



Hospezi S. Maria, Lukmanierpass

Hospezi S. Maria
Lukmanierpass
Rolf Roost
Postfach 84
CH-7180 Disentis
Tel. 081 947 51 34
www.lukmanierpass.ch
E-Mail: hospezi@lukmanierpass.ch

Liebe Gäste
Cari Ospiti,

Wir heissen Sie im Hospezi S. Maria auf dem Lukmanierpass herzlich willkommen.
vi diamo un cordiale benvenuto nell'Hospezi S. Maria, passo di lucomangno.

Lassen Sie sich aus unserer Küche mit einer Auswahl ausgesuchter Gerichte und Spezialitäten verwöhnen.
Permetteteci di viziarvi con una scelta di squisite pietanze ed appetitose specialità della nostra cucina.

Auch für den kleinen Hunger finden Sie bestimmt etwas, das Ihren Geschmack treffen wird.
Ed anche per la piccola fame troverete sicuramente qualcosa che soddisferà il vostro palato.

Selbst unsere kleinen Gäste haben wir nicht vergessen und für sie beliebte und preisgünstige Kinderteller zusammengestellt.
Abbiamo pure pensato agli ospiti piccini ideando per loro gli ambiti e vantaggiosi piatti per bambini.

Aus unserem Keller, halten wir Weine aus der Schweiz, Frankreich, Spanien, Italien für Sie bereit.
La nostra cantina vi offre una ricca scelta di vini provenienti dalla Svizzera, dalla Francia, dalla Spagna e dall'Italia.

Einen schönen Aufenthalt und „EN GUETE wünscht Ihnen
Un bel soggiorno e BUON APPETITO vi augurano

Rolf Roost
und Mitarbeiter
Rolf Roost,
e tutta l'equipe dell'Hospezi S. Maria

FEINE VESPERTELLER

SPUNTINI STUZZICANTI

Vom Brett oder Teller

Su tagliere o nel piatto

Salsiz Fr. 8.50
Salsiccia grigionese

Bündnerteller (Bündnerfleisch, Rohschinken, Salsiz, Käse) Fr. 24.50
Piatto grigionese (carne secca, prosciutto crudo, salsiccia grigionese, formaggio)

Tessinerteller (Trockenfleisch, Rohschinken, Coppa, Käse) Fr. 24.50
Piatto ticinese (carne secca, prosciutto crudo, coppa, formaggio)

Wurstsalat einfach Fr. 11.00
Insalata di salsiccia semplice

Wurstsalat garniert Fr. 18.50
Insalata di salsiccia guarnita

Wurst-Käsesalat einfach Fr. 11.00
Insalata di salsiccia e formaggio semplice

Wurst-Käsesalat garniert Fr. 18.50
Insalata di salsiccia e formaggio guarnita

Grosser Salatteller mit Ei Fr. 17.50
Grande piatto d'insalata con uovo

Thonsalat garniert Fr. 19.50
Insalata di tonno guarnita

Eingeklemmte (Faustbrot) Sandwich

Salami Salame Fr. 7.50

Schinken gekocht Prosciutto cotto Fr. 7.50

Schinken roh Prosciutto crudo Fr. 8.00

Bündnerfleisch Carne secca grigionese Fr. 8.00

**„Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten.
wenden Sie sich an unser Personal.“**

Warme Imbisse

Vivande Calde

Aus Grossmutter's Kochbuch

Dal Ricettario della Nonna

Käsespätzli mit Röstzwiebeln und Apfelmus <i>Spätzli al formaggio con cipolle e purè di mele</i>	Fr. 18.50
Aelppler Maccaroni mit Apfelmus <i>"Aelplermaccaroni" (maccheroni alla contadina) con purè di mele</i>	Fr. 17.50
Förster-Rösti (Speck, Zwiebeln, Pilze) <i>Rösti del Guardaboschi (lardo, cipolle, funghi)</i>	Fr. 19.50
Rösti Lukmanierpass (Tomaten, Käse, Spiegelei) <i>Rösti Lucomagno (pomodoro, formaggio, uovo al tegamino)</i>	Fr. 19.50
Fleischkäse mit 2 Spiegeleiern, Pommes frites <i>Fleischkäse con 2 uova al tegamino, patate fritte</i>	Fr. 18.00
Kalbsbratwurst mit Rösti und Zwiebelsauce <i>Bratwurst con rösti e salsa di cipolle</i>	Fr. 18.50
Schweinsbratwurst mit Rösti und Zwiebelsauce <i>Salsiccia di maiale ai ferri con rösti e salsa di Cipolle</i>	Fr. 18.50
Portion Pommes frites <i>Porzione di patate fritte</i>	Fr. 8.00
Portion Rösti <i>Porzione di rösti</i>	Fr. 9.50
Portion Apfelmus <i>Porzione di purea di mele</i>	Fr. 4.50



TYPISCH SÜDLÄNDISCH

ALL'INSEGNA DEL SUD

Teigwaren - Hausspezialitäten

Pasta - specialità della casa

Hausgemachte Lasagne <i>Lasagne fatte in casa</i>	Fr. 18.50
*Spaghetti Napoli (Tomatensauce) *Spaghetti alla napoletana (salsa di pomodoro)	Fr. 16.50
Spaghetti Bolognese (gehacktes Rindfleisch) <i>Spaghetti alla bolognese (ragù di manzo)</i>	Fr. 18.50
*Ravioli mit Steinpilzfüllung mit Rahm * <i>Ravioli ai porcini al panna</i>	Fr. 19.50
*Risotto mit Steinpilzen * <i>Risotto ai porcini</i>	Fr. 19.50

Die mit einem * bezeichneten Speisen sind fleischlos
*Le pietanze contrassegnate con * non contengono carne*



„Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten.
wenden Sie sich an unser Personal.“

SPEZIALITÄTEN A LA CARTE

SPECIALITÀ ALLA CARTA

Suppen

Minestre

Tagessuppe

Minestra del giorno

Tomatencrèmesuppe

Crema di pomodoro

Knoblauchrahmsuppe

Minestra di panna all'aglio

Bündner Gerstensuppe

Zuppa grigionese all'orzo fata in casa

Capunscrèmesuppe

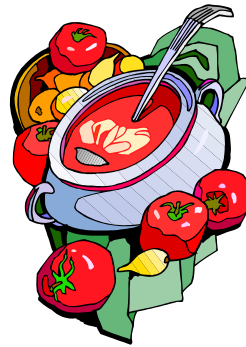
Zuppa di Capuns (a dadini)

Bouillon natur, mit Ei oder Backerbsen

Brodo al naturale, con uovo o pasta reale

Gulaschsuppe

Minestra di Gulasch



Fr. 6.50

Fr. 8.50

Fr. 8.50

Fr. 9.50

Fr. 9.50

Fr. 6.50

Fr. 9.50

Salate

Insalate

Grüner Salat

Insalata verde

Gemischter Salat

Insalata mista

Haussalat (Blattsalat mit Speck, Croutons)

Insalata della casa (insalata in foglia con pancetta e crostini)

Tomatensalat mit Mozzarella

Insalata caprese

Gemischter Blattsalat mit Pouletbruststreifen

Insalata in foglia mista con trisce di petto pollo

Fr. 7.50

Fr. 9.50

Fr. 10.50

Fr. 11.50

Fr. 17.50

SPEZIALITÄTEN A LA CARTE

SPECIALITÀ ALLA CARTA

Schwein

Carne di maiale

Cordon bleu, Pommes frites und Gemüse Fr. 30.50
Scaloppina Cordon bleu speciale, patate fritte e verdure

Schnitzel paniert, Pommes frites und Gemüse Fr. 25.50
Scaloppina impanata, patate fritte e verdure

Steak mit Pilzrahmsauce, Spätzli und Gemüse Fr. 30.50
Bistecca con salsa di panna e funghi, spätzli, verdure

Fitnesssteller mit Schnitzel vom Grill Fr. 25.50
und Salaten garniert
*Piatto fitness con scaloppina ai ferri e
guarnita con insalata*

Kalb

Carne di vitello

Steak mit Morchelsauce, Pommes frites, Gemüse Fr. 39.50
Bistecca con salsa di spugnole, patate fritte, verdura

Rahmschnitzel, Nudeln, Gemüse Fr. 30.50
Scaloppina alla panna, tagliatelle, verdura

Rind

Carne di manzo

Entrecôte mit Kräuterbutter,
Pommes frites, Gemüse Fr. 38.50
*Entrecôte con burro alle erbe fini, patate fritte
e verdure*

*„Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten.
wenden Sie sich an unser Personal.“*

Lamm Agnello

Lammrückenfilet Café de Paris
Kartoffelkroketten, Gemüse Fr. 35.50
Filetto di sella d'agnello Café de Paris,
patate Croquettes, verdure

Geflügel Pollame

Pouletflügel mit Pommes frites Fr. 18.50
ali di pollo con patate fritte

Pouletbrüstchen garniert mit Salaten Fr. 25.50
Petto di pollo guarnita con insalata

Fisch Pesce

Zanderknusperli, Sauce Tartar, mit Salaten garniert Fr. 28.50
Polpettine croccanti di pesce, salsa tartara,
guarnite con insalata



Bündner Spezialitäten Specialità dei Grigioni

Capuns Fr. 24.00
Capuns (spätzli con salsiccia secca, avvolti in
una foglia di costa, cotti nel brodo e gratinati con formaggio)

Capuns mit Gemüsefüllung Fr. 24.00
Capuns vegetariani (spätzli con verdura, avvolte
in foglie di bietola, cotte nel brodo e gratinate con formaggio)

Vegetarische Gerichte Piatti vegetariani

Gemüseteller <i>Piatto di verdura</i>	Fr. 17.50
Röstitaschen gefüllt mit Frischkäse garniert mit Salaten <i>Tasche di rösti ripiene di formaggio fresco, con guarnizione d`insalata</i>	Fr. 19.50
Käsespätzli mit Röstzwiebeln und Apfelmus <i>Spätzli al formaggio con cipolle, con purè di mele</i>	Fr. 18.50
Aelppler Macaroni, mit Apfelmus <i>“Aelpplermaccaroni” (maccheroni alla contadina) con purè di mele</i>	Fr. 17.50
Risotto mit Steinpilzen <i>Risotto ai porcini</i>	Fr. 19.50
*Ravioli mit Steinpilzfüllung, mit Rahm * <i>Ravioli ai porcini al panna</i>	Fr. 19.50
Vegetarische Capuns (mit Gemüse) <i>Capuns vegetariani (spätzli con verdura, avvolte in foglie di bietola, cotte nel prodo e gratinate con formaggio)</i>	Fr. 24.00



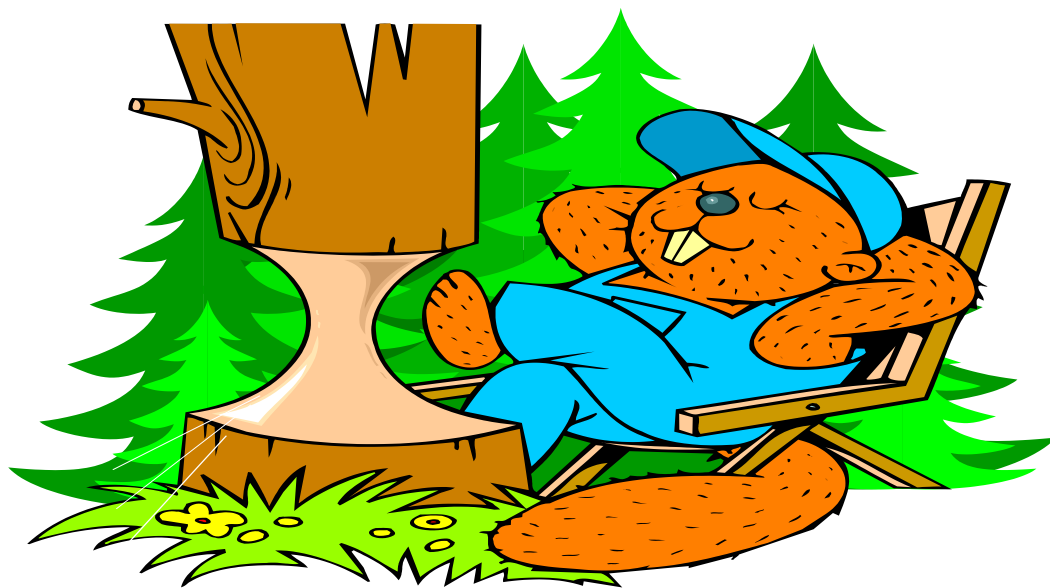
Käsespezialitäten Specialità di formaggio

Käsefondue <i>Fondue di formaggio</i>	Fr. 22.50
--	-----------

**„Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten,
wenden Sie sich an unser Personal.“**

Kinderkarte

Piatti per bambini



Globi (Paniertes Schnitzel, Pommes frites, Gemüse) Fr. 13.00
Globi (Scaloppina impanata, patate fritte, verdura)

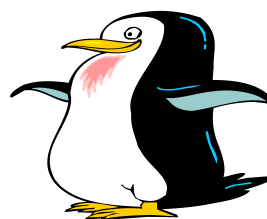
Lupo (Chicken - Nuggets, Pommes frites, Salat) Fr. 13.00
Lupo (Chicken-nugget, patate fritte, insalata)

Dagobert (Spaghetti an Tomatensauce, Salat) Fr. 9.50
Dagobert (spaghetti con salsa di pomodoro, insalata)

Pingu (Wienerli mit Pommes frites, Salat) Fr. 13.00
Pingu (Wienerli con patate fritte, insalata)

Räuberteller (klaue von den andern am Tisch sitzenden, was du gerne hast) Fr. 0.00
Piatti ripinatori (prendere di agli altri a questa tavola seduto quello che piace a te)

Portion Pommes frites Fr. 8.00
Porzione patat frites



**„Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten.
wenden Sie sich an unser Personal.“**

ROLF'S FEUERSPIESS

LO SPIEDO ALLA FIAMMA DI ROLF



*in verschiedenen Variationen
zum selber Grillieren
in diverse varianti, da grigliare da sé*

Lammspiess	220g	Fr. 31.50
<i>Spiedo d'agnello</i>	<i>220g</i>	
Schweinefleischspiess	220g	Fr. 29.50
<i>Spiedo di maiale</i>	<i>220g</i>	
Rindfleischspiess	220g	Fr. 31.50
<i>Spiedo di manzo</i>	<i>220g</i>	
Pouletspiess	220g	Fr. 28.50
<i>Spiedo di pollo</i>	<i>220g</i>	
Fleischspiess gemischt	220g	Fr. 30.50
<i>Spiedo di carni miste</i>	<i>220g</i>	

*Dazu servieren wir Ihnen einen gemischten Salat
und zwei feine Saucen
Lo spiedo viene servito con un'insalata mista
e due squisite salse.*

Beilagen Pommes frites /Reis	Fr. 5.00
<i>Contorni Patate fritte /Riso</i>	Fr. 5.00

WILD-SPEZIALITÄTEN

SPECIALITÀ DI CAGGIAGIONE

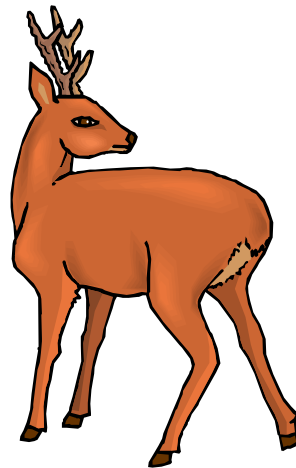
**Aus Bündner Jagd
* selvaggina grigionese*

Hausgemachte Wildpfeffer Salmi fatto in casa

* Hirschpfeffer Fr. 28.50
* *Salmi di cervo*

Rehpfeffer (Österreich) Fr. 30.50
Salmi di capriolo (Austria)

* Gemspfeffer Fr. 30.50
* *Salmi di camoscio*



Aus der Grillpfanne

* Hirschentrecôte Fr. 38.50
* *Costata di cervo**

* Wildgeschnetztes Hubertus Fr. 32.50
* *Sminuzzato di cervo**

*Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen
Hausgemachte Spätzli, Rotkraut mit Kastanien,
Rosenkohl, Früchtegarnitur mit Preiselbeeren.*

*Vi serviamo questi piatti con spätzli fatti in casa,
cavolo rosso con castagne, cavolini di Bruxelles,
guarnizione di frutta con mirtilli rossi*

***„Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten.
wenden Sie sich an unser Personal.“***

FLEISCHDEKLARATION

PROVENIENZA DELLA CARNE

Wild
Selvaggina

Bündnerland, Neuseeland, Österreich
Grigioni, Nuova Zelanda, Austria

Schwein
Maiale

Schweiz
Svizzera

Kalb
Vitello

Schweiz
Svizzera

Rind
Manzo

Schweiz und Südamerika
Svizzera e Sudamerica

Lamm
Agnello

Schweiz, Neuseeland oder Australien
Svizzera, Nuova Zelanda o Australia

Geflügel
Pollame

Schweiz
Svizzera e Sudamerica

Hackfleisch
Carne macinata

Schweiz
Svizzera

Wurstwaren
Salumeria

Schweiz
Svizzera

Fisch

Pesce

Zanderknusperli

Estland

Allergieninfo

„Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten, wenden Sie sich an unser Personal.“

Speisekarte

Menu



**Hotel / Restaurant
Hospezi S. Maria
Lukmanierpass
Rolf Roost
Postfach 84
CH-7180 Disentis/Muster
Tel. 081 947 51 34**

www.lukmanierpass.ch

E-Mail: hospezi@lukmanierpass.ch