

# Bellavista







*Bellavista*   
**SURLEJ**  
a family affair  
since 1987

**Welcome at Bellavista!**  
**Your family Kleger:**  
**Beni & Corinna**  
**Nicolas & Fabian & Elena**





## Salate Insalate



### **Farbiges Salatbouquet**

*Insalata mista*

15.50

### **Tomatensalat mit Bergkäse und Kräutersauce**

*Insalata di pomodoro e formaggio  
con salsa aromatizzata alle erbe*

18.50

### **Spinatsalat an Balsamico mit getrockneten Tomaten und Artischocken**

*Insalata di spinaci al balsamico con  
pomodori secchi e carciofi*

18.50

### **Bunter Rohkostsalat "Bellavista" mit sautierten Riesengarnelen**

*Insalata "Bellavista" con gamberoni saltati*

26.00

### **Herbstsalat mit grillierten Rehfleischstreifen und feinen Waldpilzen**

*Insalata mista del "Cacciatore" con fettine di capriolo,  
funghi ed erbe aromatiche*

26.00

**PLOZZA**  
— wine group —

**PLOZZA**  
VINI TIRANO

**PLOZZA**  
franciacorta

**COTTINELLI**  
WEINBAU-MALANS



# Bellarvista



## GROTTO

homemade  
delicious



## Suppen Zuppe



<b>Bündner Gerstensuppe nach altem Engadiner Rezept</b> <i>Zuppa d'orzo secondo la vecchia ricetta Engadinese</i>	14.00
<b>Gamsbouillon mit kleinen Ravioli</b> <i>Brodo di camoscio con ravioli</i>	14.00
<b>Kürbis-Ingwer Suppe mit feiner Rauchlachsrosette</b> <i>Vellutata di zucca profumata allo zenzero servita con rosetta di salmone affumicato</i>	16.00
<b>Feine Linsen Suppe mit Speck</b> <i>Zuppa di lenticchie con pancetta</i>	21.00
<b>Hummer-Bisque mit seiner Einlage</b> <i>Zuppa di crostacei con astice</i>	36.00

## Aus unserer Fleischtrocknerei *Specialità della regione fatte in casa*

<b>Kleines Bündnerplättli mit regionalen Spezialitäten aus unserer Fleischtrocknerei</b> <i>Piccolo piatto grigionese con specialità della regione fatte in casa</i>	28.50
<b>Engadiner Salametti</b> <i>Salametto Engadinese</i>	12.50
<b>Hirsch-Trockenfleisch mit Parmesan und getrockneten Tomaten</b> <i>Bresaola di cervo con scaglie di grana e pomodori secchi</i>	28.50
<b>Portion Rinds-Trockenfleisch aus der eigenen Produktion</b> <i>Piatto di Bresaola della nostra produzione</i>	32.00



# Bellavista

## RELAX

body and soul



## Kalte Vorspeisen

### Antipasti freddi

#### Leicht geräuchertes Rückenfilet vom Lachs mit Meerrettich

*Salmone affumicato con salsa al rafano e limone*

25.00 | 38.00

#### “Mare e Monti” Variation von Gänseleberterrinen, Wildterrinen auf Carpaccio, warme Gänseleber, Rauchlachs und Riesencrevette

*“Mare e Monti” Carosello di sapori con paté di fegato d’oca, terrina di selvaggina, fegato d’oca caldo, salmone affumicato e gamberone alla griglia*

36.00

#### Hirschcarpaccio mit Parmesanmousse

*Carpaccio di cervo con mousse al parmigiano*

26.00

#### Mariniertes Thunfischtatar mit grillierter Riesencrevette

*Tartare di tonno marinato con gambero alla griglia*

26.00

#### Beste hausgemachte Gänseleberterrinen

*Terrina di fegato d’oca fatta in casa*

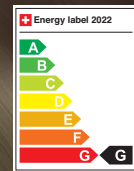
36.00 | 56.00

#### Vitello tonnato mit confierten Cherry-Tomaten und Kapern

*Vitello tonnato con pomodorini confit e capperi*

28.50





## Warme Vorspeisen *Antipasti caldi*



<b>Raclette vom “Tomme Vaudoise” mit luftgetrockneter Bresaola</b> <i>Raclette di “Tomme Vaudoise” servita con bresaola</i>	24.00
<b>Bündner Polenta mit sautierten Steinpilzen</b> <i>Polenta Trevisana con porcini trifolati</i>	19.50   28.00
<b>Warme Gänseleberscheibe auf Linsen</b> <i>Fegato d’oca alla griglia su lenticchie</i>	28.50
<b>Zarte Scampi an gelbem Curry und Tomaten-Chutney serviert mit farbigen Ravioli</b> <i>Code di scampi al curry giallo con chutney di pomodoro servite con ravioli</i>	38.00

## *Experience the new Levante GT Hybrid Performance Charged*

INSPIRING, ELECTRIFYING, WITH THE UNMISTAKABLE MASERATI ROAR

Loris Kessel Auto SA  
Via Grancia 4, 6916 Grancia, Switzerland  
T +41 91 994 55 71, [showroom@kessel.ch](mailto:showroom@kessel.ch)  
[www.kessel.ch](http://www.kessel.ch)



Fuel consumption (combined cycle): 10,7 – 9,7 l/100 km // CO<sub>2</sub>-emissions (combined cycle)\*: 243 – 220 g/km // Efficiency class: G  
\*CO<sub>2</sub> is the main greenhouse gas responsible for the earth’s warming; the median emission of all vehicle types (of all brands) in Switzerland is 169 g/km.  
The CO<sub>2</sub> target value is 118 g/km (WLTP).





# Bellavista

## HOME

stay once, carry  
memories forever



## Teigwaren Pasta



### FrISChe Penne mit Wildstreifen und Steinpilzen

*Penne con selvaggina e funghi porcini*

19.50 | 28.00

### Spaghetti an frischen Tomaten

*Spaghetti al pomodoro fresco*

19.50

### Spaghetti Bolognese

*Spaghetti al ragù*

19.50

### Hausgemachte Ricotta-Spinat Ravioli an Morchel-Eierschwämmli Sauce

*Ravioli di ricotta e spinaci fatti in casa  
con salsa ai gallinacci e spugnole*

28.00

### “Pizzoccheri Valtellinesi”

### Buchweizennudeln mit Veltlinerkäse

*Pizzoccheri secondo la ricetta Valtellinese*

19.50 | 24.50

### Gnocchi an Gorgonzola-Sauce

*Gnocchi con salsa al Gorgonzola*

19.50 | 24.50

### Risotto mit Taleggio und Birnen

*Risotto con taleggio e pere*

19.50 | 28.00





Hier riecht nach frisch.



## Fisch Pesce



**Frische Seezunge vom Grill an Salzeibutter  
mit Spinat und jungen Kartoffeln**

*Sogliola fresca alla griglia  
al burro e salvia con spinaci e patate novelle*

56.00

**Fein grilliertes Zanderfilet mit Gemüse-Tapenade  
auf Spinat, Auberginen und gratinierten Fenchelviertel**

*Filetto di lucioperca alla griglia con tapenade di verdure,  
spinaci, melanzane e finocchi gratinati*

46.00

**Sautierte Riesencrevetten an pikanter Sauce  
mit Cherry-Tomaten, Kapern und Kartoffeln**

*Gamberoni alla griglia con salsa piccante,  
pomodori, capperi e patate*

48.00

**Zarte Scampi an gelbem Curry und Tomaten-Chutney  
serviert mit farbigen Ravioli**

*Code di scampi al curry giallo con chutney di pomodoro  
servite con ravioli*

56.00

[www.bianchi.ch](http://www.bianchi.ch)

G. Bianchi AG - Allmendweg 6 - 5621 Zufikon



# Bellarvista

## NIGHTS

make it yours

Reservieren Sie unsere exklusive Jagdhütte „Baita“ für Ihren nächsten massgeschneiderten Anlass und feiern Sie bis in die frühen Morgenstunden.

*Prenotatevi la nostra confortevole „Baita“ di caccia per il vostro prossimo evento e festeggiate fino al mattino.*

## Beni's Wild

### Angolo della selvaggina



<b>Feines Reh-Geschnetzeltes auf klassischem Veltliner-Risotto</b> <i>Sminuzzato di capriolo con risotto alla Valtellinese</i>	44.00
<b>Zarte Rehmédailles mit wildem Thymian an feiner Waldpilz-Sauce</b> <i>Medaglioni freschi di capriolo con salsa delicata ai funghi</i>	48.00
<b>Aufgeschnittenes Hirschentrecôte mit Steinpilzen, reich garniert mit unseren Wildbeilagen</b> <i>Entrecôte di cervo con funghi porcini e contorni</i>	52.00
<b>Gamsragout "Bellarvista - Val Roseg"</b> <i>Spezzatino di camoscio della Val Roseg</i>	38.00
<b>Hirschfilet "Stroganoff"</b> <b>Eine aussergewöhnliche Wildspezialität an Cognac-Rahmsauce mit frischen Champignons</b> <i>Filetto di cervo "Stroganoff" – Un'eccellente specialità di selvaggina con salsa al cognac, panna e funghi</i>	48.00
<b>Rehrücken «Baden-Baden» reich garniert</b> <i>Sella di capriolo «Baden-Baden»</i>	58.00
<b>Zu unseren Wildspezialitäten servieren wir Ihnen Rotkohl, Maroni, Preiselbeeren und Engadiner Krautpizokel</b> <i>Con le nostre specialità di selvaggina serviamo crauti rossi, castagne, ribes e spätzli</i>	
<b>Ab 2 Personen</b> <i>A partire da 2 persone</i>	
<b>Unser bekanntes Wildfondue mit vielen Saucen und Beilagen</b> <i>La nostra conosciuta fondue di selvaggina con ricchi contorni e salse</i>	p.P. 62.00





## **Klassiker** *Classici*

**Olma's Kalbsbratwurst mit Rösti**

*Salsiccia di vitello con rösti*

25.00

**Traditionelles Wienerschnitzel mit Pommes Frites,  
Gemüse und Preiselbeeren**

*Scaloppina Viennese tradizionale con patate fritte,  
verdura e marmellata di mirtilli rossi*

46.00

**Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher Art"  
mit goldbraunen Rösti**

*Sminuzzato di vitello alla "Zurighese" con rösti*

42.00

**Hausgemachte Engadinerwurst,  
Polenta und Gemüsebouquet**

*Salsiccia Engadinese fresca fatta in casa con polenta e verdura*

25.00

WIR TUN ALLES, UM IHRE FREIZEIT IM ENGADIN  
NOCH SCHÖNER ZU MACHEN.

MAKE THE MOST OF YOUR LEISURE TIME  
IN THE ENGADIN.



visit also  
**SALASTRAINS**  
by family Kleger



**Hotel Salastrains**  
Via Salastrains 12  
7500 St. Moritz  
[www.salastrains.ch](http://www.salastrains.ch)  
[info@salastrains.ch](mailto:info@salastrains.ch)  
+41 81 830 07 07

## Hauptspeisen *Piatti principali*



<b>Gebratene Wachtel auf Veltliner-Risotto, Wachteleiern und Cherry-Tomaten</b> <i>Quaglia con risotto alla Valtellinese, uova di quaglia e pomodorini</i>	38.00
<b>Geschmortes Kalbsbäggli mit frischem Wok-Gemüse und hausgemachten Spinat-Gnocchi</b> <i>Guancia brasata di vitello servito con verdure "wok" e gnocchi di spinaci</i>	45.00
<b>Rinds-Filet mit Pfeffersauce, sautiertem Gemüse und Pommes Frites</b> <i>Filetto di manzo con salsa al pepe verde, verdure e patatine fritte</i>	58.00
<b>Feine Kalbsschnitzel an Zitronen-Kräuter-Jus mit farbigem Salatbouquet</b> <i>Paillard di vitello profumato al limone ed erbe con insalata</i>	42.00

Um mehr über die Herkunft unserer Speisen oder enthaltene Allergene zu erfahren melden Sie sich bitte beim Servicepersonal.  
Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.

*Per avere informazioni sulla provenienza del cibo o allergeni  
preghiamo di chiedere al personale di servizio.  
Tutti prezzi sono in CHF compreso l'IVA.*



**swiss**  
**helicopter** 

Scenic flights  
from  
**CHF 150.-**  
p.p.

## Your prominent helicopter carrier in Engadin

Shuttle service to the ski resorts · Heliski · Taxi/VIP flights  
Scenic flights & film/photoflights



Infos & Reservations:  
T +41 (0)81 852 35 35, [samedan@swisshelicopter.ch](mailto:samedan@swisshelicopter.ch), [swisshelicopter.ch](http://swisshelicopter.ch)





