

ABENDKARTE RESTAURANT ORELLI

VORSPEISEN / SUPPEN

| | | |
|---|------------------|-------|
| Antipasti und Salate vom Buffet | klein | 11.50 |
| | mittel | 16.50 |
| | gross | 21.50 |
| Nüsslisalat „Mimosa“ | | 13.50 |
| Würziges Rindstatar (ca.70 gr) mit Toastbrot | | 24.50 |
| Erfrischende Melonenkaltschale | | 10.50 |
| ... mit gebratener Riesencrevette | | 14.50 |
| Klare Tomatensuppe | natur | 9.50 |
| (auf Basis Rindskraftbrühe) | mit Spinatflädli | 11.00 |
| Alpenkräuter-Rahmsuppe mit gebratenen Steinpilzwürfel | | 13.50 |

HAUPTGÄNGE

PASTA

| | Vorspeise/Hauptgang |
|---|---------------------|
| Spaghetti Speziale mit Speck, Knoblauch, Spinat, Cherrytomaten | 19.50 / 24.50 |
| Tortelloni "Art des Hauses" mit gebratenen Pouletstreifen und Broccoli in pikanter Tomaten-Rahm-Sauce | 21.50 / 28.50 |
| Agnolotti di Tartufo an leichter Kräuter-Champignon-Sauce | 21.50 / 26.50 |

SALATE

| | |
|--|-------|
| Salatbowle Orelli Blattsalate, Rindsfiletwürfel, Avocado, Speck und Croûtons an Himbeer-Cassis-Vinaigrette | 25.50 |
| Salatteller du chef Bunter Salat, gebratene Riesencrevetten, Parmesanspäne an Balsamicodressing | 25.50 |

Fitnesssteller

Siehe mit * gekennzeichnete Fisch- und Fleischgerichte

RISOTTO

Vorspeise/Hauptgang

| | |
|---|---------------|
| Risotto Orelli mit gebratenen Pouletstreifen, Oliven, Knoblauch, Cherrytomaten, Basilikum | 22.00 / 32.50 |
| Risotto du Chef mit gebratenen Rindsfiletwürfel, Peperoni, Peperonccini, Knoblauch, Basilikum | 28.00 / 44.50 |
| Risotto „Arosa“ mit gebratenen Schweinsfiletstreifen und Pilzen | 23.00 / 36.50 |
| Risotto „Mediterran“ mit buntem Gemüse und gebratenen Riesencrevetten | 23.00 / 35.50 |

FISCH

| | |
|--|-------|
| Saltimbocca vom Zander an Balsamicojus Weissweinsrisotto und buntes Gemüse | 32.50 |
| * auch als Fitnesssteller erhältlich | |

| | |
|--|-------|
| Würfel vom Seeteufel (pochiert, grätenfrei) in feiner Pommery-Senf-Sauce Butternudeln und Gemüse | 38.00 |
|--|-------|

| | |
|--|-------|
| Spiess mit Seeteufelmedaillons und Riesencrevetten auf Ratatouille und Butterreis | 41.00 |
|--|-------|

VEGETARISCH

| | |
|---|---------------|
| Käsespätzli mit Röstzwiebeln serviert im Gusspfännli | 19.50 |
| Gemüse Capuns an feiner Champignon-Rahmsauce | 25.50 |
| Tagliatelle in leichter Gorgonzolasauce mit getrockneten Tomaten und frischen Kräutern | 19.50 / 24.50 |
| Gemüserösti mit Mozzarella überbacken (Zubereitungszeit ca. 25 min.) | 24.50 |

FLEISCH

| | |
|--|-------|
| Poulet Cordon Bleu Gefüllt mit Gorgonzola und Rohschinken Country Kartoffeln und sommerliches Gemüse | 32.50 |
| * auch als Fitnesssteller erhältlich | |
| Pouletgeschnetzeltes „Casimir“ im Reisring, garniert mit Früchten | 28.50 |
| Kalbs Cordon Bleu Pommes frites und buntes Gemüse | 43.50 |
| * auch als Fitnesssteller erhältlich | |
| Rindstatar (ca. 130gr.) mild, würzig oder scharf serviert mit Toast | 36.50 |
| Züricher Geschnetzeltes mit Rösti | 39.00 |
| Paniertes Schweinsschnitzel Pommes frites und buntes Gemüse | 28.00 |
| * auch als Fitnesssteller erhältlich | |
| Rindsentrecôte (200 gr.) „Mediterran“ mit Avocado- und Peperoniwürfel, Cherrytomaten, Peperoncini, Knoblauch, Zwiebeln Country Kartoffeln | 48.00 |
| Orelli Pfanne Schweinsmedaillons auf gebratenen Champignons Hausgemachte Spätzli und Bohnenbündel | 39.00 |
| Fleischspieß Asora Schweinefleisch pikant gewürzt an Pfefferrahmsauce Country Kartoffeln und buntes Gemüse | 36.00 |
| * auch als Fitnesssteller erhältlich | |
| Involtini vom Kalb Gefüllt mit Rohschinken, Senf, Kräutern, getrockneten Tomaten auf Weissweinsrisotto und Gemüse | 43.50 |
| Schweins-Rahmschnitzel mit frischen Pilzen und Butternudeln | 29.50 |
| Rindsfiletmedaillon im Speckmantel an Pommery-Senfsauce Butternudeln und glasiertes Sommergemüse | 54.00 |

SPEZIALITÄTEN AM TISCH FLAMBIERT

Hauptgang

STEAK DIANA

Schnitzel vom Rind gebraten mit Knoblauch, Zwiebeln, Champignons und Senf in Rahmsauce
serviert mit Country Kartoffeln und Gemüse 46.00

CREVETTES AU PERNOD

Riesencrêten gebraten mit Knoblauch, Lauchzwiebeln, in Rahmsauce
serviert mit Butterreis und Gemüse 44.00

Dessert

CREPE SUZANNE

Klassisches Crêpe Suzette mit Vanille-Eis, Galliano Likör und flüssige Sahne 22.00

Flammbierte Ananas mit Vanille-Eis 22.00
Batida de coco und flüssige Sahne

DESSERT

Tiramisu mit Banane und Schokoladenstücken 14.50

Weisses Schokoladenmousse
an Rhabarber-Himbeer-Ragôut 13.50

Hausgemachtes Karamell Köpfl
Garniert mit frischen Beeren 11.50

Asora Schneeball
Vanillé- und Erdbeerglacé gebacken
im Kokos-Bisquitmantel 15.50

KÄSE

Maraner Sennenmutschli mit Pfeffer
Feigen-Senf-Sauce und Pumpernickel 14.50

Wir beziehen unsere Lebensmittel von folgenden Firmen:

| | |
|--|--|
| Brotwaren | Bäckerei Widmer, Arosa Hiesstand, Schlieren |
| Milchprodukte und Käse | Familie Lütscher, Arosa Scana, Regensdorf |
| Gemüse | Fruit Alpina AG, Arosa Ecco Jäger, Bad Ragaz |
| Getränke | Arosa Getränke, Arosa |
| Weine | Nüesch Weine, Balgach Cotinelli, Landquart Schloss Salenegg, Maienfeld Cappiletti Weine, Bern Von Salis, Landquart |
| Rindfleisch CH/IRE Hirsch NZ, Reh A Kalbfleisch CH Schweinefleisch CH | Carna Grischa, Landquart |
| Poulet CH | Bianchi, Zufikon |
| Fisch und Meeresfrüchte | Bianchi, Zufikon Rageth, Landquart |

MAX HAVELAAR

Folgende verarbeitete Lebensmittel sind garantiert Fair trade
Produkte von Max Havelaar: Reis, Bananen, Honig