

**Chalamandrin**

HOTEL & RESTAURANT IN FTAN

### **Liebe Gäste**

Wir heissen Sie bei uns willkommen.

Der Aufenthalt in unserem kleinen, aber feinen Restaurant soll für Sie ein unvergessliches Erlebnis werden. Unser engagiertes Team sorgt für eine gemütliche Ambiance und Genuss im Restaurant sowie einem idyllischen Flair im Garten.

Tauchen Sie ein in die Aromen unserer Region, begleitet von erlesenen Weinen aus der unmittelbaren Umgebung und lassen Sie sich von unseren traditionellen Gerichten verzaubern, die mit Liebe und Sorgfalt zubereitet werden, um Ihnen ein authentisches kulinarisches Erlebnis zu bieten.

Chalamandrin – deutsch Vergissmeinnicht – ist eine Blume, die den engadiner Bergfrühling ziert.

### **Unsere Speisekarte**

Qualität und Nachhaltigkeit prägen unsere Speisekarte. Wir bevorzugen saisonale Produkte aus der Region für die Zubereitung unserer Gerichte.

Für die traditionellen Gerichte hat unser Koch auf alte Rezepte zurückgegriffen. Die Landwirtschaft und die vielfältige Natur der Region bieten unserer Küchencrew eine Vielfalt an Produkten. Unsere Küche kocht traditionell und überraschend zugleich. Wir verbinden die Schweizer Alpenküche mit mediterranen Inspirationen.

Unsere Küche verarbeitet frische Produkte zu traditionellen Köstlichkeiten, welche die einzigartige Kultur im Engadin widerspiegeln. Gerichte wie Capuns oder Tatsch sind nur einige Beispiele davon. Inspiriert von der Küche der Grossmütter finden sich auf der Speisekarte fast vergessene Gerichte wie die Tuortun d'Ardez oder Maluns. Diese Gerichte hat unser Koch neu interpretiert.

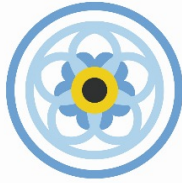
Als Krönung bieten wir mit unseren Desserts abwechslungsreiche und fast vergessene Gaumenfreuden.

### **Unsere Produkte**

Milch, Käsesorten sowie Joghurt beziehen wir aus der Region.

Das frische Brot stammt direkt vom Bäcker aus dem Dorf, während Fleisch hauptsächlich von unseren Produzenten aus der Region bezogen wird.

Ihr Chalamandrin-Team



**Chalamandrin**

HOTEL & RESTAURANT IN FTAN

## **Salate**

### ***Salad***

Grüner Salat 9.50  
*Green salad*

Gemischter Salat 11.50  
*Mixed salad*

Karamellierter Tschliner Ziegenkäse und Nüsslisalat 19.00  
*Caramelized goat cheese from Tschlin and lamb's lettuce salad*

Mit hausgemachtem französischem oder italienischem Dressing  
*With homemade French or Italian dressing*

## **Hausgemachte Suppen**

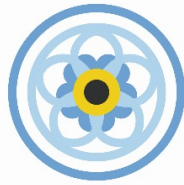
### ***Homemade Soups***

Minestrone (vegetarisch) 12.50  
*Minestrone (vegetarian)*

Bündner Gerstensuppe mit Rahm und Schnittlauch 12.50  
*Grisons barley soup with cream and chives*

Gulaschsuppe 12.50  
*Goulash soup*

Gemüsebouillon mit Flädli 9.50  
*Vegetable bouillon wilt slices of pancake*



# Chalamandrin

HOTEL & RESTAURANT IN FTAN

## Fleisch / Fisch

### *Meat / Fish*

	Kleine Portion	Grosse Portion
Cordon-Bleu vom Schwein, Gemüse garnitur <i>Pork Cordon Bleu, vegetables</i>	28.00	34.00
Paniertes Schweinschnitzel, Gemüse garnitur <i>Bread-crumbed pork escalope, vegetables</i>		28.00
Rindsentrecôte «Café de Paris», Hatecke, Gemüse garnitur <i>Entrecôte of beef «Café de Paris», vegetables</i>	36.00	42.00
Einheimisches Lammentrecôte, Hatecke, Gemüse garnitur <i>Local entrecôte of lamb, vegetables</i>	37.00	43.50
Thai Curry mit Poulet Aromatisch-würzige Curryspezialität nach thailändischer Art <i>Thai Curry with Chicken</i>		30.00
Gebratenes Zanderfilet an Weissweinsauce mit Reis, Mandeln und Broccoli <i>Fillet of pike perch in white wine sauce with rice, almonds and broccoli</i>		34.00

Dazu servieren wir eine der folgenden Beilagen:

*Will be served with one of our following side dishes:*

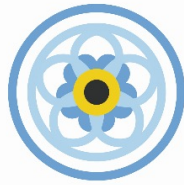
Pommes Frites, Spätzle, Nudeln oder Risotto

*French Fries, Spätzle, Pasta or Risotto*

## Vegetarische Hauptgerichte

### *Vegetarian main courses*

Hausgemachte Engadiner Spinatpizokels mit Bergkäse <i>Homemade Engadine spinach pizokels with mountain cheese</i>		26.00
Bündner Capuns nach Engadiner Art <i>Capuns from Grisons Engadine style</i>		27.00
Safranrisotto mit gegrillten Steinpilzen <i>Saffron Risotto with grilled porcini mushrooms</i>		26.50
Thai Curry mit Tofu Aromatisch-würzige Curryspezialität nach thailändischer Art <i>Thai Curry with Tofu</i>		28.00
Saisonaler Gemüseteller mit Salzkartoffeln <i>Vegetable plate with boiled potatoes</i>		25.00



**Chalamandrin**

HOTEL & RESTAURANT IN FTAN

## **Engadiner Spezialitäten**

### ***Specialities from Engadine***

Hausgemachte Engadiner Spinatpizokels mit Bergkäse und Speck <i>Homemade Engadine spinach pizokels with mountain cheese and bacon</i>	27.00
Bündner Capuns nach Engadiner Art <i>Capuns from Grisons Engadine style</i>	28.00
Tuortun d'Ardez Hackbraten mit Kalbsleber und Hackfleisch, Hatecke an Steinpilzrahmsauce <i>Veal liver and minced meat served with a fine creamy porcini mushroom sauce</i>	33.00

## **Spaghetti**

### ***Pasta***

Spaghetti Napoletana <i>Spaghetti Napoletana</i>	18.50
Spaghetti all' aglio, olio e peperoncino <i>Spaghetti with garlic, oil and chili pepper</i>	19.50
Spaghetti Bolognese <i>Spaghetti bolognese</i>	21.00

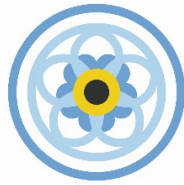
**Informieren Sie uns vor der Bestellung über Unverträglichkeiten / Allergien.**

### **Unsere Produkte – regional & mit Liebe gewählt**

Für unsere Gerichte verwenden wir ausschliesslich Fleisch aus der Schweiz: Rind, Kalb, Lamm, Schwein und Poulet stammen alle von Schweizer Betrieben.

Unser täglich frisches Brot beziehen wir aus dem Dorf in Ftan – gebacken von der Cantieni Pastizaria.

Das Toastbrot kommt aus Frankreich.



**Chalamandrin**

HOTEL & RESTAURANT IN FTAN

### **Dessert**

Tatsch mit Preiselbeeren und Apfelschnitzen 11.50  
*Tatsch with cranberries and apple wedges*

Hausgemachter Schokoladekuchen mit Vanilleglace 13.00  
*Chocolate cake with vanilla ice cream*

Panna Cotta 11.00  
*Panna Cotta*

### **Unsere Crème-Glacée**

Pro Kugel, per scoop ice cream 3.50

Vanille, *Vanilla*

Schokolade, *Chocolate*

Erdbeer, *Strawberry*

Caramel, *Caramel*

Baumnuss, *Walnuts*

Caramel süss-salzig, *Sweet-salty Caramel*

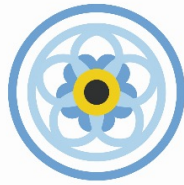
### **Unsere Sorbets**

Pro Kugel, per scoop 3.00

Zitronensorbet, *Lemon sorbet*

Aprikosensorbet, *Apricot sorbet*

Traubensorbet, *Grape sorbet*



**Chalamandrin**

HOTEL & RESTAURANT IN FTAN

## Hot Stone

**Spezialitäten des Hauses auf Vorbestellung, 24 Stunden vorher.**

*Specialities of the house on advance order, 24 hours before.*

**Liebe Gäste, gönnen Sie sich ein zartes Stück Fleisch.**

*Dear guests, treat yourself to a tender piece of meat.*

**Braten Sie es genau nach Ihrem Geschmack, auf dem heissen Stein.**

*Fry it exactly to your taste, on the hot stone.*

<b>Rindsentrecôte, Hatecke</b>	200gr.	43.00
<i>Beef entrecote</i>	300gr.	53.00
<b>Einheimisches Lammfilet, Hatecke</b>	200gr.	45.00
<i>Local fillet of Lamb</i>	300gr.	55.00
<b>Pouletbrust</b>	200gr.	29.00
<i>Chicken</i>		

**Dazu servieren wir Ihnen gerne 1 Beilage und Saucen**

*We will be happy to serve you 1 side dish and sauces with it*

## Beilagen

*Side dishes*

Pommes Frites, Spätzle, Nudeln oder Risotto

*French Fries, Spätzle, Pasta or Risotto*

**Informieren Sie uns vor der Bestellung über Unverträglichkeiten / Allergien.**

Herkunft unserer Produkte

Fleisch: Rind, Kalb, Lamm, Poulet, Schwein: CH – Fisch: EU

Brot: CH, Cantieni Pastizaria, Ftan – Toastbrot: FR