

Wir heissen Sie herzlich willkommen im

GRAVAS

Bei uns geniessen Sie Gerichte aus der Region, aber auch Spezialitäten aus dem Mittelmeerraum und Thailand. Sie sind nach überlieferten Hausfrauen - Rezepten zubereitet und an heutige Verhältnisse angepasst. Ihr wichtigstes Merkmal ist die Einfachheit, die auf der Verwendung möglichst frischer, naturbelassener Zutaten und deren schonender Zubereitung und kurzer Kochzeit ruht.



Gesundes Essen ist bei uns eine Gaumenfreude –sparsamer Fettgebrauch ist unser Credo. Lassen Sie sich überraschen, wir würzen mit Himalaya- und Meersalz, Bio-Gewürzen und möglichst vielen frischen Kräutern - sie machen glücklich und vitalisieren die Organe. Das Fleisch ist aus artgerechter Haltung, und grundsätzlich aus der Schweiz, pflanzliche Lebensmittel sind nicht genmanipuliert und aus fairem Handel. Wenn immer möglich, verwenden wir saisonale, einheimische und biologische Lebensmittel. Fertigprodukte haben keinen Platz in unserer Küche.





In allen Preisen sind 8 % MwSt. inbegriffen

Hausgemachte Suppen

Crèma di pomodoro	9.50
fruchtiges Tomatensüppchen mit Basilikumschaum und frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer	
Crèma di zucca	9.50
Kürbissuppe mit Schaumhäubchen und gemischten, Bio – Kernen:	
Steinpilz Cappuccino	10.50
mit Lugnezer Steinpilzen und einem Rahmhäubchen in der Cappuccinotasse serviert	
Tom Kah Gai	13.50
Thailändische Kokossuppe CH - Poulet, Reisstrohpilzen, und Thaichili	



Frische Salate

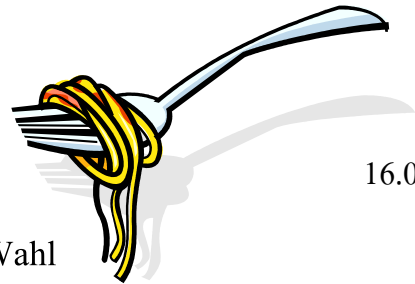
Insalata dell'orto	9.50
Bunter Blattsalat mit vielen verschiedenen alten und modernen Salatsorten	
Insalata mista	11.50
Saisonsalat mit frischem Wintergemüse, und biologischen Sprossen	
Valeriana	14.50
Nüsslisalat mit  Ei aus dem Val Lumnezia an Modenadressing	
Pomodoro – Mozzarella	14.50
an Basilikum – Modenadressing und frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer und Sprossen.	
Modenadressing	mit Aceto balsamico, Olivenöl extravergine, Peperoni, Knoblauch, Zwiebeln, Kräuter und Gewürze
Joghurtsauce	mit Joghurt, Zitronensaft, Olivenöl extravergine, Himalayasalz und verschiedenen Pfeffersorten
Currydressing	mit Mayonnaise, Curry und verschiedenen Gewürzen – ziemlich pikant
Frenchdressing	mit frischem  Ei, Senf, Knoblauch, Zwiebeln, Rapsöl, Weissweinessig und Gewürzen

Eine kleinere Version der Salate kostet Fr. 1.50 weniger
Für zusätzliche leere Teller pro Gericht verrechnen wir bei Erwachsenen einen Aufwand von
Fr. 3.00 pro Teller

Aus der Küche

Cannelloni „Gravas“ 19.50

Hartweizenröhren gefüllt mit Ricotta und Broccoli. Überbacken und serviert mit einer sämigen Tomaten-Rahmsauce. Vegetarisch



Spaghetti Barilla

16.00

Frisch gekocht mit hausgemachter Sauce nach Wahl

512 Tomatensauce mit Basilikum und Knoblauch

513 Bolognese mit Bio - Rindsgehacktem aus Vrin


Lasagne ai funghi procini - Steinpilzlasagne 20.50

Lasagne casalingha – Klassische Lasagne mit Hackfleisch

Lasagne alle verdure – vegetarische Gemüselasagne

Bio - Schweinssteak ab ca. 220 gr 28.00

Mariniert und auf dem Grill gegart, mit hausgemachter Kräuterbutter und rustikalem schwarzem Brot serviert.

Vrinburger (gewürztes -Hackfleisch aus Vrin) mit einem 18.50

rustikalen Kernenbrötchen vom hiesigen Bäcker, serviert mit einem bunten Blattsalat, Salatsauce nach Wahl

+ 1 Portion Pommes frites zusätzlich 5.00

+ 1 Portion frisches Saisongemüse zusätzlich 6.00

Für zusätzliche leere Teller pro Gericht verrechnen wir bei Erwachsenen einen Aufwand von Fr. 3.00 pro Teller

Spezialitäten

Capuns Lumneziana (auch gluten- und milcheiweissfrei möglich) 27.00

In Mangold eingewickelter mit Biogemüse gespickter Spätzleteig an einer leichten Rahmbouillon. Mit Bio – Bündnerfleisch und gebratenen Zwiebeln und den typischen Gewürzen.

Auch als vegetarische Version erhältlich.

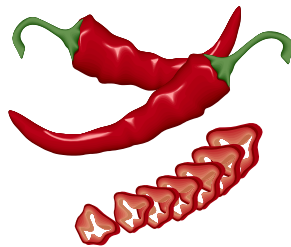
Gäng kiau wan muu 30.00

Herb-scharfes grünes Curry mit einheimischem

Schweinsgeschnetzeltem, Maiskölbchen und Auberginen. Serviert mit Thaireis und frischen grünen Thaichili

Schu schi plaa 30.00

Pangasius - Fisch in süsslich-scharfem, rosa Schuschi – Curry pochiert, mit Thaibasilikum und orangen Thaichili. Serviert mit Thaireis



Gäng Masaman nüa 30.00

Ein mildes Masaman – Curry mit Rindfleisch aus Vrin, Kartoffeln, Zwiebeln, Cashew- und gerösteten Erdnüssen. Wir servieren diese spezielle und in der Schweiz relativ seltene Gericht mit Jasminreis und pikanten roten Chilis

Für zusätzliche leere Gedecke/Teller verrechnen wir einen Aufwand von Fr. 3.00 pro Teller