

# 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 «Schellen-Ursli» 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 Schellen-Ursli. 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 trifft auf moderne Interpretation

## Salate & Vorspeisen


### 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

### SCHWARZER QUINOA-SALAT

Rüabli & Zucchetti Süss-Sauer

CHF 19.5

### ORIENTALISCHER COUSCOUS

geräucherter Tofu | Indische Sauce

CHF 19.5

### GEBACKENES GEMÜSE

in Tempura | Peperoni-Chili-Sauce

CHF 24

### RANDEN-CARPACCIO

mariniert mit Apfel-Vinaigrette | Avocado-Mousse | kandierte Zitronen-Cipollotti

CHF 22

### BURRATA

Basilikum-Brot-Kruste | Tomaten-Pachino-Salat | Balsamicoperlen

CHF 22



## Suppen

### EIERSCHWÄMMLICRÈMESUPPE

Tatar vom Eierschwämmli | Schnittlauchöl

CHF 15

### GRÜNE ERBSENSUPPE

Ziegenkäse-Gnocchi | Polenta-Chips

CHF 15

## Hauptgerichte

### POLENTA

Taggiasca-Oliven | Steinpilz-Ragout | geschmorte Wirz-Crème

CHF 32

### RAVIOLI VON MELANZANE

Tomaten-Coulis | Pesto-Crème | geräucherter Ricotta

CHF 32

### KICHERERBSEN-HUMMUS

Baby-Gemüsebouquet | Miso-Sauce

CHF 32

### ADULA VEGAN BURGER

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

CHF 26

### GEMÜSE-CANELLONI

Sellerie-Minz-Crème | Schwarze Trüffel-Lamelle

CHF 32

### HIRSE-CAPUNS

Räucherpeperoni-Creme | Roscoff-Zwiebel-Velouté

CHF 32

### SAFRANRISOTTO

frische Kräuter | Flimser Bergkäsefondue

CHF 32



### FLAMMKUCHEN VEGAN

Cashew Crème fraîche | Tofu | Lauch | getrocknete Tomate | Kichererbsen | Rucola  
CHF 21

### FLAMMKUCHEN BERGKÄSE

Crème 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

Flimser Bergkäse | Kartoffel-Wedges  
CHF 25

### FLAMMKUCHEN KLASSIK

mit Crème fraîche | Lauch | 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

Zitronensorbet | Erdbeere | Merengue

CHF 14

### SCHOGGI MILLE-FEUILLE

Schoggimousse | Rhabarber | Minz-Sauce | Mango-Sorbet

CHF 16

### ANANAS-CARPACCIO

mariniert mit Madagaskar-Vanille | Basilikum-Ananas-Sorbet

CHF 16

### VEGANES PANNA COTTA

parfümiert mit Anis | Karamell-Krokant | frischer Beeren-Salat

CHF 16

### MILLE-FEUILLE VON PISTAZIEN-MOUSSE

Himbeeren | Tonkabohnen-Glace

CHF 16

### GLACE & SORBETS

Unsere Sorten finden Sie auf der separaten Glacekarte



# Glacesorten

## **CREMIGE RAHMGLACE**

Mokka | Black Cookie | Schokolade | Vanille  
Tonkabohnen | Haselnuss | Erdbeeren

## **VEGANE RAHMGLACE**

Karamell | Kokos-Blaubeere

## **ERFRISCHENDE SORBETS**

Aprikose | Ananas-Basilikum | Himbeere  
Zitrone | Kirsch | Mango

Je Kugel CHF 5 - mit Schlagrahm CHF 1.5