



**HOTEL CENTRAL**  
AKTIV UND GENUSS

Die regionale Verankerung unserer Gerichte spielt eine zentrale Rolle und spiegelt sich auch in unserer Gastrophilosophie wieder.

Wir sind stets bemüht, unsere Menükarte saisonal zu gestalten und dabei möglichst einheimische Produzenten und Bauern zu berücksichtigen.

Wir sagen «grazcha fich» für Ihren Besuch und freuen uns, Sie als Gast und Freund bei uns zu begrüßen.

**ANDREAS, TAMARA UND DAS TEAM**

Wöchentlich frische Geschmackserlebnisse –  
unser Serviceteam verrät Ihnen gerne die aktuellen  
Tages- und Wochengerichte.

**BUN APPETIT**

## **DAS LEICHTE**

|    |                                     |       |
|----|-------------------------------------|-------|
| VG | HEUSUPPE LA FAINERA.....            | 14    |
|    | FLÄDLISUPPE.....                    | 12    |
|    | GERSTSUPPE VAL MÜSTAIR .....        | 14    |
| VE | GRÜNER MISCHBLATTSALAT .....        | 9     |
| VE | GEMISCHTER SALAT .....              | 12    |
|    | mit Sprossen                        |       |
| VG | BOWL «BUNT & GSUND».....            | 22-28 |
|    | Saisonaler Salat · Gemüse · Früchte |       |
| VG | RANDEN-CARPACCIO .....              | 22    |
|    | Frischkäse · Rucola                 |       |

VG : Vegetarisch VE: Vegan GF: Glutenfrei LF: Laktosefrei HG: Hausgemacht R: Regional

GERNE GEBEN IHNEN UNSERE SERVICEMITARBEITER EXAKTE AUSKUNFT  
ÜBER ALLERGENE IN UNSEREN SPEISEN.

CHF / INKL . 8.1% MWST

## DAS LOKALE

|       |                                                                                              |    |
|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|       | BÜNDNER TELLER .....                                                                         | 29 |
|       | mit Käse aus der Chascharia Val Müstair                                                      |    |
| VG    | GRILLGEMÜSE .....                                                                            | 25 |
|       | Weichkäse Alvätern aus der Chascharia - Preiselbeere                                         |    |
| HG VG | HAUSGEMACHTE TEIGWAREN .....                                                                 | 23 |
|       | Bolognese, Tomatensosse oder Pesto - VG                                                      |    |
| HG    | HAUSGEMACHTE HIRTENMACCHERONI .....                                                          | 23 |
|       | Bolognese, Speck, Champignons und Erbsen                                                     |    |
| VG    | BÜNDNER CAPUNS .....                                                                         | 28 |
|       | mit Speck und Zwiebeln garniert (Spätzliteig mit Bündlerfleisch und Gemüse)   VG Alternative |    |
|       | WIENERSCHNITZEL .....                                                                        | 28 |
|       | vom Schweizer Kräuterschwein mit Pommes Frites   Aufpreis Gemüse garnitur 6.-   Kalb 6.-     |    |
| R     | RINDSENTERCÔTE VAL MÜSTAIR .....                                                             | 48 |
|       | mit Pfeffersauce oder Kräuterbutter, Grillgemüse und Pommes Frites                           |    |
| R     | RINDSHÜFTSTEAK VAL MÜSTAIR AUF «HEISSEN STEIN» .....                                         | 48 |
|       | mit Pfeffersauce oder Kräuterbutter, Dips, Grillgemüse und Pommes Frites                     |    |

## BEILAGEN

Pommes oder Bratkartoffeln

VG : Vegetarisch VE: Vegan GF: Glutenfrei LF: Laktosefrei HG: Hausgemacht R: Regional

GERNE GEBEN IHNEN UNSERE SERVICEMITARBEITER EXAKTE AUSKUNFT  
ÜBER ALLERGENE IN UNSEREN SPEISEN.

CHF / INKL . 8.1% MWST

## DAS FINALE

|    |                                               |    |
|----|-----------------------------------------------|----|
| HG | NUSSTORTE WARM.....                           | 12 |
|    | mit Vanillesauce                              |    |
| HG | APFELSTRUDEL.....                             | 9  |
|    | Aufpreis Rahm 1.80.- oder Vanillesauce 3.50.- |    |
|    | SCHOKOTÖRTCHEN.....                           | 9  |
|    | Aufpreis mit Vanillesauce - Eis 3.50.-        |    |
|    | AFFOGATO.....                                 | 7  |
| HG | KARAMELLKÖPFLI .....                          | 7  |

VG : Vegetarisch VE: Vegan GF: Glutenfrei LF: Laktosefrei HG: Hausgemacht R: Regional

GERNE GEBEN IHNEN UNSERE SERVICEMITARBEITER EXAKTE AUSKUNFT  
ÜBER ALLERGENE IN UNSEREN SPEISEN.

CHF / INKL . 8.1% MWST

## WARME GETRÄNKE

|                          |      |
|--------------------------|------|
| CAFÉ CRÈME.....          | 4.20 |
| ESPRESSO .....           | 4.20 |
| MACCHIATO.....           | 4.20 |
| LATTE MACCHIATO .....    | 4.20 |
| CAPPUCCINO .....         | 4.70 |
| DOPPELTER ESPRESSO ..... | 5.80 |
| CORRETTO .....           | 5.90 |
| CAFÉ LUTZ.....           | 6.40 |

|                                |      |
|--------------------------------|------|
| MOROCCAN MINT .....            | 5.30 |
| PIZ PALÜ .....                 | 5.30 |
| VERBENA .....                  | 5.30 |
| SENCHA .....                   | 5.30 |
| CEYLON SUNRISE .....           | 5.30 |
| CAMOMILE orange blossoms ..... | 5.30 |
| RED KISS .....                 | 5.30 |
| BLAUE WUNDER.....              | 6    |

Bio Kräutertee Müstaila

|                  |      |
|------------------|------|
| TEE MIT RUM..... | 6.40 |
|------------------|------|

|                    |      |
|--------------------|------|
| RUMPUNSCH .....    | 4.40 |
| APFELPUNSCH.....   | 4.40 |
| ORANGEPUNSCH ..... | 4.40 |

## KALTE GETRÄNKE

|                              |      |
|------------------------------|------|
| *PASSUGGER MINERAL 30cl ..   | 4.10 |
| *ALLEGRA NATUR 30cl .....    | 4.10 |
| GAZOSA ENGADINA 33cl.....    | 4.50 |
| Citrun Zitrone               |      |
| Uzun Heidelbeere             |      |
| Amara Bitterorange           |      |
| APFELSAFT 30cl .....         | 4.10 |
| APFELSCHORLE 33cl .....      | 4.40 |
| CITRO 30cl .....             | 4.10 |
| QUELLWASSER .....            | 4    |
| SCHWEPPES Bitter lemon ..... | 4.40 |
| MÖHL / RITTERGOLD .....      | 5.80 |
| COLA ZERO .....              | 4.40 |
| COCA COLA .....              | 4.40 |
| FANTA.....                   | 4.40 |
| RIVELLA ROT I BLAU .....     | 4.40 |
| HOLUNDERSIRUP.....           | 4    |

\* 47 cl - 6.40 / 77 cl - 8.50

### INHALT & PREIS

Die Preise beziehen sich auf unterschiedliche Füllmengen.

## APÉRITIF

## BIERE

|                                |      |
|--------------------------------|------|
| *CENTRALINO .....              | 9.30 |
| PROSECCO ALPL 0,0% .....       | 7    |
| PROSECCO .....                 | 7    |
| HUGO .....                     | 9.30 |
| APEROL .....                   | 9.30 |
| CYNAR.....                     | 7.30 |
| CAMPARI BITTER.....            | 7.30 |
| CAMPARI ORANGE.....            | 8.50 |
| SAN PELLEGRINO.....            | 4.40 |
| BRAULIO ALPINO .....           | 7.20 |
| CHRÜTER .....                  | 5.70 |
| WILLIAMS.....                  | 6    |
| ZWETSCHGEN .....               | 6    |
| VODKA ABSOLUT .....            | 8    |
| LONDON DRY 24 Val Müstair..... | 18   |
| NAVY STRENGTH Val Müstair..... | 16   |
| STELVIO GIN Südtirol .....     | 18   |
| GIN FIZ .....                  | 9.70 |
| GIN TONIC.....                 | 9.70 |
| WHISKY COLA .....              | 10   |

|                              |      |
|------------------------------|------|
| CALANDA HERRGÖTTLI.....      | 3.30 |
| CALANDA STANGE.....          | 4.40 |
| CALANDA PANACHÉ.....         | 4.40 |
| CALANDA KÜBEL.....           | 5.90 |
| CALANDA SENZA .....          | 4.80 |
| CALANDA LAGER.....           | 6.20 |
| FRANZISKANER HEFE .....      | 7    |
| FRANZISKANER HEFE 0,0% ..... | 7    |
| BIERA DA TSCHLIN.....        | 6.20 |
| ENGADINER BIER.....          | 6.20 |
| ENGIADINAISA WEIZEN .....    | 6.40 |

\* Hausgemachter Brombeersirup, Prosecco,  
Rosmarin, Mineralwasser

AUS DEM TAL..... ANFRAGE

### INHALT & PREIS

Die Preise beziehen sich auf  
unterschiedliche Füllmengen.

## UNSERE REGIONALEN PRODUKTE & LIEFERANTEN

Regionalität und Qualität stehen bei uns an erster Stelle. Deshalb beziehen wir unsere Zutaten und Produkte möglichst direkt aus dem Val Müstair und von Produzenten, die unsere Werte teilen.

Unser Fleisch stammt von der «Bacharia Val Müstair» unter der Leitung von Lorenz Tschenett sowie von Bio-Bauern aus dem Tal.

Milch, Käse, Joghurt, Butter und Rahm beziehen wir von der «Chascharia Val Müstair», wo sämtliche Produkte ausschliesslich aus Bio-Heumilch hergestellt werden.

Die frischen Eier liefert uns Janik Spindler vom «Hof Bain Bun».

Für unser täglich frisches Brot vertrauen wir auf die Bäckereien «Meier Beck» in Sta. Maria sowie auf Caterina Bott in Müstair.

Saisonale Salate und aromatische Kräuter kommen von unserer Nachbarin Frau Corina Bott.

Kartoffeln Mehl und Getreide beziehen wir von der «Agricultura Val Müstair».

Den aromatischen Blütenhonig «Mel da Fluars dalla Val Müstair» beziehen wir von unserem Nachbarn Flurin Bott.

Unsere Marmeladen, Sirupe und selbstgemachte Kräutersalze werden mit viel Liebe von Mamma Tina, Tata Luis & Chefin Tami gemacht.

Ergänzt wird unser Angebot durch verschiedene hausgemachte Liköre, die vom Chef selbst hergestellt werden.

Während weitere regionale Spezialitäten und Produkte über den Volg-Laden «La Butia» in Valchava beschafft werden.



**HOF  
BAIN  
BUN**

*Bäckerei Bott*

*Meier* **-beck**



**mel da fluors**  
DA LA VAL MÜSTAIR



Wir sind stolz auf die Zusammenarbeit mit unseren Produzenten und Lieferanten aus dem Tal. Ihre Leidenschaft, ihr Handwerk und die hohe Qualität ihrer Produkte machen den unverwechselbaren Geschmack unserer wunderschönen Bergregion Val Müstair auf Ihrem Teller und in Ihrem Glas erlebbar.