

Hotel Péz Regina

Seit 1877



Nossadunna 1
7148 Lumbrein
Tel. +41 81 931 11 72
E-Mail: info@pezregina.ch

Vorspeisen

Kleiner Bündner Teller	Fr. 14.--
Bündnerfleisch Carpaccio	Fr. 17.--
Rinds Tartar mit Butter und Toast	Fr. 19.--

Knackige frische Salate

Grüner Salat	Fr. 7.50
Grüner Salat mit Ei	Fr. 9.--
Gemischter Salat	Fr. 9.50
Grosser Salatteller mit Ei	Fr. 15.50

Wählen Sie: französische oder italienische Salatsauce.

Aus dem Suppentopf

Bouillon nature	Fr. 5.--
Selleriesuppe Noilly Prat	Fr. 9.--
Kastanien Cremesuppe	Fr. 9.--
Bündner Gerstensuppe	Fr. 9.--

Tellergerichte

Panierte Schweinsschnitzel		Fr. 21.50
Schweinsrahmschnitzel	an einer Champignonsrahmsauce	Fr. 23.--
Saltimbocca alla romana	Kalbsfleisch	Fr. 32.--
Geschnetzeltes Kalbsfleisch	nach Zürcher Art	Fr. 32.--
Frische Kalbsleber	in Butter und Zwiebeln	Fr. 31.--
Beilagen:	Pommes frites, Nudeln, Spaghetti, Rösti, Trockenreis oder Safranrisotto	
Zuschlag:	3 Sorten Gemüse	Fr. 6.50

Fleischlose Gerichte

Gemüseteller		Fr. 18.--
Spaghetti alla napoletana		Fr. 12.--
	1/2 Portion	Fr. 9.--

Bündnerspezialitäten

Capuns		Fr. 24.--
In Mangoldblätter eingewickelter Spätzliteig		
der mit Rohschinken und Landjäger gespickt ist.	1/2 Portion	Fr. 16.--
Bizochels mit Butter und Zwiebeln		Fr. 16.--
Bündner Spätzle, die mit Butter und Zwiebeln		
und mit geriebenem Käse überbacken werden.	1/2 Portion	Fr. 12.--
Maluns mit Lumbreiner Biokäse und Apfelschnitzen		Fr. 19.--
Geriebene Kartoffeln, vermengt mit Mehl, in Butter angeröstet.		

Fitnesssteller

Panierte Schweinsschnitzel		Fr. 23.--
mit frischen Salaten reich garniert oder einer Gemüse garnitur		
Kalbspaillard		Fr. 30.--
mit frischen Salaten reich garniert oder einer Gemüse garnitur		

Hauspezialitäten

Cordon bleu Kalbsfleisch

Gemüse garnitur

Fr. 40.--

Entrecôte "Swiss Prim" mit Kräuterbutter

Gemüse garnitur

Fr. 39.50

Rindfiletgulasch „ Stroganoff „

An einer pikanten Peperoni, Champignon Sauce

Fr. 39.--

Dazu servieren wir Ihnen :

Pommes frites, Trockenreis,
Rösti, Nudeln oder Safranrisotto

Für unsere kleinen Gäste

Panierte Schweinsschnitzel (CH) mit Pommes frites

Fr. 12.--

Schweinsrahmschnitzel (CH) mit Pommes frites

Fr. 14.--

Chicken Nuggets (CH) mit Pommes frites

Fr. 12.--

Spaghetti alla napoletana

Fr. 9.--

Portion Pommes frites mit Ketchup

Fr. 7.50

3 Sorten Gemüse

Fr. 6.50

Wildkarte

Aus dem Suppentopf

Kastanien Cremesuppe Fr. 9.--

Wildspezialitäten

Hirschpfeffer

Rotkraut und Hausgemachte Spätzli Fr. 25.--

Hirschentrecôte

an einer Merlotsauce und Eierschwämme
Rotkraut und Hausgemachte Spätzli Fr. 39.--

Rehgeschnetzeltes

An einer feinen Eierschwämmrahmsauce
Hausgemachte Spätzli Fr. 36.--

Rehschnitzel an einer Pilzrahmsauce

Rotkraut und Rosenkohl
Hausgemachte Spätzli Fr. 39.--

Vegi-Teller mit Hausgemachten Spätzli, Rotkraut,

Rosenkohl, Kastanien und frischen Eierschwämmli Fr. 19.--

Auf Vorbestellung Ab 2 Personen

Rehrücken “ Regina “

an einer Pilzrahmsauce, reich garniert mit Früchten
Rosenkohl, Rotkraut und Kastanien

Hausgemachte Spätzli

Fr. 51.--

Dessert

Vermicelles mit Rahm

Fr. 8.--

Vermicelles mit Meringues und Rahm

Fr. 9.50

Vermicelles mit einer Kugel Glace und Rahm

Fr. 9.50

Gästeinformation

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Fleisch Deklaration:

Rindfleisch :	Schweiz oder Irland
Kalbsfleisch :	Schweiz
Schweinefleisch :	Schweiz
Salami :	Schweiz
Coppa :	Italien
Bündnerfleisch :	Schweiz
Bündner Rohschinken :	Schweiz
Poulet Chicken Nuggets :	Schweiz
Wildfleisch:	Schweiz und Deutschland aus freier Jagd

Wir wünschen guten Appetit und danken Ihnen für Ihren Besuch.