

Herzlich Willkommen im Berggasthaus 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

Winterhits

Costini

Mariniert nach „Art des Hauses“ und am offenen Buchenholz Feuer für Sie zubereitet, dazu servieren wir Knoblauchsauce, BBQ-Sauce, Rosmarinkartoffeln 34.-

Markbein

Mit Fleur de Sel und getoastetem Hausbrot 26.-

Startgelsler-Teller

Verschiedene Trockenfleisch und Käsespezialitäten dazu hausgemachtes Holzofenbrot 29.- / 34.-

Startgelsler-Salsiz

Speziell für uns angefertigter Salsiz von Metzgerei Gurtner dazu Cornichons und hausgemachtes Holzofenbrot 16.-

Immer **Sonntags ist Schnitzeltag** auf Startgels
Kaiser's Original Wiener Schnitzel
Wildpreiselbeere/lauwarmer Berg-Kartoffelsalat
45.-

Vorspeisen

Nüsslisalat/Bauernspeck/Ei/Croutons*	22.-
Gemischter Blattsalat*	16.-
Tatar vom Angus Beef/Wachtelspiegelei/Belperknolle	32.-
Randenhummus/Falafel/Sesam/Fidazer Meerrettich*	26.-
Lauwarmes Siedfleisch/Gemüsevinaigrette/kleiner Blattsalat Fidazer Meerrettich/Rosmarin Kartoffeln	32.-

Suppen

Tagessuppe*	12.- / 16.-
Gerstensuppe „Art des Hauses“	12.- / 16.-
Kraftbrühe/Siedfleisch/Gemüsestreifen	12.- / 16.-

Hausgemachte Maccheroni/Spaghetti

Auf Wunsch servieren wir auch Glutenfreie Pasta

Christians Äpler/Zwiebeln/Bauernspeck/ Kartoffeln/Alpkäse/Bündnerfleisch/Apfelmus*	23.- / 28.-
Ustria/Tomaten/Bauernspeck/Chili/Oliven*	21.- / 26.-
Tomatensauce*	20.- / 25.-
Bolognese	23.- / 28.-
Spaghetti/Vongole/Weisswein/Knoblauch	28.- / 33.-
Spaghetti/Crevetten/Vongole/Loup de mer/Knoblauch/Weisswein	36.- / 42.-

Polenta

Bündner Polenta vom Biohof Adank, Fläsch
täglich am offenen Feuer nach eigenem Rezept zubereitet

mit Nature*	14.- / 19.-
mit Alpkäse*	23.- / 28.-
mit Tomatensauce*	20.- / 25.-
mit Ofengemüse*	22.- / 27.-
mit Bolognese	23.- / 28.-
mit Gorgonzola überbacken / Weissweibirne *	26.- / 31.-
mit Frische Bündner Kalbsleber	34.- / 39.-
mit Geschmorte Schweinskopfbäggli	28.- / 33.-

Grilladen vom offenen Feuer

Startgelder Schweinsbratwurst	24.-
Speck	23.-
Schweinskotelett	39.-
Kalbskotelett	56.-
Rib eye Steak	56.-
Angus Rindsfilet	50.- / 58.- 160g / 200g
Hirschfilet	47.- / 53.- 140g / 180g
Lammkotelett	42.- / 51.- 180g / 260g
Beilage:	
Tagesgemüse/Polenta oder Rosmarinkartoffeln	
Saucen: Knoblauchsauce/BBQ-Sauce/Portweinjus	

Süsse Versuchung

Hausgemachte Holzofen Meringues mit Rahm und mit Vanilleglace	12.- 15.-
Gerührter Eiskaffee „Startgels“ mit Kirschwasser	13.- 15.-
Hausgemachte Vanilleglace/Eierlikör	9.50
Affogato (Espresso/Vanilleglace)	9.50
Gebrannte Creme/Nüsse/Caramel	17.-
Kaisers-Original „Kaiserschmarrn“ Zwetschgenröster/Vanilleglace	19.-
Hausgemachte Kuchen vom Buffet mit Rahm mit Rahm und Glacé	9.- 11.50 15.50
Unsere hausgemachte Glace /Sorbet Sorten Vanille, Mokka, Sauerrahm, Schokolade, Passionsfrucht pro Kugel mit Rahm	4.50 5.50
Auswahl von Rohmilchkäsen zusammengestellt von Christian Kaiser « Sommelier Maître Fromager » Dazu Holzofenbrot und hausgemachter Feigen und Birnensenf	23.- / 29.-

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.

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

Unser Fleisch/Fisch beziehen wir: Kalb/Schwein	CH
Rind	IRL/CH
Hirsch	AUT/NZL
Lamm	AUS/GB
Fisch/Krustentiere	ITA/FRA/ESP

Alle Preise sind in CHF und inklusive Mehrwertsteuer.