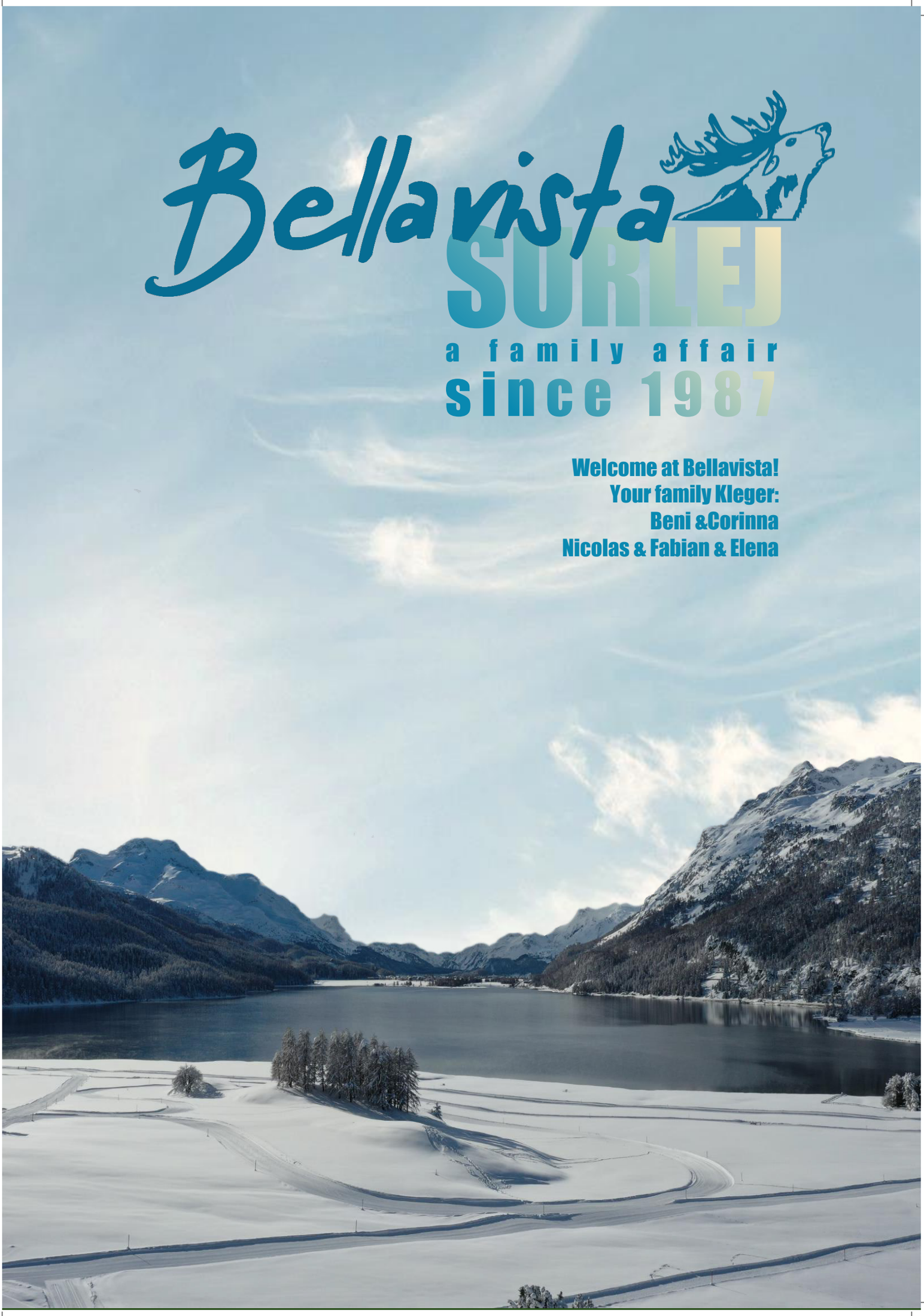
Bellavista

Bellavista SURLEJ

a family affair

since 1987

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




PLOZZA
wine-group
Nº1
NUMERO UNO
2009
Nº1
NUMERO UNO
numero uno per passione.

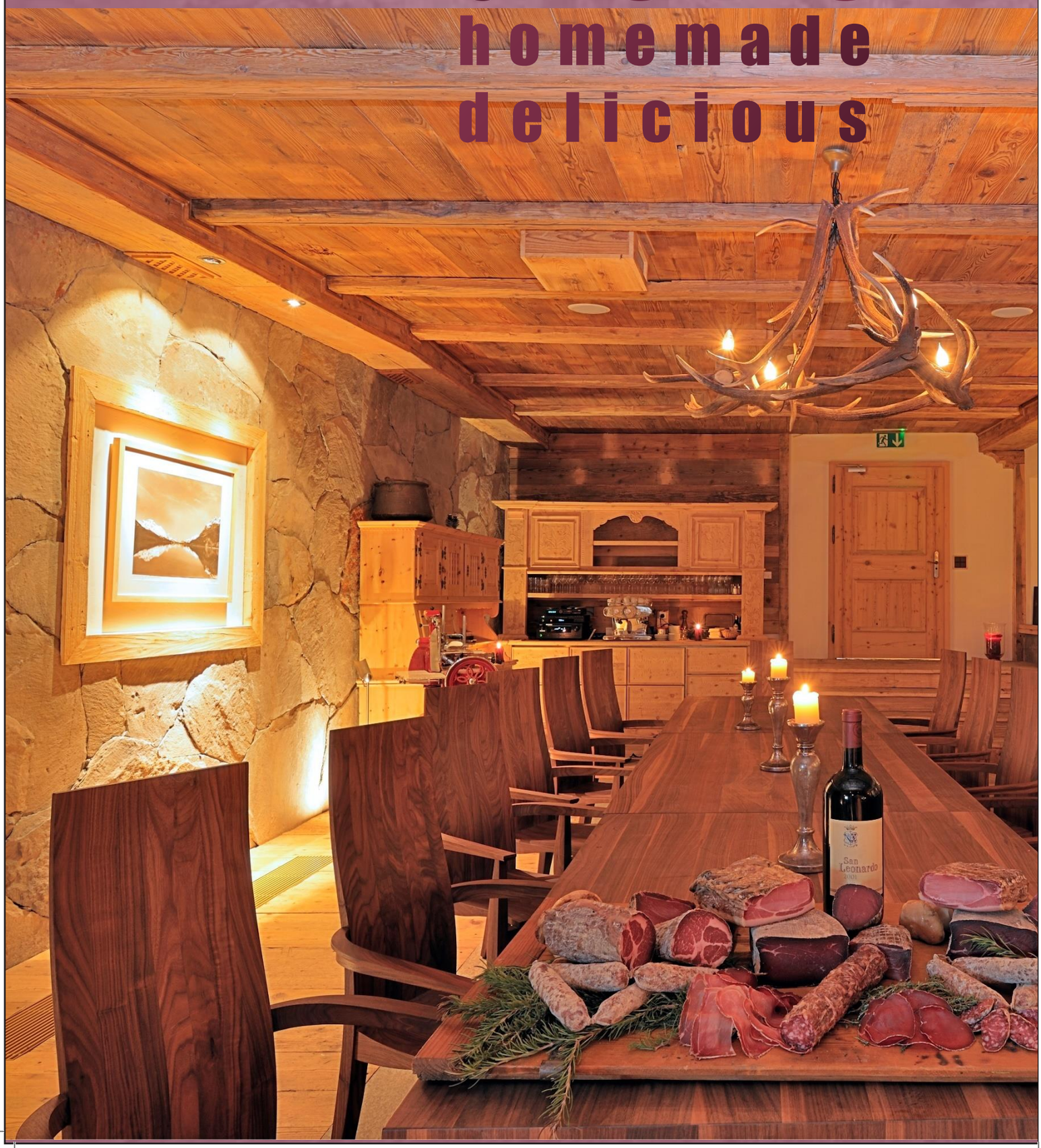
Salate
Insalate

Bellavista

Farbiges Salatbouquet *Insalata mista*	16.50
Tomatensalat mit Bergkäse und Kräutersauce *Insalata di pomodoro e formaggio* *con salsa aromatizzata alle erbe*	19.50
Spinatsalat an Balsamico **mit getrockneten Tomaten und Artischocken** *Insalata di spinaci al balsamico con* *pomodori secchi e carciofi*	19.50
Bunter Rohkostsalat "Bellavista" **mit sautierten Riesencrevetten** *Insalata "Bellavista" con gamberoni saltati*	28.50
Herbstsalat mit grillierten Rehfleischstreifen **und feinen Waldpilzen** *Insalata mista del "Cacciatore" con fettine di capriolo,* *funghi ed erbe aromatiche*	28.50

Bellavista GROTTO

homemade
delicious



Suppen
Zuppe

Bellavista

Bündner Gerstensuppe nach altem Engadiner Rezept
Zuppa d'orzo secondo la vecchia ricetta Engadinese 15.50

Gamsbouillon mit kleinen Ravioli
Brodo di camoscio con ravioli 16.50

Kürbis-Ingwer Suppe mit feiner Rauchlachsrosette
Vellutata di zucca profumata allo zenzero
servita con rosetta di salmone affumicato 18.00

Feine Linsen Suppe mit Speck
Zuppa di lenticchie con pancetta 21.00

Rotes Currysüppchen mit Scampis
Zuppa al curry con scampis 36.00

Aus unserer Fleischtrocknerei
Specialità della regione fatte in casa

Kleines Bündnerplättli mit regionalen Spezialitäten aus unserer Fleischtrocknerei
Piccolo piatto grigionese con specialità della regione fatte in casa 28.50

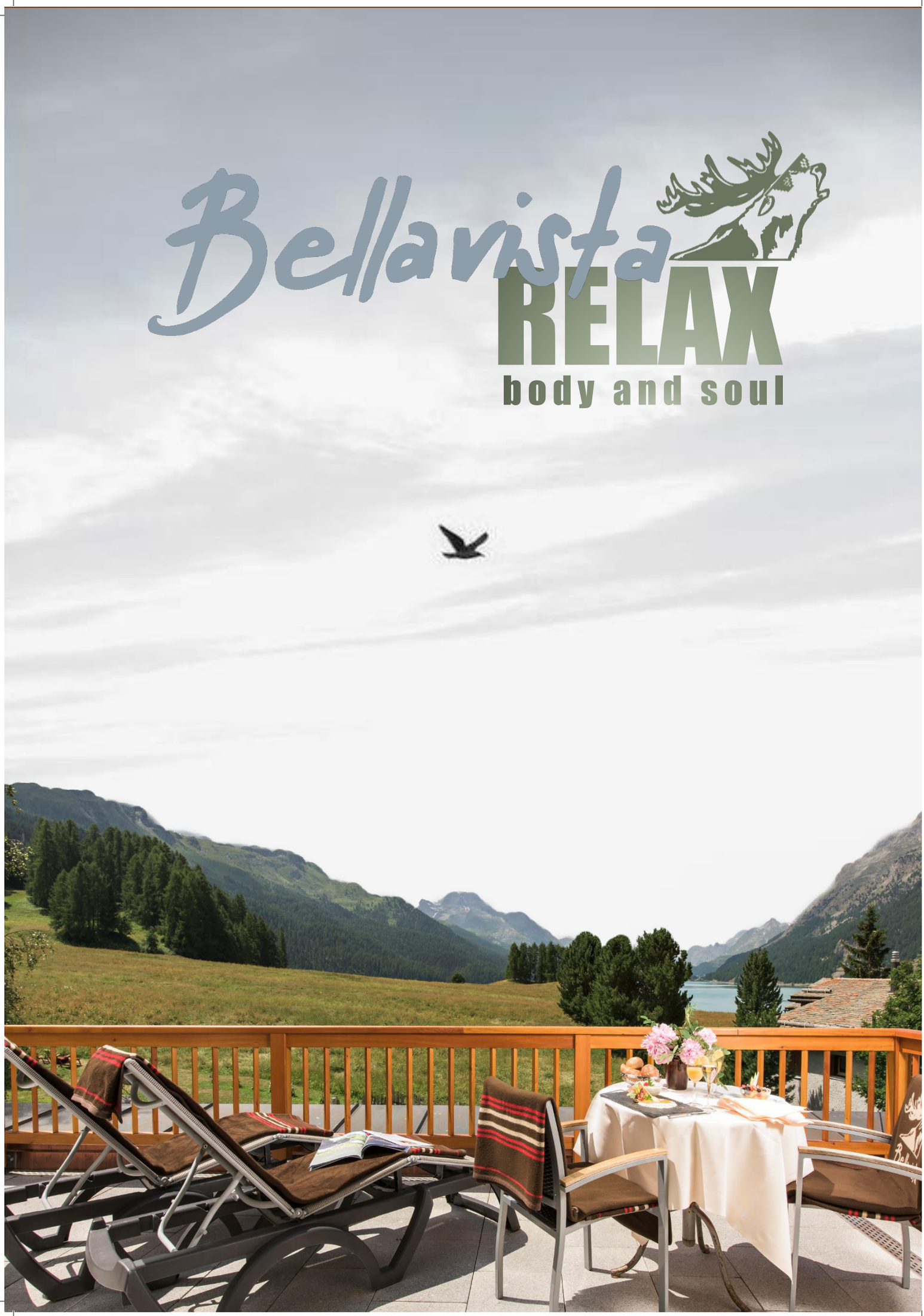
Engadiner Salametti
Salametto Engadinese 12.50

Hirsch-Trockenfleisch mit Parmesan und getrockneten Tomaten
Bresaola di cervo con scaglie di grana e pomodori secchi 28.50

Portion Rinds-Trockenfleisch aus der eigenen Produktion
Piatto di Bresaola della nostra produzione 32.00

Bellavista RELAX

body and soul



Kalte Vorspeisen
Antipasti freddi

Bellavista

Leicht geräuchertes Rückenfilet vom Lachs mit Meerrettich
Salmone affumicato con salsa al rafano e limone 25.00 | 38.00

"Mare e Monti" Variation von Gänseleberterrine, Wildterrine 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 38.50

Hirschcarpaccio mit Parmesanmousse
Carpaccio di cervo con mousse al parmigiano 28.50

Mariniertes Thunfischtatar mit grillierter Riesencrevette
Tartare di tonno marinato con gambero alla griglia 28.50

Beste hausgemachte Gänseleberterrine
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

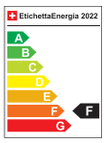
The new Grecale Trofeo.
Everyday Exceptional

THE FASTEST GRECALE EVER WITH ENGINE WITH 530 HP
AND A TOP SPEED OF 285 KM / H.

COSMOPOLITAN AND MODERN. ITALIAN AND TIMELESS. OUT OF THIS CREATIVE TENSION COMES THE ALL-NEW GRECALE. ITS SCULPTED LINES FUSE ESSENTIAL ICONIC DESIGN ELEMENTS WITH AN AUDACIOUS, FUTURISTIC OUTLOOK.
PURITY OF SHAPE, FREE OF OSTENTATION. EXCEPTIONAL NEVER FOLLOWS TRENDS.

LORIS KESSEL AUTO SA
Via Grancia 4, 6916 Grancia
T +41 (0)91 994 55 71
E showroom@kessel.ch
W kessel.ch

CONCESSIONARIO UFFICIALE MASERATI
KESSEL



Combined energy consumption (while driving): 11.2 l / 100 km. CO_2 emissions combined (while driving): 254 g/km*. Efficiency class F.
*The energy values expressed comply with WLPT standards. CO_2 emissions target 118 g/km, average CO_2 emissions 169 g/km.

Warme Vorspeisen
Antipasti caldi

Bellavista

Raclette vom "Tomme Vaudoise"
mit luftgetrockneter Bresaola
Raclette di "Tomme Vaudoise" servita con bresaola 24.00

Bündner Polenta mit sautierten Steinpilzen
Polenta Trevisana con porcini trifolati 22.00 | 29.50

Warme Gänseleberscheibe auf Linsen
Fegato d'oca alla griglia su lenticchie 32.00

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 38.00

Hausgemachte Linguine mit Meeresfrüchten
Linguine fatte in casa ai frutti di mare 36.00

Bellavista HOME

stay once,
carry memories
forever

Hotel Bellavista – Via da l'Alp 6 – 7513 Surlej
www.bellavista.ch – info@bellavista.ch - +41 818386050

Teigwaren
Pasta

Bellavista

Frische Penne mit Wildstreifen und Steinpilzen *Penne con selvaggina e funghi porcini*	22.00	32.00
Spaghetti an frischen Tomaten *Spaghetti al pomodoro fresco*		22.00
Spaghetti Bolognese *Spaghetti al ragù*		22.00
Hausgemachte Ricotta-Spinat Ravioli an Morchel-Eierschwämmli Sauce *Ravioli di ricotta e spinaci fatti in casa con salsa ai gallinacci e spugnole*		32.00
"Pizzoccheri Valtellinesi" Buchweizennudeln mit Veltlinerkäse *Pizzoccheri secondo la ricetta Valtellinese*	22.00	28.50
Gnocchi an Gorgonzola-Sauce *Gnocchi con salsa al Gorgonzola*	22.00	26.50

BIANCHI

Est. 1881

Chefsache

Luca Bianchi, Fisch-Experte und Geschäftsführer in fünfter Generation, begrüsst die Lachse einer Bio-Zucht in Irland. Seit 1881 pflegt Bianchi engsten Kontakt zu seinen Lieferanten und vergewissert sich immer vor Ort von der Qualität. Ganz zur Freude tausender Schweizer Küchenchefs eben.

Fisch
Pesce

Bellavista

Frische Seezunge vom Grill an Salbeibutter
mit Spinat und jungen Kartoffeln
Sogliola fresca alla griglia
al burro e salvia con spinaci e patate novelle 56.00

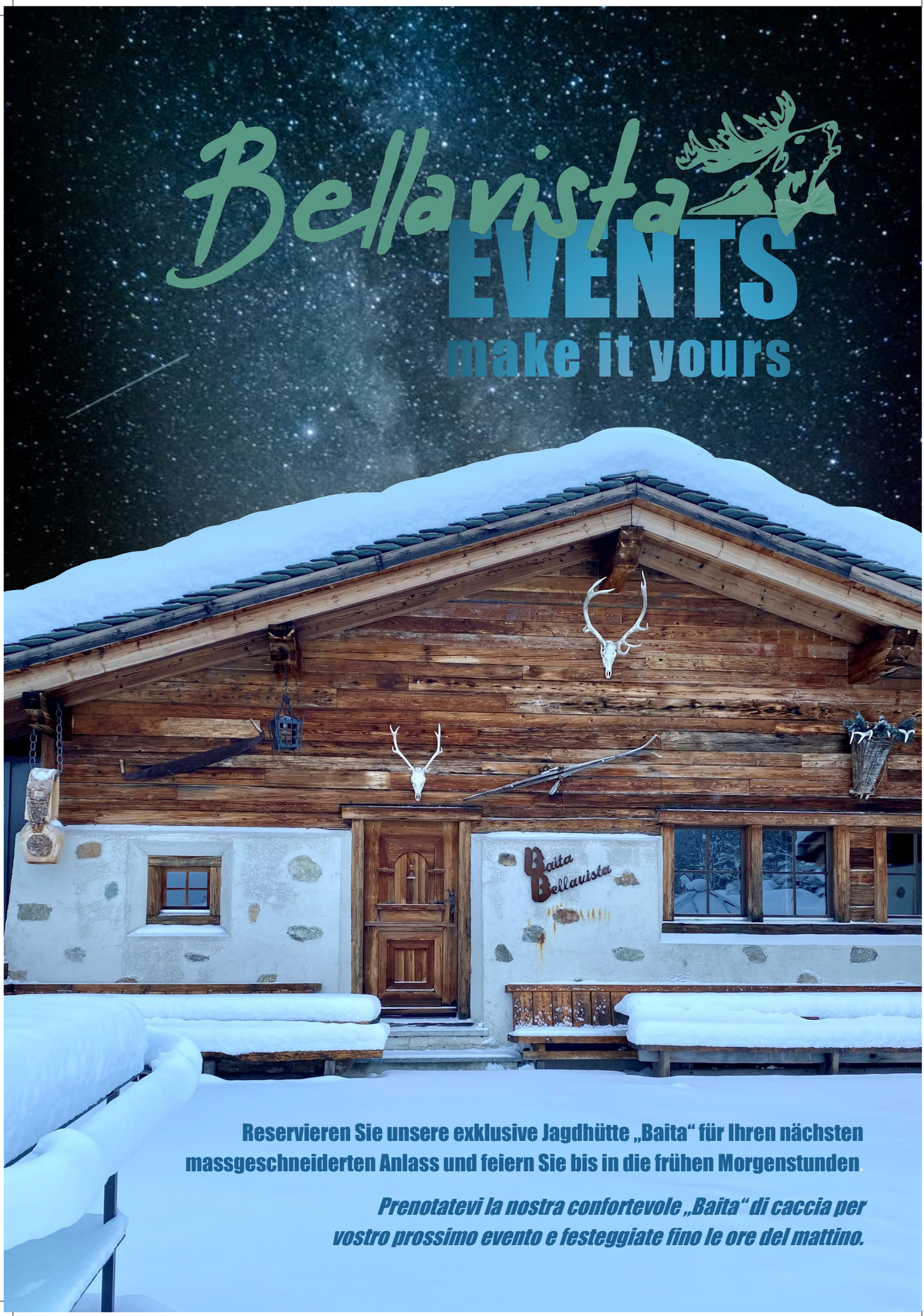
Fein grilliertes Zanderfilet mit Gemüse-Tapenade
auf Spinat, Auberginen und gratinierten Fenchelviertel
Filetto di lucioperca alla griglia con tapenade di verdure,
spinaci, melanzane e finocchi gratinati 46.00

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 62.00

Bellavista EVENTS

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 vostro prossimo evento e festeggiate fino le ore del mattino.

Beni's Wild
Angolo della selvaggina

Bellavista

Feines Reh-Geschnetzeltes auf klassischem Veltliner-Risotto
Sminuzzato di capriolo con risotto alla Valtellinese 44.00

Zarte Rehmédaillons mit wildem Thymian an feiner Waldpilz-Sauce
Medaglioni freschi di capriolo con salsa delicata ai funghi 48.00

Aufgeschnittenes Hirschentrecôte mit Steinpilzen, mit unseren Wildbeilagen
Entrecôte di cervo con funghi porcini e contorni 52.00

Gamsragout "Bellavista – Val Roseg"
Spezzatino di camoscio della Val Roseg 42.00

Hirschfilet "Stroganoff"
Eine aussergewöhnliche Wildspezialität an Cognac-Rahmsauce mit frischen Champignons
Filetto di cervo "Stroganoff" – Un'eccellente specialità di selvaggina con salsa al cognac, panna e funghi 48.00

Rehrücken «Baden-Baden» reich garniert
Sella di capriolo «Baden-Baden» 59.00

Zu unseren Wildspezialitäten servieren wir Ihnen Rotkohl, Maroni, Preiselbeeren und Engadiner Krautpizokel
Con le nostre specialità di selvaggina serviamo crauti rossi, castagne, ribes e spätzli

Ab 2 Personen
A partire da 2 persone

Unser bekanntes Fondue Chinoise vom feinstem Wild-, Kalb- und Rindfleisch mit vielen Saucen und Beilagen
La nostra conosciuta fondue di selvaggina, vitello e manzo con ricchi contorni e salse p.P. 65.00


SKI
SERVICE
CORVATSCH
WIR TUN ALLES, UM IHRE FREIZEIT IM ENGADIN
NOCH SCHÖNER ZU MACHEN.
MAKE THE MOST OF YOUR LEISURE TIME
IN THE ENGADIN.
www.skiservice-corvatsch.com
Tel. +41 81 838 77 77

Klassiker
Classici

Bellavista

Olma's Kalbsbratwurst mit Rösti
Salsiccia di vitello con rösti 26.50

Traditionelles Wienerschnitzel mit Pommes Frites, Gemüse und Preiselbeeren
Scaloppina Viennese tradizionale con patatine fritte, verdura e marmellata di mirtilli rossi 48.00

Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher Art" mit goldbraunen Rösti
Sminuzzato di vitello alla "Zurighese" con rösti 44.00

Hausgemachte Engadinerwurst, Polenta und Gemüsebouquet
Salsiccia Engadinese fresca fatta in casa con polenta e verdura 26.50

visit also SALASTRAINS

by family Kleger

Hotel Salastrains
Via Salastrains 12
7500 St. Moritz
www.salastrains.ch
info@salastrains.ch
+41 81 830 07 07

Hauptspeisen
Piatti principali

Bellavista

Gebratene Wachtel auf Veltliner-Risotto,
Wachteleiern und Cherry-Tomaten
Quaglia con risotto alla Valtellinese, uova di quaglia e pomodorini 38.50

Geschmortes Kalbsbäggli mit Polenta
und frischem Blattspinat
Guancia brasata di vitello con polenta e spinachi 45.00

Rinds-Filet mit Pfeffersauce,
sautiertem Gemüse und Pommes Frites
Filetto di manzo con salsa al pepe verde, verdure e patatine fritte 59.00

Feine Kalbsschnitzel vom Grill
mit farbigem Salatbouquet
Paillard di vitello con insalata 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.