

Herzlich Willkommen im Bergrestaurant Ustria Startgels

**„Nimm Dir die Zeit zum Kochen,
sie ist die Quelle des Glücks“**

H. Wohlfahrt

Ganz nach diesem Motto mit Natur, Tradition und viel Genuss.
Auf höchstem Niveau mit den besten Zutaten aus der Region,
Täglich liebevoll für Sie zubereitet und serviert auf 1'590 Meter.

Im diesem Sinne wünschen wir Ihnen einen Genussvollen Aufenthalt bei
uns auf Startgels.

Christian Kaiser
und das ganze Startgels Team

Vorspeisen / Suppe

Tagessuppe* 11 / 16

Nüsslisalat* 22
Mit Bauernspeck - Ei – Waldpilze - Croutons

Wurst - Käse Salat „Startgels“ 20

Startgelder-Teller
Verschiedene Trockenfleisch und Käsespezialitäten 27 / 32

Herbst Hit

Hausgemachte Pappardelle 31 / 36
Mit Wildschweinragout - Waldpilze

Alle Gerichte mit einem * gekennzeichnet können wir gerne auch Vegetarisch servieren.

Hausgemachte Maccheroni

Auch Glutenfreie Pasta erhältlich

Christians Äpler* 21 / 26
Zwiebeln - Bauernspeck - Kartoffeln - Alpkäse
Bündnerfleisch - Apfelmus

Ustria* 21 / 26
Tomatensauce - Bauernspeck - Chili - Tomaten - Basilikum

Tomatensauce* 17 / 22

Bolognese 20 / 25

Polenta

Bündner Bramata

Nature* 12 / 17

Alpkäse* 20 / 25

Tomatensauce* 17 / 22

Bolognese 20 / 25

Ofengemüse* 20 / 25

Alle Gerichte mit einem * gekennzeichnet können wir gerne auch Vegetarisch servieren.

Grilladen vom offenen Feuer

Startgelder Schweinsbratwurst	23
Speck	23
Schweinskotelett	36
Kalbskotelett	56
Angus Rindsfilet	50 / 58 160g / 200g
Hirschfilet	47 / 53 140g / 180g

Beilagen:

Gemüse und zur Auswahl: Polenta oder Bratkartoffeln

Nicht vergessen **Sonntag** ist Schnitzeltag auf Startgels

Kaisers Original Wiener Schnitzel

Dazu Wildpreiselbeeren und Berg – Kartoffelsalat

Desserts

Hausgemachte Holzofen Meringues mit Rahm	10
und mit Vanilleglace	13
Lauwarme Aprikosen - Rosmarin - Sauerrahmglace	14
Gerührter Eiskaffee „Startgels“	11
mit Kirschwasser	13
Affogato Espresso mit Vanilleglace	9
Hausgemachte Kuchen vom Buffet nach Tagesangebot	9
mit Rahm	11
Hausgemachte Vanilleglace mit Eierlikör	9
Hausgemachte Glace Sorten	
Vanille, Mokka, Sauerrahm	pro Kugel 4
	mit Rahm 5
Auswahl von Rohmilchkäsen	
zusammengestellt von Christian Kaiser	
« Sommelier Maître Fromager »	
Dazu Hausbrot und hausgemachter Früchtesenf	21 / 26

Lieber Gast, da uns Ihr Wohl sehr am Herzen liegt noch einige Informationen

Sehr gerne geben unsere Mitarbeiter Auskunft über mögliche Allergien in unseren Gerichten.

Unser Fleisch beziehen wir: Kalb/Schwein	CH
Rind	IRL/CH
Hirsch	AUT/NZL
Lamm	AUS/GB

Das Schweizer Gesetz verbietet den Verkauf von Spirituosen, Aperitifs und Alkopops an Gäste unter 18 Jahre. Bier und Wein wird Jugendlichen ab 16 Jahren ausgeschenkt.

Alle Preise sind in CHF und inklusive Mehrwertsteuer.