

CORDIAL BEINVEGNI

LA CLAV



ALOIS CARIGIET

Der berühmte Schweizer Bilderbuchheld

Alois Carigiet, geboren 1902 in Trun, Graubünden – unweit von Flims gelegen, war der ältere Bruder des späteren Schauspielers Zarli Carigiet. Er absolvierte eine Lehre als Dekorationsmaler und arbeitete in einem Werbeatelier. 1927 konnte er in Zürich ein eigenes Atelier aufmachen, in welchem er für ein Kabarett Bühnenbilder und Kostüme entwarf. In den dreissiger Jahren folgte der Wechsel vom Grafiker zum freischaffenden Künstler und wurde zum geachteten Erneuerer der Farblithografie in der Schweiz.

Ein subtiler Strich, eine leichte Hand im Aquarellieren und eine starke Begabung im szenischen Arrangement machten ihn zum geschätzten Illustrator von Kinderbüchern. Am bekanntesten wurde das im Jahre 1945 erschienene «Schellenursli» Buch, mit dem Bündner Brauch Chalandamarz weltbekannt wurde.

Weit über die Landesgrenzen hinaus erregte das Buch durch seine Bilder und die Geschichte Aufsehen. Eine weitere bekannte Protagonistin von Carigiet ist «Flurina», die Schwester von Schellenursli. Auszeichnungen und Ehrungen: 1966 Hans Christian Andersen Award als Illustrator | 1966 Schweizer Jugendbuchpreis. Alois Carigiet starb 1985 in Trun.

Blick an die Decke?

Sehen Sie hier im Restaurant LA CLAV eine von Alois Carigiet original handbemalte Felderdecke.



MARENDA | LUNCH

SALAT BOWL «CARIGIET»  17

Goji Beeren | gepoppte Chia-Samen | Auswahl Adula-Dressings: Balsamico oder French

SALAD BOWL "CARIGIET"

goji berries | popped chia seeds | choice of adula dressings: balsamico or french


mit Avocado  23
with avocado

mit Poulet 24
with chicken

mit SWISS Shrimps 28
with Swiss shrimps

BÜNDNERPLÄTTLI klein | 26
small
gross | 34
big
Bündner Fleisch | Rohschinken | Salsiz | Wildsalami | Bergkäse
GRISONS PLATE
*Grisons air-dried meat | raw ham | air-cured Salsiz | venison sausage
mountain cheese*

RINDSTATAR | FRISCH AM TISCH ZUBEREITET 100 g | 28
geröstetes Bauernbrot 200 g | 48
BEEFSTEAK TATAR | INDIVIDUALLY PREPARED AT YOUR TABLE
roasted dark bread

KÜRBIS INGWER SCHAUMSUPPE  16
Kürbiskerne und Steirisches Kernöl
FOAMED PUMPKIN GINGER SOUP
pumpkin seeds and Styrian pumpkin seed oil

BEEF TEA VOM ALM OCHS 18
Ochenschwanz-Flädli | Wurzelgemüse | Petersilie
BEEF TEA FROM THE ALM OX
oxtail flädli | root vegetables | parsley

Serviert ab 12.00 Uhr
Served from 12 noon



MARENDA | LUNCH

PASTA ODER RISOTTO | TÄGLICH WECHSELNDES ANGEBOT

✓ 26

PASTA OR RISOTTO / DAILY CHANGING OFFER

BÜNDNER KALBS CORDON BLEU

48

Salat | Preiselbeeren | Kartoffelstock

*GRISON MOUNTAIN VEAL CORDON BLEU
salad / cranberries / mashed potatoes*

ADULA FLAMMKUCHEN

ALLE SERVIERT MIT CRÈME FRAÎCHE UND HOBELKÄSE

*ADULA TARTE FLAMBÉ
ALL SERVED WITH CREAM FRAICHE AND CHEESE*

Natur - Crème Fraîche | Hobelkäse
natur - cream fraiche /cheese

✓ 17

Vegetarisch - Steinchampignons | Zwiebeln
vegetarian - mushrooms / onion

✓ 23

Klassisch - Bündner Bergspeck | Zwiebeln
classic - grison mountain bacon / onion

24

Bergsee - Gebeizte Lachsforelle | Sesam | Rucola
mountain lake - stained salmon trout / sesame / rocket salad

28

Adula - Rohschinken | Parmesan | Rucola
Adula- dry-cured ham / parmesan / rocket salad

25

Serviert ab 12.00 Uhr
Served from 12 noon



LA SERA | DINNER

AVONPAST | VORSPEISEN | STARTERS

SALAT BOWL «CARIGIET»  17

Goji Beeren | gepoppte Chia-Samen | Auswahl Adula-Dressings: Balsamico oder French

SALAD BOWL "CARIGIET"

goji berries | popped chia seeds | choice of Adula dressings: balsamico or french

mit Avocado  23
with avocado

mit Poulet 24
with chicken

mit SWISS Shrimps 28
with Swiss Shrimps

NÜSSLISALAT 24

gebratener Speck | Steinchampignons | Baumnüsse

LAMB'S LETTUCE

fried bacon | mushrooms | walnuts

RINDSTATAR | FRISCH AM TISCH ZUBEREITET 100 g | 28

geröstetes Bauernbrot

200 g | 48

BEEFSTEAK TATAR | INDIVIDUALLY PREPARED AT YOU TABLE

roasted dark bread

LAUWARME TERRINE VOM MILDEM ZIEGENKÄSE & GRILLGEMÜSE  29

Pfefferkaramell | Alter Holzapfel Balsamico | geröstetes Knoblauchbrot

LUKEWARM TERRINE OF MILD GOAT CHEESE & GRILLED VEGETABLES

pepper caramel | old crab apple balsamico | roasted garlic bread

Serviert ab 18.00 Uhr

Served from 6 p.m.



LA SERA | DINNER

SUPPA | SUPPE | SOUP


KÜRBIS INGWER SCHAUMSUPPE  16
Kürbiskerne und Steirisches Kernöl

FOAMED PUMPKIN GINGER SOUP
pumpkin seeds and Styrian pumpkin seed oil

BEEF TEA VOM ALM OCHS 18
Ochsenchwanz Flädli | Wurzelgemüse | Petersilie

BEEF TEA FROM THE ALM OX
oxtail flädli / root vegetables / parsley

TAGLIER PRINZIPAL | HAUPTGÄNGE | MAIN COURSES

RICOTTA-SPINAT RAVIOLI  29
Bündner Bergkäse | Braune Butter | Salbei

RICOTTA SPINACH RAVIOLI
Grisons mountain cheese / brown butter / sage

BÜNDNER SEESAIBLING 39
Kräuter-Schaum-Sauce | Lauch | Austernpilze | Venus Reis

GRISONS MOUNTAIN LAKE CHAR
foamed herbal sauce / leek / oyster mushrooms / venus rice

GESCHMORTE OCHSENBACKEN «ADULA» 49
Portwein Jus | Rüebli | Kartoffelstock

BRAISED OX CHEEKS «ADULA»
portwine jus / carrots / mashed potatoes

GEBRATENE TRANCHEN VOM BÜNDNER BERG LAMM 51
Oliven Kuste | Ratatouille | Kartoffelgratin

FRIED TRANCHES FROM GRISON MOUNTAIN LAMB
olive coast / ratatouille / potato gratin

Serviert ab 18.00 Uhr
Served from 6 p.m.



LA SERA | *DINNER*

TAGLIER PRINZIPAL | HAUPTGÄNGE | MAIN COURSES

WILDRAGOUT 48

Maroni | Blaukraut | Spätzli

GAME RAGOUT

maroni | red cabbage | spätzli

SCHWEINS KOTELETT VOM BIRSCHWEIN 48

Rosmarin Senf Jus | Wilder Brokkoli | Kartoffel Gratin

PORK CHOP FROM BEER PORK

rosemary mustard jus | wild broccoli | potato gratin

BÜNDNER KALBS CORDON BLEU 48

Salat | Preiselbeeren | Kartoffelstock

GRISON MOUNTAIN VEAL CORDON BLEU

salad | cranberries | mashed potatoes

NUS GIAVISCHEIN IN BIEN APPETIT

WIR WÜNSCHEN GUTEN APPETIT

ENYOU YOUR MEAL

FÜR DIE SÜSSE VERSUCHUNG SCHAUEN SIE IN UNSERE DESSERTKARTE.

HAVE A LOOK IN OUR DESSERT MENU FOR THE SWEET TEMPTATION.

Serviert ab 18.00 Uhr
Served from 6 p.m.



LEGENDE

VEGETARISCHES GERICHT 

VEGETARIAN DISH

ALLERGIEN UND INTOLERANZEN

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

ALLERGIES AND INTOLERANCES

Please do not hesitate to contact our staff for any questions regarding our drinks and food ingredients that may trigger allergies or intolerances.

HERKUNFT UNSERER LEBENSMITTEL

ORIGIN OF OUR PRODUCTS

Schweinefleisch <i>Pork</i>	Schweiz	<i>Switzerland</i>
-------------------------------	---------	--------------------

Rindfleisch <i>Beef</i>	Schweiz	<i>Switzerland</i>
---------------------------	---------	--------------------

Kalbsfleisch <i>Veal</i>	Schweiz	<i>Switzerland</i>
----------------------------	---------	--------------------

Lammfleisch <i>Lamb</i>	Schweiz	<i>Switzerland</i>
	Irland	<i>Ireland</i>

Geflügel <i>Poultry</i>	Schweiz	<i>Switzerland</i>
---------------------------	---------	--------------------

Eier <i>Eggs</i>	Schweiz	<i>Switzerland</i>
--------------------	---------	--------------------

Fisch <i>Fish</i>	Schweiz	<i>Switzerland</i>
	Schottland	<i>Scotland</i>
	Estland	<i>Estonia</i>



DESSERT | *DESSERT*

COUPE «AMI SABI» 14

Schoggi- und Stracciatellaglacé
Brause | Marshmallows | Schoggi-Sauce

ICE-CREAM "AMI SABI"
chocolate and stracciatella ice cream
sherbet | marshmallows | chocolate sauce

COUPE «VERMICELLE» 14

Meerenge | Rahm | Vanilleglacé

ICE-CREAM "VERMICELLE"
strait | cream | vanilla ice cream

COUPE «AMARENA» 15

Tonkabohnen Glacé | Rahm | Turone

ICE CREAM "AMARENA"
tonka beans glace | cream | turone

SCHOGGI-KUMQUAT TRIFFEL 16

Glacé und Mousse von der Schweizer Schoggi | Salzmandel Crumble
Grand Manier

SCHOGGI KUMQUAT TRIFFEL
ice cream and mousse from the swiss schoggi | salt almond crumble
amarena cherries in its own syrup

SÜSSMOST CREME 15

Apfel in Texturen | karamellierte Weisse Schoggi

SWEET CIDER CREAM
apple in textures | caramelised white chocolate

GEEISTER KAISERSCHMARREN 16

Zwetschgenröster | Rum | Rahm

ICED SWEET CUT-UP PANCAKE WITH RAISINS
plum roaster | rum | cream

NOUGAT SOUFFLÉ 17

Birne | Fenchel | Sauerrahm | roter Oxalis

NOUGAT SOUFFLÉ
pear | fennel | sour cream | red oxalis

