

Center Nordic Val Müstair



Carta da menü Speisekarte

Apéros

Mit Alkohol	«Hugo» Prosecco mit hausgemachtem Holunderblütensirup	20cl	8.90
	Prosecco Vino Spumante	75cl	22.00
	Prosecco Von Spumante	10 cl	4.20
	Aperol Spritz: Aperol + Vino Spumante	20cl	9.50
	Cynar	4cl	6.50
Ohne Alkohol	ZerO`SI Blanc Sparkling Dry	75 cl	24.50
	Aperol Spritz (ZÉRO`SI + Isotta bitter senza (CH)	20 cl	7.50

Alkoholfreie Getränke in Glasflaschen

Hausgemachter Holundersirup VM gespritzt	30 cl	3.00
Rhazünser mit Kohlensäure	50cl/100cl	5.00/9.00
Rivella rot/blau	33 cl	4.50
Cola und Cola zero	33 cl	4.50
Möhl Saft trüb	50 cl	5.50
Ramseier Apfel-Shorley	33 cl	4.50
Schweppes Tonic Water	20cl	4.50
Bitter Lemon	20 cl	4.50
Kindersirup	20 cl	gratis
San Pellegrino rot	10 cl	3.50
Offen		
Mineralwasser mit Kohlensäure	30 cl	3.00
Rivella rot/blau	30 cl	3.50
Cola und Cola zero	30 cl	3.50
Ice Tea Lemon	30 cl	3.00
Kindersirup	2dl	gratis

Bier, Most

Appenzeller Bier Quöllfrisch Lager ,4.8 % Vol.	33 cl	6.50
Appenzeller Bier Quöllfisch alkoholfrei	33 cl	5.00
Calanda Radler	33cl	4.90

Weissweine

Gewürztraminer St. Michael Eppan Der Gewürztraminer ist äusserst expressiv in der Nase mit Aromen von Rosen, Litschi, Ananas und Mango, begleitet von Zitrusfrüchten, Quitte sowie etwas Honig. Am Gaumen zeigt er sich mit guter Konzentration und Fülle. Ein kraftvoller Weisswein mit langanhaltendem Finish, das auf exotischer Frucht und orientalischen Gewürzen endet.	75 cl	45.00
Pinot Grigio, Kurtasch, Degustationsnotiz Nase Das frisch-fruchtige Bouquet schmeichelt der Nase, eine feingliedrige, mineralische Würze entströmt dem Glas, unterlegt mit dem feinen Duft nach Linden- und Akazienblüten. Degustationsnotiz Gaumen Im Auftakt eine wunderschöne Geschmeidigkeit, mit einem verspielten Körper, gelbfruchtigem Aromaspiel und elegant ausklingendem Finale.	75 cl	37.50
Offenwein		
Bündner Riesling Silvaner, von Salis . Degustationsnotiz Nase Die typisch würzige Muskatnote wird durch ein Potpourri von reifen gelben Steinfrüchten und frischen Zitronentönen wunderbar ergänzt. . Degustationsnotiz Gaumen Frischer , eleganter und runder Körper	10 cl	6.00

Rotweine

Merlot Cabernet Curtis Er besticht durch samtige Fülle, tiefe Waldbeerenaromen, Johannisbeeren und eine pfeffrige Würze. Der Ausbau erfolgt überwiegend im großen Holzfass, was ihn zu einem eleganten Begleiter für Fleischgerichte macht	75 cl	35.00
Ripasso Valpolicella Classico Superiore DOC I. Charakter Dunkles Rubinrot. Intensives fruchtiges Bouquet mit Noten von dunklen Beeren, Veilchen, Orangenschalen, Tabak, Melasse. Trotz des Alkohols mit einer gewissen Leichtfüßigkeit und Finesse ausgestattet, dezent im Gerbstoff, frisch in der Säure und mit einer schönen Extraktsüsse abgerundet.	75 cl	41 .00

Jeninser Pinot Noir ,Weingut Schlegel, Degustationsnotiz Nase intensives Bouquet nach Waldhimbeeren, schwarzen Kirschen, dazu feine Unterholz und Wacholder-Noten. Degustationsnotiz Gaumen weicher, samtiger Auftakt, viel Schmelz, harmonisch und ausgewogen, feinkörniges Tannin, animierender Abgang	75 cl	45.00
Vini Unicorno/, Riserva da la Mastrala, Riviera del Garda Classico DOP, G.Binkert-Becchetti tiefes Granatrot, Aromen von in Sirup eingelegten Früchten, Lakritz, Bienenwachs und süßem Tabak	75 cl	19.60
Sassaia Rosato, Tessin Degustationsnotiz Nase intensive beerig-fruchtige Nase, Himbeeren, Erdbeeren, zarte florale Noten. Degustationsnotiz Gaumen frischer, spritziger Auftakt, animierend und lebendig, toller Trinkfluss, im Abgang saftig und mit aromatischem Nachhall.	75 cl	39.00
Vini Unicorno /Rosé, Dama in Rösa, Chiaretto del Garda DOC, G. Binkert-Becchetti leuchtendes Rosa mit Düften von Waldbeeren, Granatapfel und Heckenrose	75 cl	11.70
Offenwein		
Ripasso della Valpolicella Ripasso Cami Degustationsnotiz Nase Würziges und fruchtbetontes Bouquet mit leichter Dörrfruchtaromatik Degustationsnotiz Gaumen Trocken mit mittlerem Körper, präsenten Gerbstoffen, einer dunklen Beerenfrucht-Aromatik und einem mittellangem Abgang.	10 cl 50 cl	6.00 22.00
Bündner Blauburgunder, Von Salis Degustationsnotiz Nase Anregendes intensives Aroma von roten und dunklen Beeren Degustationsnotiz Gaumen Die schmeichelhafte leichte Pinotsüsse des eleganten Körpers wird durch die präsenten Tannin- und Fruchtsäurestruktur hervorragend ergänzt und zu einem Ganzen abgerundet. Ein saftiger, anregender Wein.	10 cl 50 cl	5.60 25.00

Spirituosen und Liköre

Studer Kirsch 41 % Vol.	2cl	5.00
Studer Pflümli 40 % Vol.	2cl	5.00
Grappa Berta Valdavi Moscato 40% Vol.	2cl	5.00
Bündner Röteli	4cl	7.50

Warme Getränke

Café		
	Espresso	3.80
	Doppelter Espresso	6.40
	Cafè Crème	4.50
	Capuccino	4.80
	Latte Macchiato	5.50
	Café Melange mit Rahmhaube	5.30
	Kaffee Lutz	5.50
	Corretto	6.50
Milchgetränke		
	Heisse Ovo ,Schokolade	4.50
	Heisse Ovomaltine, heisseSchokolade mit Rahmhaube	5.10
Tee	Raselli Le Prese	
	Bio Pfefferminztee	3.80
	Bio Schwarztee	3.80
	Bio Hagenbuttentee	3.80
	Bio Bergkräutertee	3.80
	Bio Wintertee	3.80
	Bio Eistee aus Bergkräutern	4.50

Kalte Küche

Gemischter Salat (klein)		8.00
Rindssalsiz Val Müstair geschnitten mit Brot		10.00
Hirschsalsiz Val Müstair geschnitten mit Brot		10.50
Furom-Plättli Val Müstair, Bündner Fleisch, Käse, Salsiz		22.00
Fitness Salsiz mit Brot		14.50
Einheimischer Sennerei/Alpkäse mit Birnenbrot und Butter		11.00
Sandwich		5.50

Warme Küche

Gerstensuppe		10.00
Gerstensuppe mit einem Paar «Wienerli»		15.50
Suppe mit zwei Semmelknödeln		10.00
«Wienerli» mit Brot		6.50
Bio-Rindswurst Val Müstair mit Brot		11.50
Bio-Hirschwurst Val Müstair mit Brot		12.50
Bio-Rindsburger Patty mit Pommes		14.50
Wienerli mit Pommes		10.50
1 Portion Pommes		6.50
Semmelknödel mit Rindswurst Val Müstair und Sauerkraut		23.00
Speckknödel mit Sauerkraut		19.00
LiFu-Kinderteller, Rindsburger Patty mit Pommes		9.50

Hausgemachte Desserts

Schokoladenkuchen nach Grossmutterart		5.00
Citronen-Cake		5.00
Wähen		5.50
Bistro-Soft Ice im Glas mit einheimischer Milch		5.50
Eiskaffee		6.00
Diverse Frappés mit frischen Früchten		6.50
Temporäres Angebot: Saisonale Glace-Variationen nach Tagesempfehlung	je Kugel	2.50

Rahmzuschlag* 1.20 Fr.

As laschai eir surmanar da nossas delicatezzas gustusas aint illa vitrina !

Lassen Sie sich auch von unseren aktuellen Schlemmereien in der Vitrine verführen!

Noss producents
Unsere Zulieferer

Cham/Fleisch
Prodots da lat/Milchprodukte
Mailinterra/Kartoffeln
Verdüra e salata /Gemüse/Salate

Bacharia Tschenett, Müstair
Chascharia Val Müstair
Flura Agrar
Edi Malgiaritta, Isidor Sepp

Pastizaria/Backwaren:
Bio-Tee

Eigenproduktion/aigna producciun, Catarina Bott
Raselli, Le Prese



Bel ch`El/Ella es hoz nos giast!
Schön sind Sie heute unser Gast!

Noss`idea

«Meis Bistro» dess esser ün`oasa da bainstar ed ün lö d`inscunter, ingio cha minchün as sainta sco da chasa

Nossas delicatezzas

Nossa sporta tendscha da spaisas fraidas e chodas fin pro desserts surmanaivels. Attracziuns sun noss plains da semulina e plains tirolais sco eir hamburgers sainza pan cun pomfrits fats in chasa. Ün soft ice liger e delizius sco eir cakes müravglius cumpletan nossa richa sporta.

Unsere Idee

«Meis Bistro» soll Wohlfühloase und Begegnungsort sein, wo sich alle wie zu Hause fühlen können.

Unsere Leckerbissen

Unser Angebot reicht von kalten und warmen Speisen bis hin zu verführerischen Desserts. Highlights sind unsere hausgemachten Semmel -und Tirolerknödel sowie Hamburger mit hausgemachten Pommes. Luftiges und zartschmelzendes Softeis sowie zauberhafte Kuchen und vieles mehr runden unser reichhaltiges Angebot ab.

Edi Malgiaritta e team