Shrimp cocktail
Cocktail di gamberetti

Schnecken mit Kräuterbutter überbacken (6 Stück) Fr. 14.50
Snails Maître d'hotel in butter gratin Ted
Lumache gratinate alla maitre d'hotel

Bellavalteller Fr. 19.00
Bresaola, Rohschinken, Salami, Salsiz, Coppa
Variety of cold meats with cheese
Affettato misto "Bellaval"

Vegi Hit / **Vegetarin Hit** / "HIT" Piatto Vegetariano

Gemüsecurry Thai Fr. 19.00
„frisches Gemüse kurz gebraten an unserem roten Thai-Curry"
Rice with vegetables and red curry
"Tailandese" Piatto di verdura al curry rosso

Rösti

Bähnler Rösti „mit geschnetzelter Schweinsleber und Zwiebeln“ Rösti with sliced pork liver and onions Rösti del ferroviere con sminuzzato di fegato di maiale e cipolle	Fr. 17.50
Berner Rösti „mit Spiegelei und Speck“ Berner Rösti with bacon and egg Rösti alla bernese con uova fritte e speck	Fr. 16.50
Chäs Rösti “mit Tomaten und Käse überbacken” Cheese Rösti with tomato and cheese Rösti al formaggio con pomodori e formaggio gratinati	Fr. 16.50
Veltliner Rösti “mit Bresaola und Steinpilzrahmsauce” Veltliner Rösti with air dried meat and mushrooms Rösti alla Valtellinese con bresaola e salsa ai porcini	Fr. 18.50
Bratwurst Rösti „mit Kalbsbratwurst und Zwiebelsauce“ Sausage with onion sauce and Rösti Rösti bratwurst con salsiccia di vitello	Fr. 16.00
Engadiner Rösti “mit Engadinerwurst” Rösti with Engadin sausage Rösti con salsiccia engadinese	Fr. 16.00
Gemüse Rösti feines Saisongemüse in Olivenoel mit Crème fraîche Vegetable rösti Rösti alle verdure e panna acida	Fr. 16.50
Schnitzel Rösti mit Schweins-Schnitzel an feiner Rahmsauce Rösti with pork escalope and cream sauce Rösti con scaloppina di maiale alla panna	Fr. 18.50

Safranrisotto mit / Risotto / Risotti

* Steinpilzen Mushroom risotto Risotto ai porcini	Fr. 17.00
* Meeresfrüchten Seafood risotto Risotto ai frutti di mare	Fr. 18.00
* Gemüstreifen Risotto with vegetables Risotto con verdure	Fr. 16.00
* Gorgonzola Risotto with gorgonzola cheese Risotto al gorgonzola	Fr. 17.00
*Saltimbocca Bellaval gebratenes Kalbs-Schnitzel mit Rohschinken und Salbei Risotto with veal escalope, Parma ham and sauce Risotto con saltimbocca	Fr. 26.00
*Garibaldi mit frischen Tomatenwürfel, Rohschinken, Steinpilzen und Crème fraîche Risotto with fresh tomato, Parma ham, boletus and cheese sauce Risotto "Garibaldi" con pomodori freschi prosciutto crudo, porcini e panna acida	Fr. 21.00

Pastavariationen

„wählen Sie Form und Geschmack“

Spaghetti Tagliatelle Maccheroni Fusilli Kartoffelgnocchi

Choice of pasta

Choose the kind of pasta you prefer with your favourite sauce:

Spaghetti Tagliatelle Maccheroni Fusilli Gnocchi

Pasta ...Pasta Pasta e...Basta

Scegliete il tipi di pasta con la salsa preferita

Spaghetti Tagliatelle Maccheroni Fusilli Gnocchi

Butter, Salbei und Parmesan with butter, sage and parmesan Burro, salvia e parmigiano	Fr. 11.50 / 13.50
Aglio, olio e peperoncino Garlic, olive oil and chilli Aglio, olio e peperoncino	Fr. 11.50 / 13.50
Napoli Napoli "tomato sauce" Napoli	Fr. 11.50 / 13.50
Bolognese Bolognese – tomato with minced meat Alla bolognese	Fr. 11.50 / 13.50
Tricolore „mit frischen Tomaten, Mozzarella und Basilikum“ with fresh tomatoes, basil and mozzarella cheese Pomodori freschi, mozzarella basilico	Fr. 13.50 / 16.50
Carbonara Carbonara Alla carbonara	Fr. 11.50 / 13.50
Pesto genovese Pesto Genovese Al pesto	Fr. 13.50 / 16.50
Tonno „mit Thunfisch-Tomatensauce“ Tuna fish and tomato sauce Al tonno Salsa di pomodoro e tonno	Fr. 13.50 / 16.50

Pastavariationen

„wählen Sie Form und Geschmack“

Spaghetti Tagliatelle Maccheroni Fusilli Kartoffelgnocchi

Choice of pasta

Choose the kind of pasta you prefer with your favourite sauce:

Spaghetti Tagliatelle Maccheroni Fusilli Gnocchi

Pasta ...Pasta Pasta e...Basta

Scegliete il tipi di pasta con la salsa preferita

Spaghetti Tagliatelle Maccheroni Fusilli Gnocchi

Rauchlachs „an Dillrahmsauce“ with salmon and cream sauce Al salmone	Fr. 13.50 / 16.50
Zucchini „an Safranrahmsauce“ Courgettes and saffron sauce Con zucchine e salsa allo zafferano	Fr. 11.50 / 13.50
Crevetten „an Tomatensauce“ Shrimps and tomato sauce Con gamberetti e salsa di pomodoro	Fr. 13.50 / 16.50
Pouletstreifen „an roter Currysauce“ with red curry and chicken Con pollo e salsa al curry rosso	Fr. 13.50 / 16.50
All'arrabiata „an scharfer Speck- Tomatensauce“ All'arrabiata with bacon and tomato sauce All'arrabiata	Fr. 13.50 / 16.50
Gorgonzola Gorgonzola Al gorgonzola	Fr. 13.50 / 16.50
Nonna „an Steinpilz, Tomaten-Rahmsauce“ Mushrooms with tomato-cream sauce Della nonna	Fr. 13.50 / 16.50
Äpler „mit Speck, Kartoffeln, Zwiebeln und Rahm“ Alps with bacon, onion, potatoes and cream sauce Alla montanara con speck, patate.cipolle e panna	Fr. 13.50 / 16.50

Fisch- und Krevettenvariationen / Fish and Shrimps / Pesci e Crostacei

Gebratenes Forellenfilet mit Kräutern Fr. 20.50
Trout fried in butter with herbes
Filetto di trota con salsa alle erbe

Riesencrevetten Spiess an Knoblauchbutter Fr. 27.00
„mit exotischen Früchten garniert“
Prawns on the skewer with garlic sauce
Spiedino di gamberoni con burro all'aglio

Diese Gerichte servieren wir Ihnen mit Gemüse und folgenden Beilagen zur Wahl:
Pommes Frites, Reis, Nudeln, Salzkartoffeln

**These dishes are served with vegetables and the following side dishes:
French fries, rice, noodles, boiled potatoes**

Tutti i secondi piatti sono serviti con verdura di stagione.
A scelta patate fritte, riso tagliatelle o patate al vapore

Fleischvariationen / Meat dishes / Secondi Piatti

Holzfallerspiess Fr. 24.50
„Rind- Kalbfleischspiess mit Speck, Peperoni und Kräuterbutter“
Skewer with beef, veal, bacon and peppers
Bellaval spiedino
“carne di manzo e vitello con speck peperoni”

Schweinssteak mit Kräuterbutter Fr. 20.00
Roasted steak of pork
Costoletta di maiale

Wienerschnitzel vom Kalb Fr. 26.00
Breas crumbed escalope of veal
Scaloppina di vitello alla milanese

Rindentrecôte vom Grill mit Kräuterbutter Fr. 26.50
Sirlon steak with herb
Entrecôte alla griglia

Pouletbruststreifen Thailändisch Fr. 20.50
„mit Ananas und feinem roten Curry“
Sliced chicken with red curry and pineapple “Thai-Style”
Sminuzzato di pollo con salsa al curry e ananas

Cordon bleu Hits

vom Schwein / vom Kalb

Pork / Veal

Maiale / Vitello

Fr. 20.50 / Fr. 27.50

Bellaval

„gefüllt mit Schinken und Käse“

Stuffed with ham and cheese

Prosciutto cotto e formaggio

Engadina

Fr. 22.50 / Fr. 29.50

„gefüllt mit Bündner Rohschinken und Bergkäse“

Stuffed with raw-ham and mountain-cheese

Prosciutto crudo grigionese e formaggio

Italiana

Fr. 21.50 / Fr. 28.50

„gefüllt mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum“

Stuffed with tomatoes, mozzarella cheese and basil

Pomodoro, mozzarella e basilico

Hot Summer

Fr. 23.50 / Fr. 30.50

„gefüllt mit Peperoncini, Bananen, Schinken und Käse“

Stuffed with peppers bananas, ham and Cheese

Peperoncino, banana, prosciutto cotto e formaggio

Hawaii

Fr. 23.50 / Fr. 30.50

„gefüllt mit frischer Ananas, süßem Curry, Schinken und Käse“

Stuffed with fresh pineapple, sweet curry ham and cheese

Ananas fresco, prosciutto cotto, formaggio e curry dolce

Valtellina

Fr. 25.50 / Fr. 32.50

„gefüllt mit Bresaola, Steinpilzen und Bergkäse“

Stuffed with Valtellina air-dried beef mushrooms and mountain-cheese

Bresaola, porcini, formaggio

Gorgonzola

Fr. 23.50 / Fr. 30.50

„gefüllt mit Speck und Gorgonzola“

Stuffed with bacon and gorgonzola

Speck e gorgonzola

Diese Gerichte servieren wir Ihnen mit Gemüse und folgenden Beilagen zur Wahl:

Pommes Frites, Reis, Nudeln, Salzkartoffeln

These dishes are served with vegetables and the following side dishes:

French fries, rice, noodles, boiled potatoes

Tutti i secondi piatti sono serviti con verdura di stagione.

A scelta patate fritte, riso tagliatelle o patate al vapore

Herkunft unseres Fleisches:

*Schweinefleisch aus der Schweiz Our pork is from Switzerland Carne di maiale: Svizzera

*Kalbfleisch aus der Schweiz Our veal is from Switzerland Carne di vitello: Svizzera

*Rindfleisch aus der Schweiz und Brasilien Our beef is from Switzerland and from Brazil Carne di manzo: Svizzera e Brasile

*Geflügel aus der Schweiz und Brasilien „kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein“

*Our chicken is from Switzerland and Brazil “This chicken could have been treated with antibiotic or other microbiologic substances”

*Pollame: Svizzera e Brasile Non è esclusa la presenza dovuta al trattamento di antibiotici o altre sostanze microbiologiche

Fonduevariationen / **Bella val fondue** / **Fondue**

Bella val-Fondue Fr. 22.00 / pro Person
"Klassisches Käsefondue"

Bella val fondue
Cheese fondue
Bella val-Fondue
Al formaggio

Feuer-Fondue Fr. 23.00 / pro Person
"Käsefondue mit Peperoncini und Grappa"

Fire fondue
with chilli and grappa
Fuoco e fiamme
Formaggio, peperoncino e grappa

Fondue Rustica Fr. 25.00 / pro Person
"Käsefondue mit Bauernspeck, Schinken, Estragon und Obstbrandwein"

Rustic fondue
with bacon, ham, tarragon and liqueur
Rustica
Formaggio speck, prosciutto, dragoncello e distillato alla mela

Steinpilz-Fondue Fr. 25.00 / pro Person
"Käsefondue mit Steinpilzen und Kräutern"

Mushroom fondue
with mushrooms
Ai Porcini
Formaggio, funghi porcini

Tomaten-Fondue Fr. 23.00 / pro Person
"Käsefondue mit getrockneten und marinierten Tomaten"

Tomato fondue
Cheese with dry-and marinated tomatoes
Ai pomodori
Formaggio e pomodori secchi marinati

Suppliment Fondues Fr. 12.00 / pro Portion

Extra fondue
Supplemento fondue

Unsere Käse-Fondues servieren wir Ihnen jeden Abend ab zwei Personen!

Our fondue are served every evening on request for 2 people!

Le nostre fondute al formaggio vi vengono servite ogni sera a partire da due persone!

**Unser Küchenchef empfiehlt / Our Chef recommends /
Il nostro chef di cucina vi consiglia**

Capuns Bellaval	die Spezialität des Bündnerlandes serviert an feiner Gemüserahmsauce mit Speck	Fr. 20.00
Capuns Bellaval	our regions speciality served with vegetable cream sauce and bacon	
Capuns Bellaval	una specialità del luogo servita con salsa ai legumi e panna con speck	
Tagliata di Cavallo	geschnittenes Fohlen Entrecôte im Olivenöl mit Rosmarin gebraten auf Rucola und Parmesan angerichtet	Fr. 24.00
Tagliata di Cavallo	sliced horse steak fried in olive oil with rosemary served on a bed of rucola salad and parmesan cheese	
Tagliata di Cavallo	tagliata di controfiletto (Entrecôte) cotto all' olio d'oliva e rosmarino servito su rucola e parmigiano	
Rindsfilet grüner Pfeffer	serviert an Pfeffersauce mit Pommes Frites und Gemüse	Fr. 31.00
Fillet of beef with green pepper	Tenderloin with green pepper sauce french fries and fresh summer vegetables	
Filetto di manzo al pepe verde	servito con salsa al pepe verde con patate fritte, verdura	
Rindsfilet Kräuterbutter	serviert mit Kräuterbutter Pommes Frites und Gemüse	Fr. 31.00
*Fillet of beef *	Tenderloin served with homemade herb butter herb butter french fries and fresh mixed vegetables	
Filetto di manzo con burro	servito con burro alle erbe aromatiche con patate fritte, verdura	
*Fohle Entrecôte *	serviert mit Kräuterbutter Pommes Frites und Gemüse	Fr. 21.00
Foal Entrecôte	with French fries, vegetables and home made herb butter	
Entrecôte di cavallo	servita con patate fritte ,verdura e burro alle erbe aromatiche	

Fondue chinoise à discretion Fr. 45.00 / pro Person
„Rind- und Kalbfleisch, frische Früchteplatte, diverse Saucen und Garnituren, Reis
oder Pommes Frites (auf Reservation ab zwei Personen)

Fondue chinoise
Beef and veal meat with fresh fruit and sauces,
Garnished, with rice or French fries

Chinoise a discrezione
Carne di manzo e vitello con diverse salse e guarnizioni riso o patate fritte