

Mangiativas

Speisekarte



ALLEGRA

Bainvgnü ill'Ustaria Tschlin!

No as spordschain üna variaziun da trats cun prodots regiunals.

Vos bainstar ans sta ferm a cour. Fat il bain da'ns infuormar davart allergias ed intoleranzas. Nos persunal s'infuormescha jent davart las ingredienzas da noss trats.

Herzlich Willkommen in der Ustaria Tschlin!

Wir bieten Ihnen abwechslungsreiche Gerichte mit regionalen Produkten.

Ihre Zufriedenheit ist uns sehr wichtig. Bitte teilen Sie uns Ihre Allergien und Unverträglichkeiten mit. Unsere Mitarbeiter:innen informieren Sie gerne über die verwendeten Zutaten.

Sergio & Barbla Ursina Moreira

BUN APPETIT

Charn, pesch, pulaster e pastizaria chi nu deriva da la Svizra vain declarada i'l menü. L'allevamaint e'l möd da tschüffer dal pesch vain eir declarà.

Fleisch, Fleischerzeugnisse, Fisch, Poulet und Backware, die nicht aus der Schweiz stammen, sind mit dem Herkunftsland im Menü deklariert. Fisch ist mit Zucht- oder Fangart deklariert.

Trats principals

Hauptgerichte

12.00 – 14.00 / 18.00 – 20.30 Uhr

Giantar – marcurdi fin sonda salata o schoppa e plat principal Mittagessen – MI bis SA Salat oder Suppe und Hauptgang	25.00
--	-------

Tschaina – Abendessen
Menü da dumengia – Sonntagsmenu
antipast, plat principal e dessert
Vorspeise, Hauptgang und Dessert

Plat principal Hauptgangteller	21.00
-----------------------------------	-------

Plats d'uffants

Kinderteller

Spaghetti Napoli	12.00
Spaghetti Bolognese	15.00
Chicken nuggets cun pomfrits o garnitura dal di Chicken Nuggets mit Pommes oder Tagesbeilage	15.00
S-chalpetta panada cun pomfrits o garnitura dal di Panierte Schnitzel mit Pommes oder Tagesbeilage	15.00

Boccadas

Zwischenmahlzeit

Salsiz cun pan Haussalsiz mit Brot	16.00
Chaschöl cun pan Käseplatte mit Brot	18.50
Platta da charn e chaschöl Fleisch- und Käseplatte	19.50
Schoppa dal di cun pan Tagessuppe mit Brot	7.00
Schoppa da gulasch Gulaschsuppe	10.00
Schoppa da giuotta Gerstensuppe (auch vegi/vegan)	9.00
Plat salata cun öv Salatteller mit Ei	16.00
Tuorta da nusch Engadiner Nusstorte	6.00

Bavrondas

Getränke



Bavrondas chodas

Warme Getränke

Cafè creme	4.00
Cafè lat – Milchkaffee	4.50
Cafè sainza coffein – Kaffee koffeinfrei	4.00
Espresso	4.00
Espresso dubel – doppelter Espresso	6.00
Cappuccino	4.80
Latte Macchiato	5.50
Latte Macchiato cun vaniglia o caramella – mit Vanille oder Karamell Geschmack	6.00
Ovomaltina	5.00
Tschiculatta choda – warme Schokolade	5.00
Tschiculatta choda cun gromma – Schoggi Melange	6.50
Differentas sorts da tè – unterschiedliche Teesorten	4.00
Punsch (maila, orandscha) – Apfel, Orange	4.00

Cun / mit Schuss

Cafè Coretto	7.00
Cafè Curtin – Hauskaffee	9.50
Cafè Baileys	9.00
Cafè Lutz	7.00
Tè Rum	7.00
Warme Schokolade mit Baileys	9.50

Bavrondas fraidas

Kalte Getränke

Valser cun – prickelnd	1 liter	8.00
Valser sainza – still	1 liter	8.00
Aua da la spina - Hahnenwasser	1 liter	5.00
Valser cun – prickelnd	33cl	4.50
Valser sainza – still	33cl	4.50
Cola/Cola Zero	33cl	4.50
Rivella cotschna / blaua – rot / blau	33cl	4.50
Fuse Tea Lemon	33cl	4.50
Sprite / Fanta	33cl	4.50
Shorley Möhl	33cl	4.50
Saft vom Fass trüb Möhl – alkoholfrei	50cl	6.50
Hausgemachter Ice Tea	40cl	4.50
Alpiness Tonic	20cl	4.50
Alpiness Bitter Lemon	20cl	4.50
Sanbitter	10cl	4.50

Biera

Bier

Stange BE clera / Panaché – Helles	3 dl	5.00
Kübel BE clera / Panaché – Helles	5 dl	6.50
BE Ambra	33cl	6.00
Franziskaner – Weissbier	50cl	6.50
Calanda Lager	58cl	6.50
BE sainza alcohol – alkoholfrei	33cl	5.50

Aperitiv

Aperitif

Tuga – Hausapèro		9.00
Hugo		9.00
Aperol Spritz		9.00
Limoncello Spritz		9.00
Campari Orange / Soda		9.00
Prosecco	1 dl	6.50
Martini alb/cotschen – weiss/rot	4 cl	7.00

Vinars e licörs

Spirituosen und Liköre

Grappa Rovere	42%	4cl	10.00
Grappa Moscato	40%	4cl	9.00
Spiert d`Iva	40%	4cl	9.00
Ponte de marante	38%	4cl	9.00
Cognac Martell VS	40%	4cl	9.00
Whisky Caol Ila (12-jährig)	43%	4cl	10.00
Whisky Aberlour (12-jährig)	40%	4cl	12.00
Alte Zwetschge	41%	4cl	8.00
Vodka Trotzki	40%	4cl	7.00
Gin Bombay Sapphire	40%	4cl	8.00
Rum Captain Morgan	35%	4cl	7.00
Iva da Tschlin	27.1%	4cl	8.00
Beirão (Kräuterlikör)	22%	4cl	7.00
Porto Sandemann – Portwein	19.5%	4cl	7.00
Ramazzotti Amaro	30%	4cl	7.00
Amaretto Disaronno	28%	4cl	7.00
Limoncello	30%	4cl	7.00
Baileys	17%	4cl	7.00
Campari	25%	4cl	7.00
Martini alb – weiss	15%	4cl	7.00
Martini cotschen – rot	15%	4cl	7.00

Vin cotschen

Rotwein

Jenins Pinot Noir GR AOC Jürg Obrecht	2022	7.5dl	36.50
Merlot Grischun DOC Vini Boldini SA, Mesocco, Zafferana	2022	7.5dl	42.50
Ramos Tinto Riserva Ramos Vinos	2023	7.5dl	29.50
Lagrein Südtirol DOC Kellerei Grlan	2023	7.5dl	34.50
Ripasso Valpolicella Terre di Verona	2023	7.5dl	35.50
Ripasso Valpolicella CAMI, DOC Classico, Premiumflasche	2023	5dl	29.50

Avert – Offen

Ripasso Valpolicella CAMI, DOC Classico, Premiumflasche	2023	1dl	6.50
		2.5dl	16.00

Vin alb, rosé e spumante

Weisswein, Rosé und Schaumwein

Riesling-Silvaner Classic GR AOC	2023	7.5dl	34.50
Jürg Obrecht		5dl	27.00
Pinot Grigio Südtirol DOC	2024	7.5dl	32.00
Kellerei Gírlan			
Rosé im Steinkrug	2023	7.5dl	37.00
Vin du Pays, Zeifel Weine			
Oeil de Perdrix		5dl	27.00
AOC Valais			
Prosecco DOC Spumante		7.5dl	28.50
San Grigio			

Avert – Offen

Pinot Grigio Südtirol DOC	2024	1dl	6.50
Kellerei Gírlan		2.5dl	16.00
Oeil de Perdrix		1dl	6.50
APC Valais		2.5dl	16.00