

# 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

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

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

### HAUSGEMACHTE SUPPEN

<b>Tagessuppe</b>	9.50
<b>Rindsbouillon</b> <sup>1, 4, 7, 10, 13</sup> mit Flädli	10.00
<b>Bramatarahmsuppe</b> <sup>7, 10</sup> mit Brüggers Arvenkalb	12.00

## LA TGOMA KLASSIKER

<b>Bündner Capuns</b> <sup>1, 4, 7, 9, 10</sup> an Milchbouillon, mit Bergkäse gratiniert und Salsizstreifen	28.50
<b>Hacktäschli an grober Senfsauce</b> <sup>1, 9, 10, 11, 13</sup> mit Gemüse und Risotto	28.00
<b>Geschmorte Rindskopfbake</b> <sup>7, 10, 13</sup> an Pinot Noir Sauce, Gemüse und Mascarpone-Bramata	31.00
<b>Wiener Kalbsrahmgulasch</b> <sup>1, 4, 7, 10, 13</sup> mit Quark-Pizokel und Gemüse	34.00
<b>Gebratenes Steak vom Biertreber-Schwein</b> <sup>1, 4, 10, 13</sup> mit Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüse	32.00

## VEGETARISCH

<b>Bündner Gemüse-Capuns</b> <sup>1, 4, 7, 10, 13</sup>  an Milchbouillon, mit Bergkäse gratiniert	28.50
<b>Sämige Mascarpone-Bramata</b> <sup>4, 7, 10</sup>  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

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

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

### BIER & MOST

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

### APERITIF

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

**KAFFEE & HEISSGETRÄNKE**

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

**LIKÖRE & SCHNÄPSE**

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

**WEINKARTE****SCHAUMWEIN**

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

**OFFENAUSSCHANK WEISSWEIN**

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

**OFFENAUSSCHANK ROTWEIN**

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

## 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**

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

**ITALIEN**

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

**ÖSTERREICH**

<b>Cabernet Sauvignon Unplugged 2018, Burgenland</b> Traubensorte: Cabernet Sauvignon Hannes Reeh	75 cl	79.00
---	-------	-------

**SPANIEN**

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