

La Tgoma

Hotel Restaurant

Allegra liebe Gäste

Herzlich willkommen im Hotel Restaurant La Tgoma inmitten des idyllischen Lantsch/Lenz.

Es freut uns, dass Sie bei uns sind und wir Sie verwöhnen dürfen.

Das La Tgoma-Team wünscht Ihnen guten Appetit!

Gastgeberin

Claudia Galliker mit Ihrem La Tgoma-Team

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag & Dienstag

RUHETAG

Mittwoch bis Sonntag

17.00 Uhr bis 22.00 Uhr

Warme Küche

17.30 Uhr bis 21.00 Uhr

KONTAKT

Hotel Restaurant La Tgoma
Voia Principala 37
7083 Lantsch/Lenz

+41 (0)81 681 12 78
info@latgoma.ch
www.latgoma.ch

SPEISEKARTE

VORSPEISEN

Bunter Blattsalat ^{9, 10, 11}	9.50
La Tgoma Salat ^{8, 9, 10, 11} mit Früchten, Gemüse und Gewürznüssen	13.00
Frischkäse-Mousse ^{1, 4, 7, 9} mit süss-sauren Kirschen und Knödelchips	17.00
Hausgeräuchertes Forellenfilet ^{3, 7, 9} mit Randensalat und Meerrettich	19.00
Rindscarpaccio ^{7, 9} mit gehobeltem Parmesan und Dörrotomatenpesto	24.00

Alle Salate werden mit French oder Hausdressing serviert (laktose- und glutenfrei)

HAUSGEMACHTE SUPPEN

Tagessuppe	9.50
Rindsbouillon ^{1, 4, 7, 10, 13} mit Flädli	10.00
Bramatarahmsuppe ^{7, 10} mit Brüggers Arvenkalb	12.00

LA TGOMA KLASSIKER

Bündner Capuns ^{1, 4, 7, 9, 10} an Milchbouillon, mit Bergkäse gratiniert und Salsizstreifen	28.50
Hacktäschli an grober Senfsauce ^{1, 9, 10, 11, 13} mit Gemüse und Risotto	28.00
Geschmorte Rindskopfbacke ^{7, 10, 13} an Pinot Noir Sauce, Gemüse und Mascarpone-Bramata	31.00
Wiener Kalbsrahmgulasch ^{1, 4, 7, 10, 13} mit Quark-Pizokel und Gemüse	34.00
Gebratenes Steak vom Birtreber-Schwein ^{1, 4, 10, 13} mit Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüse	32.00

VEGETARISCH

Bündner Gemüse-Capuns ^{1, 4, 7, 10, 13}  an Milchbouillon, mit Bergkäse gratiniert	28.50
Sämige Mascarpone-Bramata ^{4, 7, 10}  mit Federkohl, Birnenspalten und Röstzwiebeln	28.00

Herkunft unserer Fleischprodukte

Kalb – Schweiz

Schweinefleisch – Schweiz

Reh, Wild und Gams – Österreich/EU

Deklaration

Über Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen könnten, informiert Sie unser Serviceteam gerne.

Allergien

1 - Eier / 2 - Erdnüsse / 3 - Fisch / 4 - glutenhaltige Getreide / 5 - Krebstiere / 6 - Lupinen /
7 - Milch / 8 - Schalenfrüchte / 9 - Schwefeldioxid und Sulfite / 10 - Sellerie / 11 - Senf /
12 - Sesamsamen / 13 - Soja / 14 - Weichtiere

DESSERT

Affogato «al caffè» ^{1,7,8} Vanille-Glace mit einem Espresso	7.00
Joghurt-Mousse ⁷ mit Preiselbeerragout und Kürbiskernkrokant	10.00
Bündner Nusstorten-Parfait ^{1,4,7,8} mit eingelegten Gewürz-Zwetschgen	12.00
Gerührter Eiskaffee ^{1,7,8} Moccaglace mit Espresso und Rahm	12.00
Coupe La Tgoma ^{1,7,8} Vanilleglace mit Röteli, süss-sauren Kirschen und Rahm	13.00
Le Colonel Eine Kugel Zitronensorbet mit Vodka	7.50
Heidelbeersorbet Eine Kugel Heidelbeersorbet mit Gin	7.50
Kleine Käse Auswahl ^{4,7,9} mit Essigkirschen und Früchtebrot	18.00
1 Kugel Glace ^{*1,2,7,8} mit Rahm	3.50 1.50

Glacesorten:

- Vanille • Erdbeer • Schokolade • Mocca • Zitronensorbet

** Unsere Glaces können Spuren von Nüssen enthalten.*

Deklaration

Über Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen könnten, informiert Sie unser Serviceteam gerne.

Allergien

1 - Eier / 2 - Erdnüsse / 3 - Fisch / 4 - glutenhaltige Getreide / 5 - Krebstiere / 6 - Lupinen /
7 - Milch / 8 - Schalenfrüchte / 9 - Schwefeldioxid und Sulfite / 10 - Sellerie / 11 - Senf /
12 - Sesamsamen / 13 - Soja / 14 - Weichtiere

GETRÄNKEKARTE

WASSER & SOFTDRINKS

Passugger / Allegra		3.5 dl	4.50
		7.7 dl	8.50
Verschiedene Softdrinks		3.3 dl	5.00
Coca Cola, Coca Cola Zero, Rivella rot, Rivella blau, Elmer Citro, Shorley, Eistee, Fanta			

BIER & MOST

Calanda Bräu Lager vom Fass	4.8%	2 dl	4.00
	4.8%	3 dl	5.00
	4.8%	5 dl	7.00
Biera Engiadinaisa von Tschlin	5.0%	3.3 dl	5.00
Calanda Edelbräu	5.2%	3.3 dl	5.00
Panaché		3 dl	5.00
		5 dl	7.00
Calanda 0.0	alkoholfrei	3.3 dl	5.00
Möhl Saft vom Fass	6%	5 dl	6.50
	alkoholfrei	5 dl	6.50

APERITIF

Gespritzter Weisswein (süss oder sauer)			8.00
Campari Orange	23%	4 cl	9.50
Cynar Orange	16.5%	4 cl	8.50
Martini Bianco	15%	4 cl	7.50
Hugo			11.00
Aperol Spritz			11.00
Gin Tonic	40%	4 cl	12.00

KAFFEE & HEISSGETRÄNKE

Kaffee		4.50
Schale		5.00
Espresso		4.50
Doppelter Espresso		5.50
Cappuccino		5.00
Latte Macchiato		5.50
Espresso Corretto Grappa		7.50
Kaffee Luz	4 cl	7.50
Kaffee mit Schuss und Rahm		9.00
Ovo, Schokolade (kalt/warm)		5.00
Tee		5.00
feine Teesorten der Marke Eilles: Earl Grey, Pfefferminz, Kamille, Hagenbutten, Grüner Tee, Verveine		

LIKÖRE & SCHNÄPSE

Galliano	30 %	4cl	7.50
Limoncello	30 %	4cl	7.50
Röteli	22 %	4cl	7.50
Baileys Irish Cream	17 %	4 cl	7.50
Appenzeller	29 %	4 cl	7.50
Ramazotti	30 %	4cl	7.50
Averna	29 %	4cl	7.50
Fernet-Branca	39 %	4cl	7.50
Braulio	21 %	4cl	7.50
Vieille Prune	41 %	2cl	9.00
Grappa	40 %	2cl	9.00
Williamine	43 %	2cl	7.50
Willisauer Chrüter	37.5 %	2cl	5.50
Willisauer Kirsch	37.5 %	2cl	5.50
Willisauer Zwetschgen	37.5 %	2cl	5.50
Willisauer Kernobst	37.5 %	2cl	5.50
Whiskey	41 %	4cl	12.00
Cognac	40 %	4cl	12.00

WEINKARTE**SCHAUMWEIN**

Valdobbiadene Prosecco Extra Dry DOCG	75 cl	46.00
	1 dl	7.50
Naonis Prosecco Extra Dry Rosè DOC	75 cl	45.00
Traubensorte: Glera von Salis		
Bündner BRÛT Vin Mousseux AOC Graubünden	75 cl	58.00
Traubensorte: Pinot Noir von Salis		

OFFENAUSSCHANK WEISSWEIN

Weinempfehlung aus der 75cl Flasche	1 dl	6.50
Féchy La Cote AOC , Waadt	1 dl	5.00
Traubensorte: Chasselas		
	5 dl	25.00
Maienfelder Riesling Silvaner AOC, Graubünden	1 dl	7.00
Traubensorte: Riesling-Silvaner		
	5 dl	35.00
Grüner Veltliner, Weinviertel Niederösterreich	1 dl	7.00
Traubensorte: Grüner Veltliner		
	5 dl	35.00
Bannert		

OFFENAUSSCHANK ROTWEIN

Weinempfehlung aus der 75cl Flasche	1 dl	7.50
Maienfelder Pinot Noir AOC, Graubünden	1 dl	8.00
Traubensorte: Pinot Noir		
	5 dl	40.00
Blauer Zweigelt Classic, Weinviertel Niederösterreich	1 dl	8.00
Traubensorte: Zweigelt		
	5 dl	40.00
Bannert		
Tindaro Monferrato DOC, Piemont/Italien	1 dl	7.00
Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Barbera		
	5 dl	35.00
Tenute Neirano		

WEISSE FLASCHENWEINE

SCHWEIZ

Graubünden

Malanser Pinot Blanc AOC 2022 75 cl 54.00
Traubensorte: Pinot Blanc
von Salis

Maienfelder Sauvignon Blanc AOC 2022 75 cl 56.00
Traubensorten: Sauvignon Blanc
Ralf Komminoth

Maienfelder Chardonnay AOC 2022 75 cl 64.00
Traubensorten: Chardonnay
Lampert

Waadt

Dézaley Médinette AOC Grand Cru 2020 75 cl 56.00
Traubensorte: Chasselas
Bovard

Tessin

Terre Alte Bianco Merlot 2022 75 cl 42.00
Traubensorte: Merlot
Feliciano Gialdi

ROSÉ FLASCHENWEINE

Schiller AOC Graubünden 75 cl 52.00
Traubensorten: Pinot Noir, Pinot Gris, Pinot Blanc
von Salis

ROTE FLASCHENWEINE

SCHWEIZ

Graubünden

Fläscher Pinot Noir AOC 2022 75 cl 64.00
Traubensorte: Pinot Noir
Andrea Davaz

Maienfelder Pinot Noir Barrique AOC 2019 75 cl 69.00
Traubensorte: Pinot Noir
Ralf Komminoth

Fläscher Terra Noir AOC 2022 75 cl 69.00
Traubensorten: Zweigelt, Merlot, Pinot Noir
Roman Herrmann

TESSIN

Terre Alte Rosso Merlot 2021 Traubensorte: Merlot Feliciano Gialdi	75 cl	58.00
Merlot Riserva DOC 2021 Traubensorte: Merlot Vinattieri Roncaia	75 cl	64.00

ITALIEN

Lagrein Alto Adige DOC 2022, Südtirol Traubensorte: Lagrein Kellerei Kurtatsch	75 cl	65.00
Barolo di Serralunga d'Alba DOCG 2019, Piemont Traubensorte: Nebbiolo Weingut Palladino	75 cl	82.00
Poggio del Grillo DOC 2021, Toskana Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah Tenuta Ceralti/Bolgheri	75 cl	61.00
Amarone della Valpolicella DOCG 2020, Venetien Traubensorten: Corvina, Rodinella, Corvinone La Giaretta	75 cl	74.00
Chianti Classico DOCG Rubiolo 2020, Toskana Traubensorte: Sangiovese Tenuta Gagliole	75 cl	64.00

ÖSTERREICH

Cabernet Sauvignon Unplugged 2018, Burgenland Traubensorte: Cabernet Sauvignon Hannes Reeh	75 cl	79.00
---	-------	-------

SPANIEN

Tinto Cosecha DO 2021, Castilla y León Traubensorten: Tempranillo, Syrah Bodegas Mauro	75 cl	82.00
La Villa Paco Garcia Rioja Reserva DOCa 2015 Traubensorten: Tempranillo, Mazuelo Bodegas Paco Garcia	75 cl	69.00