

# DALET

## RESTORANT

DEUTSCH

#FRISCH  
#NEU INTERPRETIERT

#REGIONAL  
#NEU SERVIERT

#HAUSGEMACHT  
#SAISONAL

Edward Gonzalez und seine Mannschaft kochen ursprüngliche Gerichte,  
lebendig und kreativ interpretiert.

Hier geht es um ehrliche Zutaten und saisonale Auswahl.

### VORSPEISEN «TAPAS» - Entdecken und Geniessen

TAPAS ERLEBNIS in Gläschen serviert  
Wählen Sie 4 | 6 | 12 Tapas

#### FLEISCH

- Bündner Rohschinken CHF 3.50
- Pata Negra CHF 5.00
- Salsiz Cervo HATECKE CHF 3.50
- Salsiz Contadino HATECKE CHF 3.50
- Bündnerfleisch CHF 4.00

#### FISCH

- Geräucherte Forelle CHF 3.00
- Asiatisch marinierter Wildlachs CHF 4.00

#### VEGI

- Linsensalat CHF 2.50
- Cous Cous Rolle CHF 2.50
- Marinierter Tofu CHF 3.00
- Gemüse vom Grill CHF 2.00
- Oliven CHF 2.00
- Süss-saures Gemüse CHF 3.50
- Guacamole CHF 4.00

#### KÄSE

- Guarda Ziegenkäse CHF 2.50
- Engadin Forte CHF 2.00
- Berger Masker CHF 3.00
- Blauer Büffel CHF 3.00
- Sennen mild CHF 2.00
- Büffel Mozzarella CHF 2.50

#### DIP'S zum Käse

- Feigen-Senf CHF 1.50
- Birnen-Senf CHF 1.50
- Trüffel Honig CHF 1.50

#### SAISONAL & SPEZIAL

- Rindshuft geräuchert mit Sauce Tartar CHF 4.00
- Spargel mit Sweet-Chili Hollandaise CHF 3.50
- Rohkost Gemüse mit Sauerrahmdip CHF 2.50

# DALET

## RESTORANT

DEUTSCH

### FÜR SUPPENLIEBHABER

	klein	
BÜNDNER GERSTENSUPPE mit Streifen von Bündnerfleisch	CHF 10.00	CHF 12.00
TAGESSUPPE vom Buffet		CHF 9.50

### FRISCH & KNACKIG

	Schälchen	Schüssel
GRÜNER FRÜHLINGSSALAT	CHF 7.00	CHF 12.00
DALET SALAT	CHF 10.50	CHF 19.00
mit Avocado, Radieschen, Granatapfel Frühlingszwiebel und Basilikum-Vinaigrette		

### BÜNDNER «KLASSIKER» - in liebevoller Handarbeit kreiert

	klein	
MALUNS mit Apfelmus – Stück Engadiner Käse	CHF 17.50	CHF 19.50
CAPUNS mit leichter Käsesauce und Krauser Minze	CHF 24.00	CHF 27.00
KARTOFFELPIZOCKEL aus Dinkelmehl	CHF 22.00	CHF 25.00
mit sautiertem Spinat, gebratenen Speckwürfeli und Bergkäse		
DALET'S BÜNDNER DEGUSTATION		CHF 29.00
Alle drei Gerichte im «Mini Bräter» serviert		

### PASTA, PIZZA & CO.

STROZZAPRETI	CHF 21.00	CHF 24.00
mit Pinienkerne, Rucola, Chili und Limonensauce		
GNOCCHI	CHF 21.00	CHF 24.00
mit Chorizo, Oliven, Tomaten und Bärlauch-Chiffonade		
PIZZA DALET mit hausgemachten Tomaten Sugo und Bergkäse		CHF 10.50
<u>belegt mit:</u> Schinken CHF 2.50   Bündner Rohschinken CHF 3.50   Oliven CHF 1.50 Rucola CHF 1.00   Blauer Büffelkäse CHF 2.50   Grillgemüse 2.00		
POMMES frites Portion		CHF 9.50

# DALET

## RESTORANT

DEUTSCH

### LÄSSIGE STÜCK FLEISCH ZUM SELBER KOMBINIEREN

#### WIE FUNKTIONIERTS?

- ① Fleisch wählen
- ② Beilage dazu wählen
- ③ «Gesundes» dazu wählen
- ④ Sauce dazu wählen
- ⑤ Bun appetit!

#### FLEISCH ①

Rinds Ribeye	CHF 25.00
Kalbsteak	CHF 23.00
Lammracks	CHF 19.00
Pouletbrust	CHF 14.00

#### BEILAGEN zum Fleisch ②

Gnocchi	CHF 6.00
Plain in Pigna	CHF 6.00
Strozzapreti	CHF 6.00
Pommes frites	CHF 5.00

#### GESUNDES zum Fleisch ③

Grüner Frühlingssalat	CHF 7.00
Tagesgemüse	CHF 5.00

#### SAUCEN zum Fleisch ④

Grüne Pfeffer Sauce	CHF 2.00
Portwein-Jus	CHF 2.50
«Gonzalez» Barbecue Sauce	CHF 2.50
Rahmsauce	CHF 2.00
Kräuterbutter	CHF 1.00
Tomatensauce	CHF 2.00

#### EMPFEHLUNG für Kinder

Räuberteller	CHF 2.00
einen leeren Teller und Besteck zum Mitessen	

### DALET'S FAJITAS

MAISFLADEN 6 Stück zum selber füllen & rollen CHF 36.00 | ideal ab 2 Personen  
auf dem Holzrondell mit folgenden Zutaten serviert:

- Pouletfleisch-Streifen
- Guacamole
- Pico de gallo
- Sauerrahm
- Salatblätter
- Paprika & Gurken

Supplement für Hungrige: 4 Maisfladen CHF 5.00 / Pouletfleisch-Streifen CHF 7.00



# DALET RESTORANT

DEUTSCH

## STÜVA BUIN

### GLETSCHER FONDUE

Dazu servieren wir Hausbrot, Gewürze & Kräuter  
inklusive 2.5dl Weisswein

pro Person  
CHF 34.00

### RACLETTE

Raclettekäse à discrécion zum selber schmelzen  
Dazu servieren wir geschwellte Kartoffeln,  
eingelegten Köstlichkeiten, Gewürze & Kräuter  
inklusive 2.5dl Weisswein

pro Person CHF  
40.00

## STÜVA 1933

### MEISSER FONDUE

mit Bouillon aus dem Mongolentopf  
Rindfleisch, Schweinefleisch, Kalbfleisch  
diverse Saucen, Ofen-Wedges, Gemüse, Pilze, Glasnudeln

pro Person  
ab 4 Personen  
CHF 44.00

Ihre selbergemachte Brühe können Sie anschliessend mitnehmen –  
vergessen Sie nicht Ihren Behälter

**KINDER** 5-12 Jahre

½ Preis pro  
Fondue

**WO?** in den heimeligen Arvenstuben der Meisser Lodge  
**WANN?** um 18.00 Uhr  
**WIE?** alles zum selber Kochen

**INFO** Meisser Fondue nur ab 4 Personen mit Vorbestellung einen Tag vorher  
Rotwein: Malanser Pinerlot, Fromm CHF 55.00  
M2 de Matallana Tempranillo CHF 59.00