



Hospezi S. Maria, Lukmanierpass

Hospezi S. Maria  
Lukmanierpass  
Rolf Roost  
Postfach 84  
CH-7180 Disentis  
Tel. 081 947 51 34  
[www.lukmanierpass.ch](http://www.lukmanierpass.ch)  
E-Mail: [hospezi@lukmanierpass.ch](mailto: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 Lucomagno.*

*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

# 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
Aelpler Macaroni mit Apfelmus "Aelplermaccaroni" (maccheroni alla contadina) con purè di mele	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*



# 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

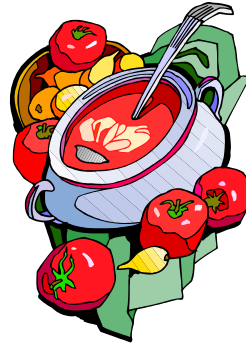
*Zuppa di Capuns (a dadini)*

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 finì, patate fritte  
e verdure

## 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 salziccia 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 Fr. 17.50  
*Piatto di verdura*

Röstitaschen gefüllt mit Frischkäse Fr. 19.50  
garniert mit Salaten  
*Tasche di rösti ripiene di formaggio fresco,*  
*con guarnizione d'insalata*

Käsespätzli mit Röstzwiebeln und Apfelmus Fr. 18.50  
*Spätzli al formaggio con cipolle, con purè di mele*

Aelpler Maccaroni, mit Apfelmus Fr. 17.50  
*“Aelplermaccaroni” (maccheroni alla contadina) con purè di mele*

Risotto mit Steinpilzen Fr. 19.50  
*Risotto ai porcini*

\*Ravioli mit Steinpilzfüllung, mit Rahm Fr. 19.50  
\* *Ravioli ai porcini al panna*

Vegetarische Capuns (mit Gemüse) Fr. 24.00  
*Capuns vegetariani (spätzli con verdura, avvolte in*  
*foglie di bietola, cotte nel prodo e gratinate con formaggio)*



## Käsespezialitäten

### Specialità di formaggio

Käsefondue Fr. 22.50  
*Fondue di formaggio*



# Kinderkarte

## Piatti per bambini



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

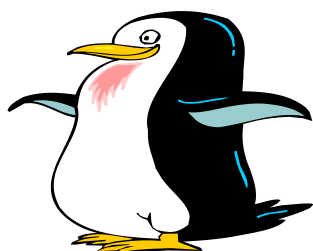
Lupo (Chicken - Nuggets, Pommes frites, Salat) Fr. 13.00  
Lupo (Chicken-nugget, patate fritte, insalata)

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



# 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>	<i>Fr. 5.00</i>

# WILD-SPEZIALITÄTEN

## SPECIALITÀ DI CAGGIAGIONE

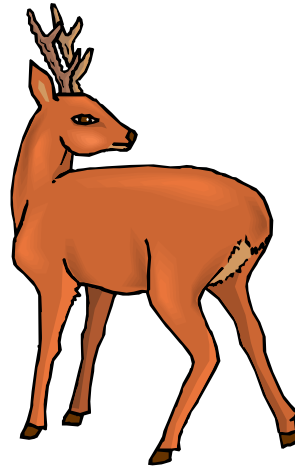
*\*Aus Bündner Jagd  
\* selvaggina grigionese*

### 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\**

\* Wildgeschnetzeltes 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*

# 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, Südamerika  
Svizzera e Sudamerica

Hackfleisch  
Carne macinata

Schweiz  
Svizzera

Wurstwaren  
Salumeria

Schweiz  
Svizzera

# Speisekarte

## Menu



**Hotel / Restaurant**

**Hospezi S. Maria**

**Lukmanierpass**

**Rolf Roost**

**Postfach 84**

**CH-7180 Disentis/Muster**

**Tel. 081 947 51 34**

**[www.lukmanierpass.ch](http://www.lukmanierpass.ch)**

**E-Mail: [hospezi@lukmanierpass.ch](mailto:hospezi@lukmanierpass.ch)**