

# ABENDKARTE RESTAURANT ORELLI

## VORSPEISEN / SUPPEN

Antipasti & Salate vom Buffet	klein	11.50
	mittel	16.50
	gross	21.50
Würziges Rindstatar (ca.70 gr) mit Toastbrot mild, würzig oder scharf		24.50
Blattsalat mit gebratener Hirschleber an Himbeer-Cassis-Vinaigrette		16.50
Kleine Rauchlachsrose an Senf-Dillsauce serviert mit Röstitaler		18.00
Deftige Kartoffelsuppe mit gebratener Jakobsmuschel	natur	11.50 14.50
Kräftige Rindsbouillon mit Gemüse-Kräuterflädli	natur	9.50 11.50
Feine Alpenkräuter-Rahmsuppe mit gebratenen Steinpilzen		13.50

## HAUPTGÄNGE

### PASTA

	Vorspeise/Hauptgang
Spaghetti Speziale mit Speck, Knoblauch, Spinat, Cherrytomaten	19.50 / 24.50
Bündner Ravioli gefüllt mit Speck, Weisskabis und Kartoffeln in feiner Tomaten-Rahmsauce	20.50 / 25.50
Feine Bandnudeln in Gorgonzolasauce mit frischen Kräutern und getrockneten Tomaten	19.50 / 24.50

## **RISOTTO**

Vorspeise/Hauptgang

Risotto du Chef mit gebratenen Rindsfiletwürfel, Peperoni, Peperoncini, Knoblauch, Avocado, Basilikum	28.00 / 44.00
Risotto „Försterin“ mit gebratenen Hirschleber und Champignons	20.50 / 28.50
Safran-Risotto „Mediterran“ mit gebratener Jakobsmuschel und Riesencrevetten	23.80 / 35.50

## **FISCH**

Saltimbocca vom Zander an Balsamicojus Weissweinsrisotto und buntes Gemüse	32.50
Forellenfilet „Müllerin Art“ an Mandelbutter Tournierte Kartoffeln und buntes Gemüse	29.50

## **VEGETARISCH**

Bündner Gemüse-Capuns an feiner Champignon-Rahmsauce serviert in der Gusspfanne	25.50
Hausgemachter Gemüsestrudel an Gorgonzolasauce auf einem Gemüsebeet	25.50
Zucchini Piccata an rassisger Tomatensauce Safranrisotto und Mandelbroccoli	25.50

## FLEISCH

### Surf & Turf

Gebratenes Rindsfiletmedaillon an Cognacsauce & gebratene Riesencrevette an Hummerbutter-Sauce serviert mit feinen Nudeln und buntes Gemüse 52.00

Rindsfiletwürfel „Stroganoff“ serviert im Reisring 44.00

Rindsentrecôte „Madagaskar“ an pikanter Pfeffer-Rahmsauce Country Kartoffeln und Gemüse garnitur 46.00

Kalbs Cordon Bleu Pommes frites und buntes Gemüse 43.50

Rindstatar (ca. 130gr.) mild, würzig oder scharf serviert mit Toast 36.50

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ serviert mit Butter-Rösti 39.00

Orelli's Pfanne Schweinsfiletmedaillons auf gebratenen Champignons Hausgemachte Spätzli und Bohnenbündel 39.00

Schweinsschnitzel „Wiener Art“ Pommes frites und Gemüse garnitur 28.00

Poulet Cordon Bleu „Art des Hauses“ mit Gorgonzola und Landrauchschinken gefüllt Country Kartoffeln und buntes Gemüse 32.50

Pouletgeschnetzeltes „Casimir“  
im Reisring garniert mit frischen Früchten 28.50

Hirschschnitzel im Haselnussmantel  
auf Rötelsauce  
Spätzli und Rosenkohl 37.50

### **SPEZIALITÄT**

Wild Chinoise „Orelli“ ab 2 Personen  
mit Fleisch vom Reh, Hirsch und Wildschwein  
Diverse Saucen und Beilagen  
Country Kartoffeln pro Person 55.00

### **DESSERT / KÄSE**

Hausgemachter Quarkstrudel  
mit Zwetschgenkompott und Haselnuss-Glacé 14.50

Duett von weissem und braunem Schokoladenmousse  
mit Rötelikirschen – serviert im Glas 12.50

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

Tagesdessert 8.50

Bunter Käseteller 14.50

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

## **Wir beziehen unsere Lebensmittel von folgenden Firmen:**

Brotwaren	Bäckerei Widmer, Arosa Hiestand, 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 Poulet CH	Carna Grischa, Landquart     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