

HOTEL ADULA

ALPINE | ACTIVE | AUTHENTIC



Speisekarte



MARENDA | LUNCH

Folgende Speisen servieren wir Ihnen von 12.00 – 14.00 Uhr
Lunch is served 12 p.m. – 2 p.m.

„ADULA“ SALAT BOWL ✓ 17

Frischer Marktsalat von Regionalen Erzeugern
Chia Samen | Kerne „Selection“ | Sprossen | Gurke | Tomate
Auswahl Adula-Dressings: Balsamico oder French

„ADULA“ SALAD BOWL

*Fresh market salad from regional producers
Chia seeds | cores “selection” | sprouts | cucumber | tomato
selection of Adula dressings: balsamic or french*

mit Avocado ✓ 23

with avocado

mit Poulet 24

with chicken

mit dem “Fang des Tages” 28

with the “catch of the day”

TAGESPASTA ODER -RISOTTO 23

Täglich wechselndes Gericht | Unser Serviceteam berät Sie gerne.

DAILY PASTA OR RISOTTO

Dishes change daily. Our service staff will be happy to advise you.

ADULA FLAMMKUCHEN | ALLE MIT CRÈME FRAÎCHE UND HOBELKÄSE

ADULA TARTE FLAMBÉ | ALL WITH CREAM FRAICHE AND CHEESE

Klassisch – Bündner Bergspeck | Zwiebeln 21

Classic – Grison Mountain bacon | onion

Vegetarisch – Champignon | Spinat | Zwiebel ✓ 21

Vegetarian – mushrooms | spinach | onions

SPAGHETTI BOLOGNESE 24

Tomate | Basilikum | Parmesan

SPAGHETTI BOLOGNESE

Tomato | basil | parmesan

SPAGHETTI CARBONARA 24

Pancetta | Parmesan | Bio-Eier

SPAGHETTI CARBONARA

Pancetta | parmesan | organic eggs

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. | *All prices in CHF incl. VAT*



PIZZA NAPOLI

Swiss Buffalo Mozzarella | San Marzano Tomaten | Basilikum

🌿 24

PIZZA NAPOLI

Swiss Buffalo Mozzarella | San Marzano tomatoes | basil

PIZZA PARMA UND RUCOLA

Swiss Buffalo Mozzarella | Parma Rohschinken | San Marzano Tomaten | Rucola

24

PIZZA PARMA AND ROCKET

Swiss Buffalo Mozzarella | parma ham | San Marzano tomatoes | rocket

VEGI BURGER

Bulgur-Gemüse Patty | Hausgebackener Brioche Bun | Mayonnaise | BBQ Sauce | Salat | Zwiebel | Gurke | Tomate | gebackene Kartoffel-Wedges

🌿 24

VEGGIE BURGER

Bulgur - vegetable patty | freshly baked Brioche bun | mayonnaise | BBQ sauce | salad onion | cucumber | tomato | baked potato wedges

100% SWISS BEEF BURGER

Bacon | Hausgebackener Brioche Bun | Mayonnaise | BBQ Sauce | Salat | Zwiebel | Gurke | Tomate | gebackene Kartoffel-Wedges

24

100% SWISS BEEF BURGER

bacon | freshly baked brioche bun | mayonnaise | BBQ sauce | salad | onion | cucumber | tomato | baked potato wedges

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. | All prices in CHF incl. VAT



LA SERA | DINNER

Folgende Speisen servieren wir Ihnen ab 18.00 Uhr
We serve you from 6 p.m. onwards

AVONPAST | VORSPEISEN | STARTERS

„ADULA“ SALAT BOWL ✓ 17

Frischer Marktsalat von Regionalen Erzeugern
Chia Samen | Kerne „Selection“ | Sprossen | Gurke | Tomate
Auswahl Adula-Dressings: Balsamico oder French

„ADULA“ SALAD BOWL

*Fresh market salad from regional producers
Chia seeds | cores "selection" | sprouts | cucumber | tomato
selection of Adula dressings: balsamic or french*

mit Avocado ✓ 23
with avocado

mit Poulet 24
with chicken

mit dem "Fang des Tages" 28
with the "catch of the day"

CARPACCIO VOM HIRSCHRÜCKEN 23

Hagebutten | Kürbis süß & sauer | Nüsslisalat

BEEF CARPACCIO FROM THE SADDLE OF VENISON

Rose hip | sweet and sour pumpkin | nut salad

BÜNDNER PLÄTTLI Klein 26
small

Bündner Fleisch | Rohschinken | Salsiz | Wildsalami | Bündner
Bergkäse

GRISONS PLATE

Grisons air-dried meat | ham | Salsiz | venison sausage | mountain cheese

Gross 34
large

SUPPA | SUPPE | SOUP

KÜRBISSCHAUMSUPPE ✓ 16

Kürbiskerne | Kernöl

CREAM OF PUMPKIN SOUP

Pumpkin seeds | pumpkin seed oil

CONSOMMÉ VOM SCHWEIZER RIND 16

Pilz-Crêpe | Wurzelgemüse

CONSOMMÉ SWISS BEEF

Mushroom crêpe | root vegetables

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. | *All prices in CHF incl. VAT*



TAGLIER PRINZIPAL | HAUPTGÄNGE | MAIN COURSES

TAGESPASTA ODER -RISOTTO 23

Täglich wechselndes Gericht | Unser Serviceteam berät Sie gerne.

DAILY PASTA OR RISOTTO

Dishes change daily. Our service staff will be happy to advise you.

ADULA FLAMMKUCHEN | ALLE MIT CRÈME FRAÎCHE UND HOBELKÄSE

ADULA TARTE FLAMBÉ | ALL WITH CREAM FRAICHE AND CHEESE

Klassisch – Bündner Bergspeck | Zwiebeln 21

Classic – Grison Mountain bacon | onion

Vegetarisch – Champignon | Spinat | Zwiebel  21

Vegetarian – mushrooms | spinach | onions

FISCH

GEBRATENER BERGSAIBLING AUS LUMNEZIA 42

Artischocken Böden | junger Spinat | Graupen Ragout | Aargauer Safranschaum

FRIED MOUNTAIN CHAR FROM LUMNEZIA

Artichoke bottoms | young spinach | pearl barley ragout | Aargauer saffron foam

FLEISCH

WIENERSCHNITZEL VOM KALB 44

Lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat | gerührten Preiselbeeren

VIENNESE SCHNITZEL FROM CALF

Lukewarm potato-cucumber salad | stirred cranberries

REHRAGOUT 49

Preiselbeere-Birne | Rotkabis | Hanfpizokel

DEER RAGOUT

Cranberry-pear | red cabbage | hemp pizoke

REHSCHNITZEL IN DER KRÄUTER KRUSTE 54

Preiselbeeren | Kartoffel-Nüsslisalat

ESCALOPE OF DEER IN HERB CRUST

Cranberries | Potato and nut salad

HIRSCHRÜCKEN 52

Eierschwämmli | wilder Brokkoli | Kartoffel-Thymian Gratin | Wacholder Rahm

SADDLE OF VENISON

Chanterelle | wild broccoli | potato and thyme gratin | juniper cream

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. | All prices in CHF incl. VAT



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 if you have allergies or intolerances or would like to know more about the ingredients in our dishes.

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 Irland	<i>Switzerland</i> <i>Ireland</i>
Geflügel <i>Poultry</i>	Schweiz	<i>Switzerland</i>
Wild <i>Game</i>	Österreich Schweiz	<i>Austria</i> <i>Switzerland</i>
Eier <i>Eggs</i>	Schweiz	<i>Switzerland</i>
Fisch <i>Fish</i>	Schweiz Schottland Estland	<i>Switzerland</i> <i>Scotland</i> <i>Estonia</i>

NUS GIAVISCHIN IN BIEN APPETIT - WIR WÜNSCHEN GUTEN APPETIT

WE HOPE YOU ENJOY YOUR MEAL

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. | *All prices in CHF incl. VAT*



DESSERT | DESSERT

CHEESECAKE

Zwetschge | Pistazie

CHEESECAKE

Plum | pistachio

✓ 16

TONKABOHNEN-CRÈME BRÛLÉE

Birnen Sorbet | Oxalis grün

CRÈME BRÛLÉE OF TONKA BEAN

Pear sorbet | green wood sorrel

✓ 15

TAGESDESSERT

DESSERT OF THE DAY

GLACE BECHER | ICE CREAM CUP

COUP ARVE

Baumnuß Glace | Reineclaude | Schoggisauce | Whiskey-Rahm

COUP ARVE

Walnut ice cream | Reineclaude Plum | chocolate sauce | cream with whiskey

✓ 15

COUP VERMICELLES

Vanille Glace | Amarenakirschen | Meringue | Rahm

COUP VERMICELLES

Vanilla ice cream | amarena cherries | Meringue | whipped cream

✓ 16

COUP AMI SABI

Blue Cookie Glace | Brause | Marshmallows | Schoggi Sauce

COUP AMI SABI

Blue Cookie ice cream | sherbet | marshmallows | chocolate sauce

✓ 14

HAUSGEMACHTES SORBET

Verschiedene Sorten je Kugel

HOMEMADE SORBET

Various flavours to choose from

✓ 5.5



Alle Preise in CHF inkl. MwSt. | All prices in CHF incl. VAT

