

Restaurant



TEGIA LARNAGS

Seit dem Winter 2017 betreiben wir diesen besonderen Ort und haben hier ein Zuhause gefunden, das uns immer mehr ans Herz wächst. Umgeben von der atemberaubenden Skipiste, laden wir im Winter unsere Gäste täglich von 11:30 Uhr bis 15:00 Uhr ein, um sie mit warmen Speisen zu verwöhnen. Nach einem zwanzigminütigen Fußmarsch ab der Talstation könnt ihr uns auch nach 18:00 Uhr wieder besuchen – perfekt für ein gemütliches Abendessen oder einen abwechslungsreichen Event.

We have been running this special place since the winter of 2017 and have found a home here that is growing more and more dear to our hearts. Surrounded by the breathtaking ski slope, we invite our guests daily from 11:30 a.m. to 3:00 p.m. in winter to pamper them with hot dishes. After a twenty-minute walk from the valley station, you can visit us again after 6:00 p.m. - perfect for a cozy dinner or a varied event.

Wenn der Sommer Einzug hält, verwandelt sich unsere Hütte in einen Ort voller neuer Möglichkeiten. Ab dem Auffahrtswochenende bis Ende der Herbstferien haben wir geöffnet und bieten einen malerischen Rahmen für eure Hochzeiten, Geburtstagsfeiern oder Firmenanlässe. Mit viel Freude und Engagement unterstützen wir euch dabei, eure Vorstellungen und Wünsche in die Realität umzusetzen. Wir freuen uns auf die gemeinsamen Momente mit euch und darauf, euch bei uns willkommen zu heißen!

When summer arrives, our cabin is transformed into a place full of new possibilities. We are open from the Ascension weekend until the end of the autumn holidays and offer a picturesque setting for your weddings, birthday parties or company events. With a lot of joy and commitment, we support you in turning your ideas and wishes into reality. We are looking forward to the shared moments with you and to welcoming you!



Suppen

  Spargelcremesuppe Grün und Weiss Kräuteröl	klein	13.00
	gross	18.00

Tagessuppe	klein	13.00
	gross	18.00

English

Soups

  Asparagus cream soup Green and White Herbal oil	small	13.00
	large	18.00

Soup of the day	small	13.00
	large	18.00

Salate & Vorspeisen

- 🌿🍷 Gemischter Blattsalat | Tomaten | Radiesli
geröstete Sonnenblumenkerne 13.00
 - 🌿🍷 Creme vom Ziegenfrischkäse
bunte Rande | grüner Apfel | Seublumenhonig 24.00
 - 🌿🍷 Hausgemachte Dressings: italienisch | französisch | 🌿 himbeer
 - 🍷 Gebratene Riesengarnelen
marinierter Spargel | Spinat | Knoblauch | Chili 21.50
 - Ochsenschwanz Ravioli 24.00
Chimichurri | gepickelte Zwiebeln | Jus | Birne
-

English

Salads & Appetizers

- 🌿🍷 Mixed Leaf salad | Tomatoes | Radishes
roasted sunflower seeds 13.00
- 🌿🍷 Cream of goat's cheese
beetroot | green apple | dandelion honey 24.00
- 🌿🍷 Homemade dressings: italian | French | Raspberry
- 🍷 Roasted king prawns
marinated asparagus | Spinach | Garlic | Chili 21.50
- Oxtail Ravioli 24.00
Chimichurri | pickled onions | Jus | Pear

Klassiker

Capuns	32.50
Capuns mit Trockenfrüchten	32.50
Bratwurstschnecke vom Larnagser-Gallowayrind Rösti	28.00
Gehacktes auf Schwingerhörnli Apfelmus	26.50
Kalbsleberstreifen Balsamicojus Rösti	39.50
Tagliolini Rindsfilet Gemüsestreifen	34.50

English

Evergreens

Capuns	32.50
Capuns with dried fruit	32.50
Sausage from Larnagser-Gallowaybeef Rösti	28.00
Minced meat on Celentani noodles Applesauce	26.50
Tagliolini Beef fillet Vegetable strips	34.50

Saisonal




- | | |
|--|-------|
| 🍷 Lauwarmer Kalbstafelspitz
Kartoffel-Spargelsalat Meerrettich | 44.00 |
| 🍷 Bündner Lachs aus Lostallo
Spargelrisotto konfierte Tomaten
Apfel-Beurre Blanc | 44.00 |
| Entrecote vom Angus
knusprige Quetschkartoffeln Ofengemüse | 52.00 |
| 🌱 Veganes Tagesgericht | |
-

English

Seasonal




- | | |
|---|-------|
| 🍷 Veal rump cut lukewarm
Potato and Asparagus Salad Horseradish | 44.00 |
| 🍷 Grisons salmon from Lostallo
Asparagus Risotto confit tomatoes
Apple-Beurre Blanc | 44.00 |
| Entrecote of Angus
crispy smashed potatoes oven vegetables | 52.00 |
| 🌱 Vegan dish of the day | |

Kalte Bündner Spezialitäten








- | | |
|---|-------|
|   Laaxer Bergkäse | 17.00 |
|  Bündnerteller
Bündnerfleisch Rohschinken Coppa
Speck Alpkäse | 32.00 |

English

Cold platters








- | | |
|---|-------|
|   Alpcheese | 17.00 |
|  Grisons platter
Air dried beef, crudo, coppa, bacon, alp cheese | 32.00 |

Süsses



  Affogato al Cafè	8.50
  Tobleronemousse	14.00
  Frische Erdbeeren Sauerrahmglace Rahm	13.00
 Kuchen nach Tagesangebot	8.50

English



Sweets

  Affogato al Café	8.50
  Tobleronemousse	14.00
  Fresh strawberries Sour cream ice cream	13.00
 Cake according to daily offer	8.50

Hausgemachtes Eis

 Hausgemachte Glace	4.50
Vanille Schoggi Mocca Sauerrahm Erdbeere	
 Hausgemachte Sorbet	4.50
Mango	
Rahm	1.50

Homemade icecream

 Homemade Ice cream	4.50
Vanilla Sour cream chocolate Mocha Strawberry	
 Homemade Sorbet	4.50
Mango	
Whipped cream	1.50

Kinderkarte

Hörnli Tomatensauce	12
Hörnli Gehacktem Apfelmus	14.50
Kalbsschnitzel paniert Rösti	klein 22 gross 44
Kalbsrahmschnitzel Rösti	klein 22 gross 44
Schatztruhe Vanille Schoggiglace	6

Kids menu

Noodles tomato sauce	12
Noodles minced beef applecompot	14.50
Breaded veal escalope rösti	small 22 large 44
Veal escalope creme sauce rösti	small 22 large 44
Schatztruhe mit Vanille- und Schoggiglace	6

Weisswein im Offenausschank

Graubünden Zizers Grendelmeier Riesling Sylvaner	0.1 0.25 0.5	9 22.50 45
Kamptal Langenlois Fred Loimer Grüner Veltliner	0.1 0.25 0.5	9 22.50 45
Italien Piemont Monchiero Carbone Arneis	0.1 0.25 0.5	9 22.50 45

Schaumweine im Offenausschank

Italien Valdobbiadene Bortolomiol Miol Prosecco	0.1	9.50
Italien Valdobbiadene Bortolomiol Miol Rosé Prosecco	0.1	10.50
Frankreich Champagne Drappier Brut Carte d'Or	0.1 0.375	14 46
Frankreich Languedoc Chavin Pierre Zero	0.1 0.2	8 15

Rotwein im Offenausschank

Graubünden Zizers Jan Marugg Pinot Noir	0.1 0.25 0.5	9.50 24 48
Italien Toscana Collazzi Liberta M CF CS	0.1 0.25 0.5	9 22.50 45
Spanien Ribera del Duero Emilio Moro Tempranillo	0.1 0.25 0.5	9.50 24 48

Alkoholfreie Getränke

Hahnewasser	0.3 0.5 1	2 3 5
Passugger	0.47 0.77	6.80 9.80
Allegra	0.47 0.77	6.80 9.80
Coca Cola	0.33	5.50
Coca Cola Zero	0.33	5.50
Rivella rot	0.33	5.50
Möhl Steinkrügler Apfelsaft	0.3 0.5	5.20 7.20
Apfelschorle trüb	0.3 0.5	5.20 7.20
Elmer Citro	0.3 0.5	5.20 7.20
Fusetea Lemon	0.3 0.5	5.20 7.20
Honig Inwer	0.3 0.5	5.20 7.20
Fruchtsäfte	0.3	5.50
Orange Grapefruit Cranberry		
Tonic Bitterlemon Gingerale	0.2	5.50
Red Bull	0.33	6.50
San Bitter	0.1	5

Non-alcoholic Drinks

Tap water	0.3 0.5 1	2 3 5
Passugger	0.47 0.77	6.80 9.80
Allegra	0.47 0.77	6.80 9.80
Coca-Cola	0.33	5.50
Coca-Cola Zero	0.33	5.50
Rivella rot	0.33	5.50
Möhl Steinkrügler Apple Juice	0.3 0.5	5.20 7.20
Apfelschorle trüb	0.3 0.5	5.20 7.20
Elmer Citro	0.3 0.5	5.20 7.20
Fusetea Lemon	0.3 0.5	5.20 7.20
Honey Ginger	0.3 0.5	5.20 7.20
Fruit juices	0.3	5.50
Orange Grapefruit Cranberry		
Tonic Bitterlemon Ginger Ale	0.2	5.50
Red Bull	0.33	6.50
San Bitter	0.1	5

Bier

Appenzeller Quöllfrisch	0.33	6.20
Ittinger Amber	0.33	6.20
Calanda Edelbräu	0.33	6.20
Calanda Radler	0.33	6.20
Erdinger Weissbier	0.5	8.50
Erdinger alkoholfrei	0.33	6.20
Möhl Most klar	0.5	8
Möhl Most trüb alkoholfrei	0.5	8

Apéro

Negroni Sbagliato		15
Bitter Vermouth Prosecco		
Inge		14
Honig Ingwer Prosecco Limette		
Lounge Spritz		14
Aperol Grapefruit Prosecco		
Alkoholfreier Hugo		14
Holunder Pierre Zero Limette		

Alkoholfreie Heissgetränke

Kaffee Espresso	5
Milchkaffee Latte Macchiato	5.80
Cappuchino	5.80
Caotina Ovomaltine	5.20
Punsch	4.50
Apfel Orange Rum	
Sirocco Tee BIO	5.20
Minze Früchte Kräuter Rooibos Eisenkraut Grün Schwarz	
Hausgemachter Honig Ingwer	6
Milchersatz aus Hafer	+1

Alkoholische Heissgetränke

Kaffee Larnags	9.50
Amaretto Kernobst Cointreau	
Kafi Luz	8.50
Zwetschge oder Kernobst oder Chrüter	
Kafi Fertig	8.50
Zwetschge oder Kernobst oder Chrüter	
Schümli Pflümli	9.50
Kafi Baileys	9.50
Kafi Amaretto	9.50
Irish Coffee	9.50
Jagertee	8.50
Heisse Schoggi Rum	9.50
Hot Pot	9.50
Hausgemachter Glühwein	9.50
Coretto Grappa	7.50

Spirituosen | Digestif

Klare Grappa Marolo Moscato Grendelmeier Vinars	2cl	9.50
Barrique Grappa Marolo 4 Friends Grendelmeier Vinars Reserve	2cl	10.50
Rum Plantation 20	4cl	18
Gin Tanqueray	4cl	11
Hendricks		13
Gin Sul		15
Whisky Oban	4cl	15
Balvennie Doublewood		18
Laphroaig Quarter Qask		18
Fruchtbrände Etter Kirsch Abricotine Williams Framboise	2cl	8
Pruna Veglia Grendelmeier		10
Alte Brine Grendelmeier		10
Bitter Amaro Nonino	4cl	12
Appenzeller Amarno		8
Cynar Averna Braulio		8
Röteli		7
Heuschnaps Bündler Minze		8
Portwein Baumgartner	4cl	15
Vermouth Bianco Contratto	4cl	12
Vermouth rosso Antica Formula		12

Fleischdeklaration:

Wild - Schweiz und Österreich

Rind - Schweiz und Irland

Schwein - Schweiz

Kalb - Schweiz

Riesencrevetten MSC – Vietnam

Brot und Backwaren aus der Schweiz



vegetarisch



glutenfrei



vegan

Bitte fragen Sie bei Bedarf nach unserer Allergenkarte
Preise inkl. MwSt.

Falls Ihnen Ihr Aufenthalt gefallen hat, freuen wir uns
sehr über ein Feedback auf unserem Google-account.