

# 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 13 / gross CHF 18

mit Flimser Bergkäse CHF 22

mit frischem Tagesfisch vom Grill  CHF 38

mit Swiss Shrimps  CHF 38

### ADULA GARDEN

Verschiedenes Gemüse roh & gekocht | Kartoffelstampf mit Thymian | Apfelcrème

Rotes Zwiebsorbet | Himbeeressig

CHF 25

### KNUSPRIGE EIER

Pilz-Savarin | Bergkäse-Fondue | Schwarzer Trüffel

CHF 26

### BURRATA

Basilikum-Brotkruste | Tomaten-Pachino-Salat | Balsamicoperlen

CHF 24

### ZUCCHINI-QUICHE

Minze | Parmesan

CHF 24

### GEBACKENES GEMÜSE

In Tempuramehl | Paprika-Chili-Sauce

CHF 24

## Suppen

### TOPINAMBURSUPPE

Schwarzkohl | knuspriges Quinoa Austernblatt

CHF 17

### ZWIEBELCRÈMESUPPE

Geröstete Haselnüsse | Schnittlauch Schwarzes Olivenpulver

CHF 17

## Hauptgerichte

---

### GEFÜLLTE AUBERGINEN

Pizzaiola-Sauce | Sauerrahm

CHF 30

### KÜRBISRAVIOLI

Brokkoli | Kürbiskerne | Nussöl

CHF 34

### GELBES BLUMENKOHL-BOUQUET

Dill-Reis | Erbsen-Velouté | Miso-Consommé

CHF 34

### GEMÜSE-CANNELONI

Sellerie-Minze-Crème | Schwarze Trüffel-Lamelle

CHF 34

### ADULA VEGAN BURGER

Hirse-Patty | Kimchi | Zwiebeln | Essiggurken | Getrocknete Tomaten | Kartoffel-Wedges

CHF 26

### HIRSE-CAPUNS

Räucherpeperonipüree | Geschmorte Wirz-Crème

CHF 34

### ZITRUSFRUCHT-RISOTTO

Grapefruit-Gel | Meeres-Phytoplankton

CHF 34

### FLAMMKUCHEN VEGAN

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

CHF 21

### FLAMMKUCHEN BERGKÄSE

Crème fraîche | Birne | Lauch | Bergkäse | Getrocknete Tomaten

CHF 23

## Nichts Passendes gefunden?

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

### RINDSMEDAILLONS

Thymian-Kartoffeln | Blumenkohl | Malanser Pinot-Sauce

CHF 55

### 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 zwei 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, Kalbfleisch, Eier und Schrimps sind aus der Schweiz.

## *Dessert*

---

### **PAVLOVA ESOTICA**

Kokosnuss | Passionsfrucht | Mango | Limette

CHF 16

### **PANNA COTTA**

Himbeeren | Pistazien | Tonkabohnen

CHF 16

### **BROWNIE**

Birne | Walnuss | Dunkle Schokolade (70%)

CHF 16

### **ACE**

Orange | Karotten | Zitronen

CHF 16

### **GLACE & SORBETS**

Unsere Sorten finden Sie auf der separaten Glacekarte

# Glacesorten

## **CREMIGE RAHMGLACE**

Fior di Latte | Vanille | Haselnuss  
Pistazie | Schokolade

## **VEGANE RAHMGLACE**

Karamell | Kokos-Blaubeere

## **ERFRISCHENDE SORBETS**

Limette | Himbeere  
Mandarine

Je Kugel CHF 5