

# HOTEL PÉZ REGINA

Val Lumnezia

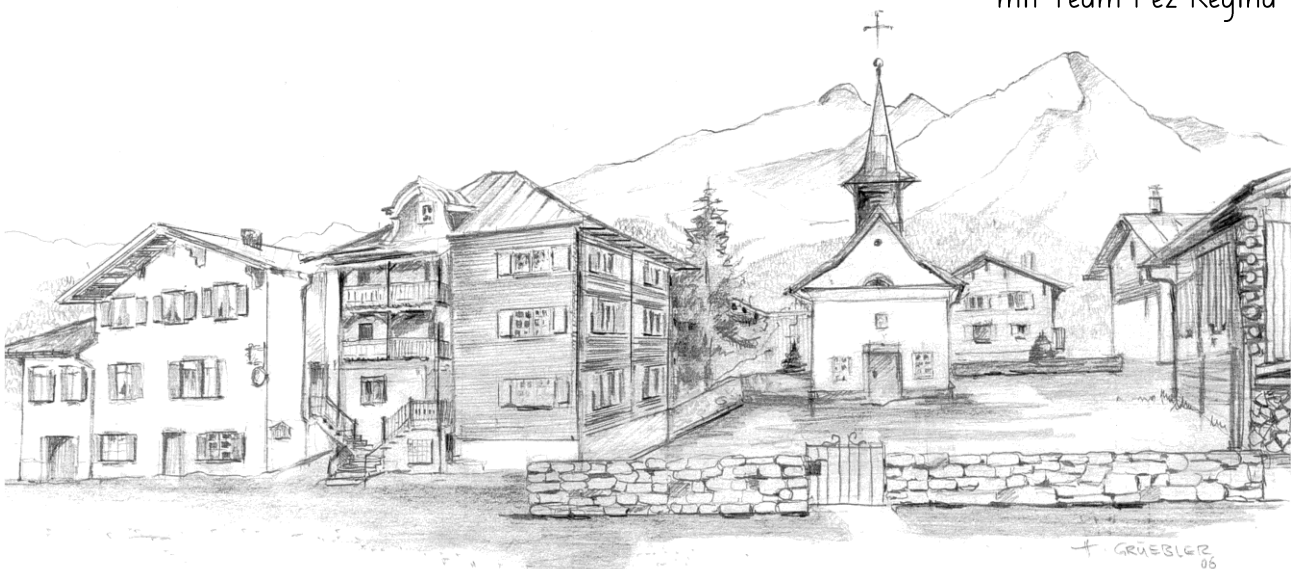
Herzlich Willkommen

Cordial beinvegni

Das Gasthaus Péz Regina wurde 1877 erbaut und ist bis jetzt in Familienbesitz.  
Der Betrieb wird heute von der vierten und fünften Generation geführt.

Wir freuen uns sehr über Ihren Besuch und heissen Sie in unserem Haus herzlich willkommen. Wir bemühen uns Ihnen einen ehrlichen, aufmerksamen und freundlichen Service zu bieten und hoffen Sie geniessen Ihren Aufenthalt bei uns.

Ihre Gastgeber  
Manuela & Nina  
Edith & Bruno  
mit Team Péz Regina



# INFORMATIONEN

---

## INFORMAZIUNS

### ALLERGIEN, INTOLERANZEN

Auf Anfrage informieren wir Sie gerne über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können.

### DIE VIER GARTSTUFEN FÜR FLEISCH

#### **bleu, stark blutig, rare, crudo**

Das Fleisch wird nur stark angebraten und ist damit noch roh. Der Fleischsaft ist dunkelrot.

#### **saignant, blutig, medium rare, medio rosa**

Das Fleisch wird bei mittlerer Hitze gebraten. Der Fleischsaft ist rötlich.

#### **à point, rosa, medium, medio**

Das Fleisch wird bei mittlerer Hitze auf den Punkt gebraten und ist gleichmässig rosa gefärbt.

#### **bien cuit, gut durch, well done, ben fatto**

Das Fleisch wird bei kleinem Feuer langsam gebraten, ist noch ganz leicht rosa und der Fleischsaft ist klar.

### FLEISCHHERKUNFT

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

## VORSPEISE

---

### PRESPISAS

Rinds Tatar (CH) mit Butter und Toast 19.00

## FRISCHE SALATE

---

### SALATAS FRESTGAS

Grüner Salat 7.50

Gemischter Salat 9.50

Herbstsalat mit lauwarmen Eierschwämmli (süss/sauer) 9.50

*Wählen Sie: französische oder italienische Salatsauce*

## SUPPEN

---

### SUPPAS

Bouillon nature 5.00

Bündner Gerstensuppe 8.50

Kastaniencremesuppe 9.00

Kürbiscremesuppe 9.00

# HAUPTGERICHTE

---

## SPISAS PRINCIPALAS

*\* kleine Portion - Diese Gerichte servieren wir auf Wunsch auch als kleine Portion.  
Preisreduktion von CHF 4.00 wird auf der Rechnung gutgeschrieben.*

Panierte Schweinsschnitzel *	21.50
Schweinsrahmschnitzel * an einer feinen Champignonrahmsauce	23.00
Geschnetzeltes Kalbsfleisch nach Zürcher Art *	32.00
Frische Kalbsleber in Butter und Zwiebeln	31.50
Cordon bleu Kalbfleisch (CH) Gemüse garnitur	40.00
<i>Beilagen: Pommes frites, Rösti, Nudeln, Spaghetti oder Trockenreis</i>	
Zuschlag: 3 Sorten Gemüse	6.50

# BÜNDNER SPEZIALITÄTEN

---

## SPECIALITADS GRISCHUNESAS

*\* kleine Portion - Diese Gerichte servieren wir auf Wunsch auch als kleine Portion.  
Preisreduktion von CHF 4.00 wird auf der Rechnung gutgeschrieben.*

### Capuns

In Mangoldblätter eingewickelter Spätzliteig,		24.00
der mit Rohschinken und Landjäger gespickt ist	½ Portion	17.00

### Bizochels mit Butter und Zwiebeln

Bündner Spätzli, die mit Butter und Zwiebeln		16.00
und mit geriebenem Käse überbacken werden	½ Portion	12.00

### Maluns mit Lumbreiner Biokäse und Apfelmus \*

Geriebene Kartoffeln, vermengt mit Mehl, in Butter angeröstet		19.00
---	--	-------

## VEGETARISCHE GERICHTE

---

### SPISAS VEGETARIANAS

Gemüseteller	18.00
Rösti mit zwei Spiegeleier	14.50
Spaghetti Napolitaine	12.00
½ Portion	9.00

## LEICHTE GERICHTE

---

### SPISAS LEVAS

Panierte Schweinsschnitzel (CH)	23.00
mit frischen Salaten reich garniert oder einer Gemüse garnitur	
Kalbspillard (CH)	
mit frischen Salaten reich garniert oder einer Gemüse garnitur	
	30.00

*Wählen Sie: französische oder italienische Salatsauce*

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

---

### PER NOS HOSPS PIGNS

Panierte Schweinsschnitzel (CH) mit Pommes frites	12.00
Schweinsrahmschnitzel (CH) mit Pommes frites	14.00
Spaghetti Napolitaine	9.00
Chicken Nuggets (CH) mit Pommes frites	11.50
Portion Pommes frites mit Ketchup	7.50
Drei Sorten Gemüse	6.50