

CORDIAL BEINVEGNI

LA CLAV



ALOIS CARIGIET

Illustrator des berühmten Kinderbuchheldes «Schellen-Ursli»

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. Dabei wurde er 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. Im Jahre 1945 erschien Carigiets «Schellenursli» Buch, welches vom Bündner Brauch Chalandamarz handelt und 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.



MENÜ


Flimser Tradition ♥ Moderne

Salate


ADULA SALAT BOWL

verschiedene Kerne | Sprossen | Gemüse | Gurke | Granatapfel

Verschiedene Dressings

Klein CHF 11 / gross CHF 17 

mit Flimser Bergkäse CHF 22

mit frischem Tagesfisch vom Grill  CHF 38

mit Swiss Shrimps  CHF 32

FLIMSER GEMÜSE-SALAT

Pflücksalat mit Wildkräutern | mariniertes Gemüse |

gelierter Randen Gazpacho | Sorbet von Flimser Tannenbaumadeln

CHF 27

CARPACCIO VOM GEGRILLTEN KOHLRABI

Schweizer Gersten Miso Vinaigrette | gebratene Eierschwämmli | Mesclun-Salat | Pomelo

CHF 24



Suppen

RHEINTALER HOKKAIDO-KÜRBISSSCHAUMSUPPE

Limetten Soja Joghurt | Kernöl | Ingwer | Lemongras

CHF 14

EIERSCHWÄMMLI CREMESUPPE

Tatar von Eierschwämmli | Schnittlauch Öl

CHF 14

Hauptgerichte

BLACK BEAN ZUCCHETTI-SPAGHETTI A LA CARBONARA

Mandeln | Rheintal Kräuter Pesto | Tofu | Fenchel

CHF 32

SÜDBÜNDNER PIZOCCHERI

Kartoffeln | Wirz | Birne | reifer Bergkäse | Salbei | Röstzwiebeln

CHF 32

FLIMSER HANFPIZOCKEL

Randenschaum | Mangold | Kabis | Wirz

CHF 32

HIRSE-CAPUNS

Hirse | rote Linsen | Mangold | Räucherpaprikacreme | Mandelmilch Velouté

CHF 32



ADULA VEGAN BURGER

Hirse Patty | Kimchi | Röstzwiebel | geräucherte Peperoni | Kartoffel-Wedges

✓ CHF 26

GEBACKENE MELANZANE

Chili-Lemongrass Gewürzsud | hausgemachtes Kimchi | grillierter Brokkoli

marinierter Tofu

✓ CHF 32

GERSTEN-WIRZWICKEL

Steinpilz Ragout | gepickelte Schwarzwurzeln | Rüablicreme

CHF 34

FLAMMKUCHEN VEGAN

Cashew Creme fraîche | Tofu | Lauch | getrocknete Tomate | Kichererbsen | Rucola

✓ CHF 21

FLAMMKUCHEN BERGKÄSE

Creme fraîche | Bergkäse & Blauschimmelkäse | Birne | Trauben

CHF 21



Nichts Passendes gefunden?

Sollten Sie, lieber Gast in unserer vegan/vegetarischen Bündner-Karte dennoch nichts gefunden haben, so können wir Ihnen folgende Alternativen anbieten:

Adula Beef Burger mit Beef und Flimser Bergkäse Kartoffel Wedges CHF 25

Flammkuchen Klassik mit Creme fraîche, Lauch und Speck CHF 21

Wiener Schnitzel vom Kalb mit lauwarmem Kartoffel- & Gurkensalat und gerührten Preiselbeeren CHF 48

Bien Appetit - En Guata!

Legende

✓ = vegan | 🐟 = pescetarisch | Keine Kennzeichnung = vegetarisch*

*Ausser den drei alternativen Fleischgerichten zum Schluss.

ALLERGIEN UND INTOLERANZEN

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

HERKUNFT UNSERER LEBENSMITTEL

Schweinefleisch, Rindfleisch, Kalbsfleisch, Eier und Schrimps sind aus der Schweiz.



Dessert

AMI SABI COUPE FÜR KINDER

Blue & Cookie Glacé | Brause | Rahm | Schoggi Sauce | Smarties

CHF 11

ADULA COUPE

Rotweinglacé | Zwetschgen | Orangen-Meringues

✓ CHF 14

BIRCHER COUPE

Veganes Joghurt Glacé | Cassis Püree | Heidelbeeren | Haferflocken

✓ CHF 14

PASTINAKEN-SOJAJOGHURT TÖRTCHEN

Mirabelle | Rande | Haselnuss

✓ CHF 16

SCHOGGI MILLE FEUILLE

Schoggi Mousse | Reineclaude | Quittensorbet

✓ CHF 16

HAUSGEMACHTE SORBETS ✓

Je Kugel CHF 5 - mit Schlagrahm CHF 1.5

