



Herzlich willkommen
im Hotel Restaurant Ucliva

Lassen Sie sich von uns überraschen und verwöhnen!

Erleben Sie kreative, innovative Gastronomie in den Bündner Bergen: eine feine, bodenständige und ehrliche Küche wird Ihnen von unserem aufgestellten Team serviert.

Gastfreundschaft, Atmosphäre und Genuss werden bei uns
gross geschrieben!

Ursula Wilhelm, Ihre Gastgeberin
und das Ucliva Team

Herbstliche Speisekarte

Suppen:

des Tages	7.50
Kürbis-Kokos-Cremesuppe	9.50
Randensuppe mit Geissfrischkäse	10.50
Gersten*	
Soppa da giotta (Gran Alpin)	9.50/12.50

***Geniessen Sie eine regionale Spezialität mit Getreide, das voller Kraft und Energie im Naturpark herangewachsen ist. Im Parc Ela werden jährlich über 20 Tonnen Rollgerste nachhaltig angebaut. Damit leisten die Landwirte einen wichtigen Beitrag für den Erhalt der Kulturlandschaft in der Region.**

Salate:

Bunter Blattsalat	7.50
Gemischter Salat	9.50
herbstlicher Blattsalat mit Eierschwämmli, Trauben und Feigen	17.50
Chicoréesalat mit Orangenfilets, Datteln und Baumnüssen an Marronidressing	14.50
Ucliva Salat mit Avocados Nüssen, Kernen und Croutons auf fruchtigem Mangodressing	16.50
mit Pouletstreifen	21.50

Vorspeisen:

Carpaccio vom Rind (klein/gross)	21.00/32.00
Wildterrine an Orangensauce mit Preiselbeeren und Salat	17.50

Pasta und/oder vegetarisch

Hausgemachte Capuns	19.00/26.00
Pizzoccheri Gran Alpin (biologisches Berggetreide aus Graubünden)	26.00
Parmiggiana (Aubergine-Auflauf mit Tomatensauce, Mozzarella, Parmesan)	25.00
hausgemachte Steinpilzravioli an Schnittlauchsauce	26.50
Eierschwämmli ragout mit Serviettenknödel	21.00
Kürbis-Linsen-Curry mit Vollkornreis (vegan)	25.00

Fisch:

Alvaneuer Forelle:

„Müllerin“ oder „Blau“ mit Kartoffeln, Butter	36.00
--	-------

Fleisch:

Wienerschnitzel (Kalb) mit Petersilienkartoffeln
und Preiselbeeren 39.00

Cordon bleu vom Schwein Bündnerart (Bündner Rohschinken,
Alpkäse,) mit Kroketten und Tagesgemüse 34.00

Zürcher Kalbgeschnetzeltes mit Rösti 37.00

Filetsteak vom Rind mit Kräuterbutter
200 gr./150 gr.

- nature 49.00/39.00
- in der Pfefferkruste 51.00/41.00

Beilagen nach Wahl: Pommes frites, Kroketten, Petersilienkartoffel,
Salzkartoffel, Reis, Gersotto sowie Tagesgemüse

Wildspezialitäten:

Rehpfeffer hausgebeizt 29.50

Hirschkpfeffer hausgebeizt 28.00

Hirschschnitzel mit Steinpilzen 37.00

Rehgeschnetzeltes mit Trauben 35.00

Hirschgeschnetzeltes mit Eierschwämmli 34.00

Beilagen zum Wild:

hausgemachte Spätzle, Rotkraut, Rosenkohl, Rotweibirne mit Preisel-
beeren, karamellisierte Marroni

Gerne servieren wir auch kleine Portionen: Reduktion CHF 5.00

auf Vorbestellung:

Chateaubriand (ca. 450 gr.) nach Art des Hauses
mit Sauce Bearnaise, Gemüse, Beilage nach Wahl, p.P. 59.00
ab 2 Personen

Fondues (auf Vorbestellung, ab 2 Personen)

Käse-Fondue Hausmischung 26.00

Käse-Fondue spezial 29.00
Gletscher-Fondue (Sennerei Pontresina) : Trüffel-Champagner
Kräuter, Röschtigraben, Moitié-Moitié

3 cl Kirsich zum Brot dippen 6.00

Fondue chinoise, 180 gr. p.P. 49.00

Fondue bourguignonne, 180 gr. 49.00

Fléisch- und Físchdeklaration:

unser Fléisch und Físch stammt aus Schweizer Produktion

Desserts:

Vermicelles- Schokoladenmousse mit Rötelizwetschgen	12.50
Kaffeezabaione mit Rumfeigen	12.50
caramelisierter Orangensalat mit Wallnusseis und Grand Marnier	9.50
Panna Cotta mit frischen Früchten	9.50
Crème brûlée	9.50