SPEISEKARTE

sporthotel.ch

VIELFALT IM SPORTHOTEL

RESTAURANT SPORTSTÜBLI

Hausgemachte Pasta, feinste Grilladen vom Lavasteingrill und Beefer sowie unsere kreative internationale Küche werden Sie auch diese Saison begeistern.

SPORTBAR

Unsere Spezialitäten sind exquisite, regionale Destillate. Erfrischende Drinks und eine grosse Auswahl an Cocktails, Whiskeys und Bränden. Einheimische Bierspezialitäten.

SPORTHÜTTA

Fondue, regionale und internationale Gerichte, feines vom Lavasteingrill und eine grosse Kuchen und Glacé Auswahl von Moritz Gelati.

CHUCHITISCH

Waren Sie schon in unserer Küche? Von unserem erhöhten Küchentisch lässt sich das fleissige Treiben in der Küche erleben und ein 4-Gang-Menü geniessen. **Montag bis Donnerstag für 2 Personen**. Reservation erforderlich.

ALP LANGUARD

Unsere Alphütte auf 2'325 m ü. M. Authentisch, romantisch und mit Verwöhnfaktor für alle Sinne. Ob frühmorgens zum Alpfrühstück mit Blick auf den Piz Palü und das Bernina Massiv, mittags zu Pizzoccheri oder nachmittags auf eine Riesencremeschnitte ...
Im Sommer geöffnet.

Vegan | Vegetarisch | Glutenfrei | Laktosefrei | Regional | Information

Preise in CHF inklusive MwSt.
All prices in Swiss Francs incl. VAT.

Tagessuppe 10

Soup of the day

Hokkaido-Kürbissuppe 14

Orange, Honig, Chili, Ingwer, Kürbiskernöl

Orange, honey, chilli, ginger, pumpkin seed oil

Tataki vom Puschlaver Reh-Entrecote 24

Kurz gebraten, mit Bündner Honig und Bergthymian, dazu Karottensalat, Pastinaken und Sellerie mit Reisessig, zweifarbigem Sesam und Wasabi

Seared rare, with Graubünden honey and mountain thyme, served with a carrot salad, parsnip and celeriac, rice vinegar, two-colour sesame and wasabi

STARTERS

Liebe Gäste, für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.

Dear guests, for further information about allergens please ask our team.

Herbstlicher Nüsslisalat 22

Nüsslisalat, gehobelter Hirschsalsiz, eingelegte Steinpilze aus dem Puschlav, Kartoffeldressing, geröstete Kürbiskerne, Nussbrotchips

Sliced venison salami, pickled porcini mushrooms, potato dressing, roasted pumpkin seeds, nut bread crisps

Ohne Salsiz - vegetarisch
Without salami - vegetarian 17

Engadiner Hirschterrine 21

Pilze, Rotkraut-Zwergorangensalat leicht pikant, schwarzer Sesam, Johannisbeeren-Gelée

Mushrooms, red cabbage and dwarf orange salad slightly spicy, black sesame seeds, redcurrant jelly

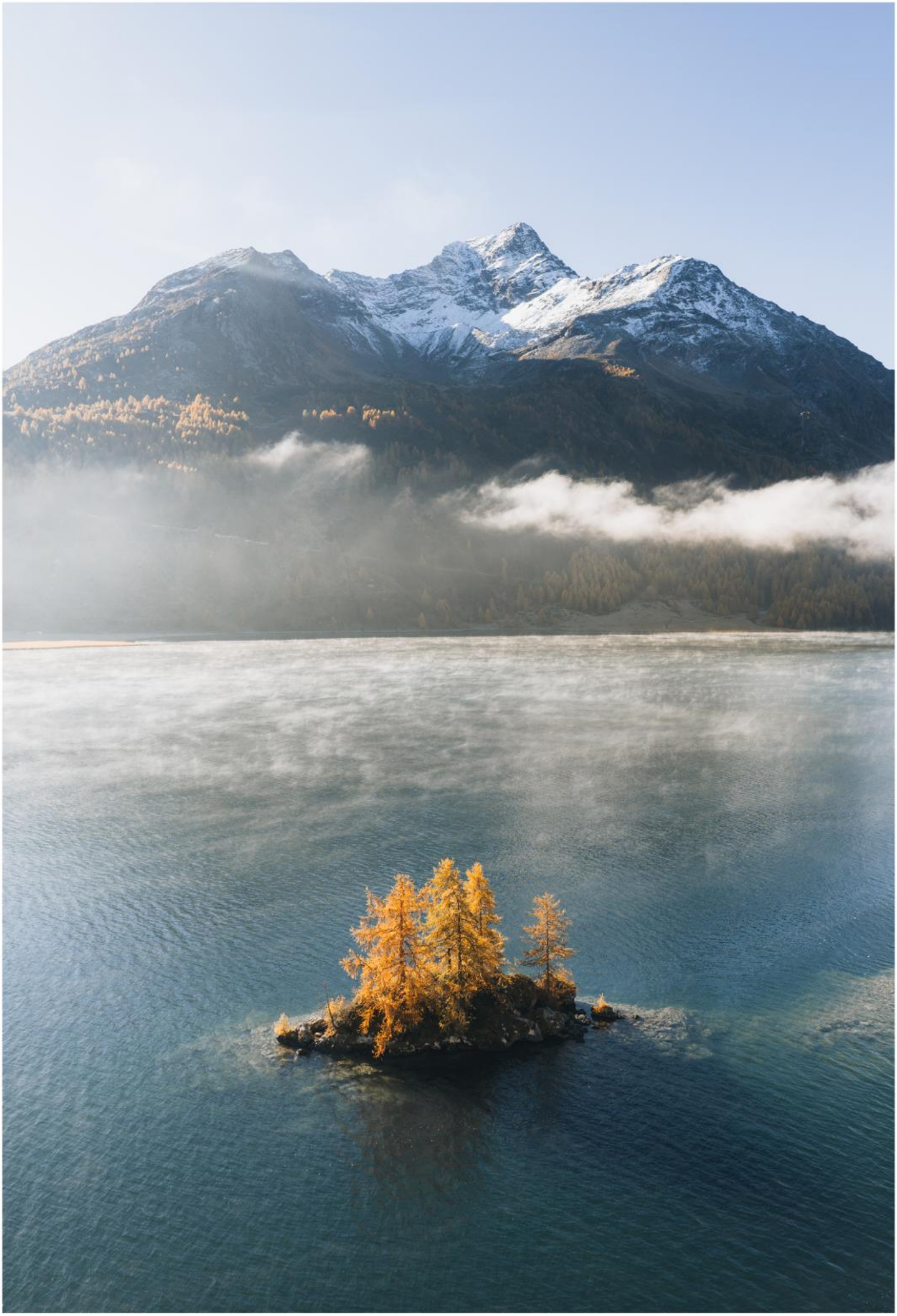
Fenchelsalat mit Lachs 22

Hausgebeizter Lachs, Fenchel, Granatapfel, Pinienkerne, Zitronenmelisse, Olivenöl, Scamorza

House-Cured Salmon, Fennel, pomegranate, pine nuts, lemon balm, olive oil, Scamorza

Ohne Lachs - vegetarisch
Without salmon - vegetarian 15

STARTERS



Bio Chia-Raps-Tofu Bowl 30

150g Tofuwürfel, Kokos Basmatireis, frische Mango, japanische Ramensauce, junger Spinat, Edamame, Sojasprossen, Sesamwürzmischung, Sakurakresse

150g diced tofu, coconut basmati rice, fresh mango, Japanese ramen sauce, young spinach, edamame, bean sprouts, sesame spice mix, sakura cress

Salmon Poké Bowl 38

150g kurzgebratene Lachswürfel, Kokos Basmatireis, frische Mango, japanische Ramensauce, junger Spinat, Edamame, Sojasprossen, Sesamwürzmischung, Sakurakresse

150g briefly fried salmon cubes, coconut basmati rice, fresh mango, Japanese ramen sauce, young spinach, edamame, bean sprouts, sesame spice mix, sakura cress

Orientalisches Grillgemüse 17

Zucchetti, Auberginen, Rote Zwiebel & Tomate...
...auf einer Paste aus getrockneten Tomaten und Peperoni sowie orientalischen Gewürzen, Basilikum, Koriander, Bündner Naturjoghurt & Maldon Sea Salt

Courgettes, Aubergines, Red Onion & Tomato,
...on a paste of sun-dried tomatoes and peppers, oriental spices, basil, coriander, Graubünden natural yoghurt & Maldon Sea Salt.

BOWLS

Romanesco – Süsskartoffel Curry 31

Blumenkohl, Romanesco, Süsskartoffel, Kokos, Ingwer, Kurkuma, Zitronengras, Chili, Granatapfel, hausgemachtes Mango-Chutney, knuspriges Papadam

Cauliflower, Romanesco, sweet potato, coconut, ginger, turmeric, lemongrass, chilli, pomegranate, homemade mango chutney, crispy papadam

Polentagnocchi mit Wildschwein-Ragout 31

Hausgemachte Polenta-Gnocchi, Wildschwein-Gemüseragout, Rotwein, Rosmarin und geröstete Pinienkerne

Homemade Polenta Gnocchi Wild boar and vegetable ragout, red wine, rosemary and toasted pine nuts

Bündner Brennnessel-Penne 19|29

Hausgemachte Brennnessel Penne
Datterini-Tomaten, Eierschwämmli, Olivenöl, rote Zwiebeln

Homemade Nettle Penne
Datterini tomatoes, chanterelle mushrooms, olive oil and red onion

HOMEMADE

Wild Menu

69

Amuse Bouche des Tages

Amuse bouche of the day

Hokkaido Kürbissuppe
Ingwer, Orange, Chili, Honig, Kürbiskernöl

Hokkaido Pumpkin soup
Ginger, orange, chilli, honey, pumpkinseed oil

Hirsch-Terrine
Pilze, Rotkraut-Zwergorangensalat leicht pikant, schwarzer Sesam, Johannisbeeren-Gelée

Venison terrine
Mushrooms, red cabbage and dwarf orange salad, slightly spicy, black sesame seeds, redcurrant jelly

Wildgeschnetzeltes
Mit Spätzli, frischen Pilzen, Wildrahmsauce, Apfelrotkraut, Preiselbeerbirne, glasierte Marroni

Sautéed strips of venison & roe deer
With Spätzli, mushrooms, game cream sauce, appled red cabbage, poached pear filled with cranberry jam, glazed chestnuts

Herbstdessertvariation
Pavlova mit weisser Schokoladenmousse, Blaubeeren und Himbeersorbet, dazu hausgemachter Mini-Zwetschgenstrudel mit Baumnüssen und Amaretto-Himbeersauce

Pavlova with White Chocolate Mousse, Blueberries and Raspberry Sorbet, served with Homemade Mini Plum Strudel, Walnuts and Amaretto Raspberry Sauce

Hirsch Osso Buco 36

Bunte Gemüsewürfel, Kräuter-Cremolata mit
Orange & Zitrone, Steinpilz-Safran Risotto

Venison Osso Buco
Colorful chopped vegetables, herb cremolata
with orange & lemon, porcini mushroom and
saffron risotto

Wildgeschnetzeltes* 26|38

Hirsch- & Reh- Geschnetzeltes
Mit frischen Pilzen und Wildrahmsauce

Sautéed strips of venison & roe deer
With mushrooms and game cream sauce

WILD

Als Begleitung zu den Wildgerichten

servieren wir Ihnen abwechselnd ausgewählte, kräftige Weine aus 3- und 5-Liter-Flaschen, die sorgfältig darauf abgestimmt sind, die einzelnen Gänge Ihres Abendessens harmonisch zu begleiten und zu unterstreichen.
Für weitere Informationen zu den Weinbegleitungen und unserer Auswahl berät Sie unser Serviceteam gerne persönlich.

Hirsch Saltimbocca 45

Hirsch-Saltimbocca mit Salbei und
Parmaschinken, Marsala-jus, Steinpilz-Safran-
Risotto und Rosenkohl mit Speck

Venison Saltimbocca with sage and Parma ham,
Marsala jus, porcini and saffron risotto, and
Brussels sprouts with bacon

Reh- oder Gems-Pfeffer* 41

Fein gebeizt, mit Perlzwiebeln und Speck

Roe deer or alpine chamois stew
Finely marinated, with pearl onion and bacon

WILD

* Dazu...

- Quark-Spätzli **oder** Kartoffel-Kroketten
- Apfelrotkraut **oder** Rosenkohl mit Speck
...sowie eine gefüllte Birne mit Preiselbeeren und
glasierten Marroni.

- Quark-Spätzli **or** Potato croquettes
- Appled red cabbage **or** Brussels sprout with bacon
...alongside a pear filled with cranberries and
glazed chestnuts.

Rehrücken Baden Baden 59

Am Stück gebraten, mit frischen Eierschwämmli, feine Wildrahmsauce, Rosenkohl, Apfelrotkraut, glasierte Marroni, Preiselbeerbirne und eine Beilage nach Wahl

Ab 2 Personen, Preis pro Person
Vorbereitung mind. 25 Minuten

Roasted in one piece, with chanterelles, game cream sauce, brussels sprout, appled red cabbage, glazed chestnuts, poached pear with cranberry jam and a side dish of choice

From 2 people, price per Person
25 Minutes preparation

Vegetarischer Herbstteller 32

Feines Apfelrotkraut, gebratene Pilze mit Kräutern, Röstikroketten, Preiselbeerbirne, glasierte Marroni, hausgemachte Quark-Spätzli, Rosenkohl, Laugen-Serviettenknödel
(Auf Wunsch mit Wildrahmsauce - Fleischbasis)

Appled red cabbage, fried mushrooms with herbs, rösti croquettes, poached pear filled with cranberry jam, glazed chestnuts, homemade Quark-Spätzli, Brussels sprouts, Laugen-Serviettenknödel
(On request with game cream sauce - meatbasis)

UNSERE SPEZIALITÄT

Unser Wild stammt ausschliesslich aus Europa

Our game comes exclusively from Europe

Lachs Filet vom Beefer 26|34

mit dreierlei Zitrus-Aromen
Yuzu-Mayonnaise, Limette, hausgemachtes
Blutorangen-Maldonsalz,
Frühlingsrollenblatt, Sakurakresse
150g | 200g

With three different citrus flavours, yuzu
mayonnaise, lime, homemade blood orange
Maldon salt, spring roll pastry and sakura
cress
150g | 200g

Rib Eye Steak 52|59|76

Swiss Dry Aged Rib Eye
mit Maldon Meersalz
250g | 300g | 400g

Swiss Dry Aged Rib Eye
with Maldon Sea Salt
250g | 300g | 400g

Hausgemachte Saucen
Homemade Sauces 4

- Aromatische Kräuterbutter
- Espresso-BBQ Sauce

- Herb butter
- Espresso BBQ sauce

Wählen Sie zu Ihrem Steak eine unserer hausgemachten Saucen.
Eine ist inklusive, jede weitere Sauce **CHF 4**

Choose one of our homemade sauces for your steak.
One is included, every additional sauce **CHF 4**

FROM THE BEEFER

SIDE DISHES

Quark-Spätzli 9

Hausgemacht

Homemade curd cheese Spätzli

Kartoffel-Kroketten 8

Potato croquettes

Country Pommes 9

Country fries

Basmati Reis 8

Basmati rice

Apfelrotkraut 9

Hausgemacht

Homemade appled red cabbage

Steinpilz-Safran Risotto 9

Porcini Mushroom and Saffron Risotto

Rosenkohl mit Speck 9

Brussels sprouts with bacon

Laugen-Serviettenknödel 9

Hausgemacht. Mit Butter

Homemade. With butter

Preiselbeerbirne 4

Poached pear filled with cranberry jam

Glasierte Marroni 4

Glazed chestnuts

SIDE DISHES

Herbstdessertvariation 18

Pavlova mit weisser Schokoladenmousse, Blaubeeren und Himbeersorbet, dazu hausgemachter Mini-Zwetschgenstrudel mit Baumnüssen und Amaretto-Himbeersauce

Pavlova with White Chocolate Mousse, Blueberries and Raspberry Sorbet, served with Homemade Mini Plum Strudel, Walnuts and Amaretto Raspberry Sauce

Dreierlei vom Bündner Weichkäse 15

Brianco, Cambrena & Rote Bella
Hausgemachtes Erdbeer-Balsamico Gelée, Baumnüsse, Weintrauben

Brianco, Cambrena & Rote Bella
Homemade strawberry balsamic jelly, walnuts, grapes

Dessert nach Wahl 6

Wählen Sie eines aus unserer Dessertkiste
Preis pro Gläschen

Choose a dessert from our dessert box
Price for one jar

DESSERTS

dazu empfehlen wir …

Vertemate Passito – Mamete Prevostini

Ein eleganter Passito aus dem Veltlin, mit intensiven Aromen von reifen Früchten und getrockneten Trauben, feiner Süße und einem harmonischen, langanhaltenden Abgang.
8 CHF

Moritz-Gelati 5

- Vanille
- Schokolade
- Bündner Röteli (mit Alkohol)
- Erdbeer
- Stracciatella
- Nusstorte
- Zitronensorbet
- Mangosorbet

Serviert in einem knusprigen hausgebackenen Mandel-Waffelkörbchen, mit frischen Früchten.
Preis pro Kugel

- Vanilla
- Chocolate
- Bündner Röteli (with alcohol)
- Strawberry
- Stracciatella
- Nut cake
- Lemon sorbet
- Mango sorbet

Served in a crispy basket of caramelised almonds, with fresh fruits.
Price per scoop

Bei allen Desserts, Zusatz von Schlagrahm, **CHF + 2**
All desserts with addition of whipped cream, **CHF + 2**

DESSERTS