



Hospezi S. Maria, Lukmanierpass

Rolf Roost  
Lukmanierstresse  
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)

*Dear Guests*  
*Chers hôtes,*

*Welcome to the Hospezi S. Maria*  
*Nous vous souhaitons la bienvenue à l'Hôtel Hospezi S. Maria!*

*During your stay, we hope you will enjoy our cuisine, with its wide selection of dishes and specialities.*  
*Notre brigade de cuisine se réjouit de vous conffectionner ses mets variés et ses spécialités qui flatteront votre palais.*

*And even if it's just a snack you want, you're sure to find something to your taste.*  
*Et si vous n'avez qu'une petite faim, vous trouverez à coup sûr un met léger qui ne résistera pas à vos papilles gustatives.*

*Naturally, we haven't forgotten our junior guests and provide a choice of reasonably priced meals that appeal to kids.*  
*Quant à nos tout jeunes hôtes, nous avons aussi voulu les gâter; nous avons prévu pour eux les mets qu'ils préfèrent, à des prix très avantageux.*

*Our wine cellar features vintages from Switzerland, France, Spain and Italy.*  
*N'oublions pas non plus notre cave qui renferme un vaste choix de vins provenant de Suisse, de France, d'Espagne et d'Italie.*

*Wishing you a pleasant stay and "Bon appetit"!*  
*Nous vous souhaitons un agréable séjour et un bon appétit!*

*Rolf Roost,*  
*and all the Hospezi S. Maria team members*  
*Rolf Roost*  
*et toute l'équipe du Hospezi S. Maria*

# DELICIOUS LIGHT MEALS

## DES PETITS METS IRRÉSISTIBLES

Served on a board or as a platter

Servis sur un plateau ou une assiette

Salsiz (dried sausage) Fr. 8.50  
*Salsiz*

Grisons platter (air-dried beef, raw ham, dried sausage, cheese) Fr. 24.50  
*Assiette des Grisons (viande séchée des Grisons, jambon cru, salsiz, fromage)*

Ticino platter (air-dried beef, raw ham, coppa, cheese) Fr. 24.50  
*Assiette de Tessin (Viand séchée des grison, jambon cru, coppa, fromage)*

Sausage salad (ungarnished) Fr. 11.00  
*Salade de saucisse non garnie*

Sausage salad (garnished) Fr. 18.50  
*Salade de saucisse garnie*

Sausage and cheese salad (ungarnished) Fr. 11.00  
*Salade de fromage et de saucisse non garnie*

Sausage and cheese salad (garnished) Fr. 18.50  
*Salade de fromage et de saucisse garnie*

Large salad platter with boiled egg Fr. 17.50  
*Grande assiette de salades avec oeuf*

Tuna salad (garnished) Fr. 19.50  
*Salade de thon garnie*

### Sandwiches

#### Sandwichs

Salami *Salami* Fr. 7.50

Boiled ham *Jambon cuit* Fr. 7.50

Raw ham *Jambon cru* Fr. 8.00

Air-dried beef Grisons-style *Viande séchée des Grisons* Fr. 8.00

# SNACKS

## Buvettes chaudes

### Traditional dishes

#### La cuisine de nos grands-mères

<i>Cheese-topped spätzli with onions, with apple puree</i> <i>Spätzli au fromage avec oignons et compote de pommes</i>	Fr. 18.50
<i>Aelpler macaroni with apple puree</i> <i>alpine version of macaroni and cheese</i> <i>Macaronis au crème, pommes de terre et fromage</i>	Fr. 17.50
<i>Lumberjack Rösti (Hash browns with bacon, onions and mushrooms)</i> <i>Rösti forestière (lard, oignons, champignons)</i>	Fr. 19.50
<i>Rösti Lukmanierpass (tomatoes, cheese, fried egg)</i> <i>Rösti Lukmanierpass (tomate, fromage, oeufs au plat)</i>	Fr. 19.50
<i>Liver cheese with 2 fried eggs and French fries</i> <i>Fromage d'Italie avec 2 oeufs au plat, frites</i>	Fr. 18.00
<i>Fried veal sausage with Rösti and onion sauce</i> <i>Saucisse de veau avec rösti et sauce aux oignons</i>	Fr. 18.50
<i>Fried pork sausage with Rösti and onion sauce</i> <i>Saucisse de porc avec rösti et sauce aux oignons</i>	Fr. 18.50
<i>Portion of French fries</i> <i>Portion de frites</i>	Fr. 8.00
<i>Portion Rösti (hash browns)</i> <i>Portion de rösti</i>	Fr. 9.50
<i>Portion of stewed apple puree</i> <i>Portion de compote de pommes</i>	Fr. 4.50

# TYPICALLY ITALIAN

## L'ITALIE À VOTRE TABLE

### Pasta - Casa specialities

### Pâtes - Spécialités de la maison

Our own lasagne <i>Lasagne maison</i>	Fr. 18.50
*Spaghetti Napoli (tomato sauce) <i>*Spaghetti Napoli (sauce tomate)</i>	Fr. 16.50
Spaghetti Bolognese (ground beef) <i>Spaghetti Bolognese (viande de boeuf hachée)</i>	Fr. 18.50
*Ravioli stuffed with porcino mushrooms an cream sauce <i>*Ravioli avec de bolets et crème</i>	Fr. 19.50
*Risotto with porcino mushrooms <i>*Risotto aux bolets</i>	Fr. 19.50

Dishes marked with an asterisk (\*) contain no meat.  
*Les mets marqués d'un \* sont sans viande*

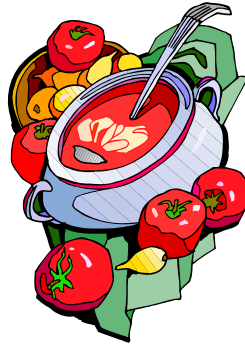


# A LA CARTE SPECIALITIES

## SPÉCIALITÉS À LA CARTE

### Soups

#### Potages



Soup of the day  
*Potage du jour*

Fr. 6.50

Cream of tomato soup  
*Crème de tomates*

Fr. 8.50

Cream of garlic soup  
*Crème d'ail*

Fr. 8.50

Grisons barley soup  
*Potage à l'orge des Grisons*

Fr. 9.50

Capuns cream soup  
*Potage à la crème et aux capuns*

Fr. 9.50

Plain consommé, with egg or batter pearls  
*Consommé nature, avec oeuf ou pois frits*

Fr. 6.50

Gulash soup  
*Potage de goulasch*

Fr. 9.50

### Salads

#### Salades

Green salad  
*Salade verte*

Fr. 7.50

Mixed salad  
*Salade mêlée*

Fr. 9.50

Hous salad (leafy salad with bacon and croutons)  
*Salade maison (salade verte, lard et croûtons)*

Fr. 10.50

Tomato salad with mozzarella cheese  
*Salade de tomates avec mozzarella*

Fr. 11.50

Mixed lettuce salad with slices of chicken breast  
*Salade mêlée avec lanières de magret de Poulet*

Fr. 17.50

# A LA CARTE SPECIALITIES

## SPÉCIALITÉS À LA CARTE

### Pork

#### Porc

Cordon bleu, French fries and vegetables  
Cordon bleu, frites et légumes Fr. 30.50

Breaded cutlet, French fries and vegetables  
Escalope panée, frites et légumes Fr. 25.50

Steak with mushroom and cream sauce,  
Spätzli and vegetables Fr. 30.50  
Steak aux champignons à la crème, spätzli,  
légumes

Fitness platter with grilled cutlet,  
garnished with salads Fr. 25.50  
Assiette fitness avec escalope grillée,  
garnie de salades

### Veal

#### Veau

Veal steak in morel sauce, French fries, vegetables  
Steak aux morilles frites, légumes Fr. 39.50

Cutlet in cream sauce, noodles, vegetables  
Escalope à la crème, nouilles, légumes Fr. 30.50

### Beef

#### Boeuf

Entrecôte with herb butter, French fries,  
vegetables Fr. 38.50  
Entrecôte avec beurre aux fines herbes, frites,  
légumes

## Lamb

### Agneau

Lamb fillet Café de Paris, potatoes croquettes, vegetables Fr. 35.50

Filet de selle d'agneau Café de Paris, pommes croquettes, légumes

## Poultry

### Volaille

Chicken wings with French fries Fr. 18.50  
Ailes de poulet avec frites

Fitnessplatter with grilled breast of chicken Fr. 25.50  
Garnished with salads  
Assiette de fitness avec escalope de poulet grillée, garni de salades

## Fish

### Poissons

Crispy fish titbits, tartar sauce Fr. 28.50  
garnished with salads

Délices de poisson croustillants, sauce tartare, salades.



## Grisons specialities

### Spécialités grisonnes

Capuns (Spätzli with dried sausage, wrapped in a chard Fr. 24.00  
leaf, poached in consommé and topped with toasted cheese)

Capuns (pâte à spätzli avec saucisse sèche,  
enveloppée dans une feuille de bette, pochée dans un bouillon, gratinée)

Capuns vegetable (Spätzli with chopped vegetables, wrapped in a chard Fr. 24.00  
Leaf, poached in consommé and topped with toasted cheese)

Capuns végétariens (pâte à spätzli aux légumes,  
en forme de gnocchis enveloppés dans des feuilles  
de bette, cuits au bouillon et gratinés au fromage)

## Vegetarian dishes

### Mets végétariens

Vegetable platter Fr. 17.50  
*Assiette de légumes*

Rösti pouches stuffed with fresh cheese  
complete with salad garnish Fr. 19.50  
*Rissoles de rösti farcies au fromage frais  
et accompagnées de salades*

Cheese-topped spätzli with onions and apple puree Fr. 18.50  
*Spätzli au fromage avec oignons  
et de compote de pommes*

Aelpler macaroni with apple puree  
(alpine version of macaroni and cheese) Fr. 17.50  
*Macaronis au crème, pommes de terre, fromage  
et de compote de pommes*

\*Ravioli stuffed with porcino mushrooms and cream sauce Fr. 19.50  
*\*Ravioli avec de bolets et crème*

\*Risotto with porcino mushrooms Fr. 19.50  
*\*Risotto aux bolets*

Capuns vegetable (Spätzli with chopped vegetables, wrapped in a chard  
Leaf, poached in consommé and topped with toasted cheese) Fr. 24.00  
*Capuns végétariens (pâtes à spätzli aux légumes,  
en forme de gnocchis enveloppés dans des feuilles  
de blette, cuits au bouillon et gratinés au fromage*



## Cheese specialities

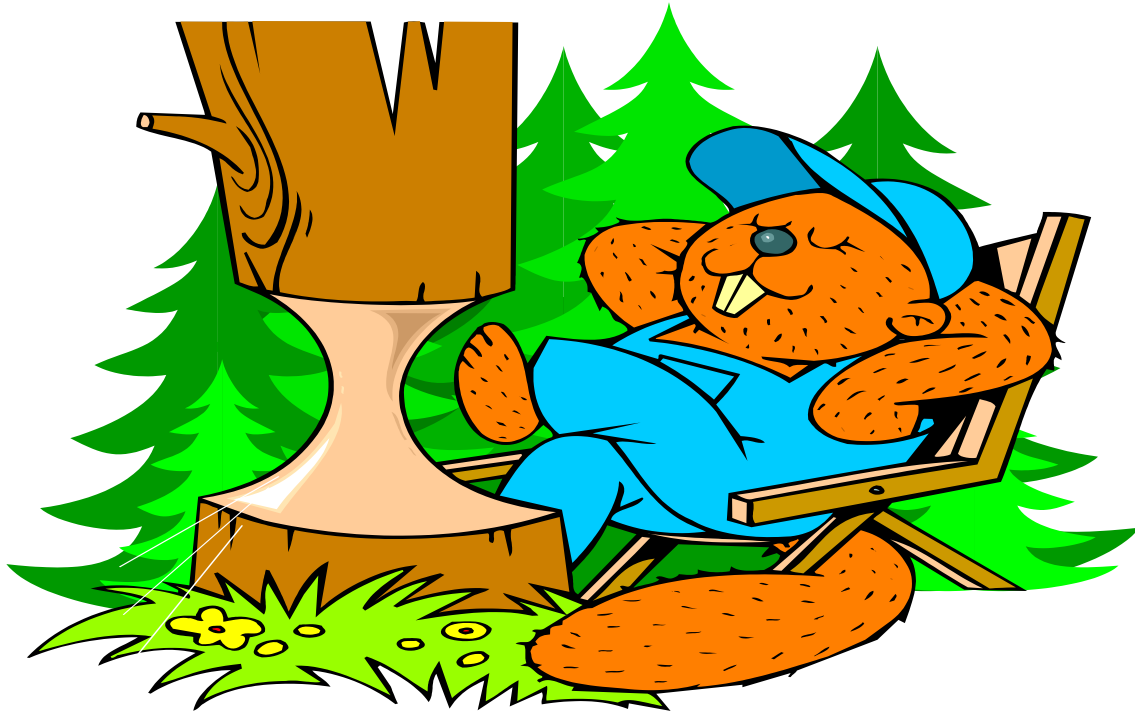
### Spécialités au fromage

Cheese fondue Fr. 22.50  
*Fondue au fromage*



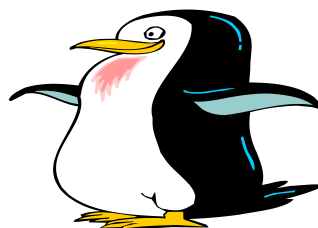
# Children's menu

## Menus pour enfants



---

Globi (breaded cutlet, French fries, vegetables)	Fr. 13.00
<i>Globi (Escalope panée, frites, légumes)</i>	
Lupo (chicken nuggets <sup>***</sup> , French fries, salad)	Fr. 13.00
<i>Lupo (Nuggets de poulet, frites, salade)</i>	
Dagobert (spaghetti with tomato sauce, salad)	Fr. 9.50
<i>Dagobert (Spaghetti à la tomate, salade)</i>	
Pingu (Wiener sausage with French fries, salad)	Fr. 13.00
<i>Pingu (Wienerli avec frites et salade)</i>	
Robber plate (take from the others sitting at the table, what you like)	Fr. 0.00
<i>Plaque de voleur (prenez des autres assis à la table, ce que vous aimez faire)</i>	
Portion of French fries	Fr. 8.00
<i>Portion de frites</i>	



# ROLF'S KEBAB BARBECUE

## *Les brochettes de ROLF*



*Select and cook your own kebab  
à composer et grillet soi-même*

Lamb kebab	220g	Fr. 31.50
<i>Brochette d'agneau</i>	<i>220g</i>	
Pork kebab	220g	Fr. 29.50
<i>Brochette de porc</i>	<i>220g</i>	
Beef kebab	220g	Fr. 31.50
<i>Brochette de boeuf</i>	<i>220g</i>	
Chicken kebab	220g	Fr. 27.50
<i>Brochette de poulet</i>	<i>220g</i>	
Mixed meat kebab	220g	Fr. 30.50
<i>Brochette mixte</i>	<i>220g</i>	

*Served with a mixed salad and two delicious sauces  
Avec ces brochettes, nous vous servons une salade mêlée et deux  
délicieuses sauces*

Garnishes:	French fries / Rice	Fr. 5.00
<i>Accompagnement:</i>	<i>pommes frites / riz</i>	<i>Fr. 5.00</i>

# *GAME SPECIALITIES*

## *NOS SPÉCIALITÉS DE LA CHASSE*

*\*Locally hunted game*  
*\*Gibier provenant des Grisons*

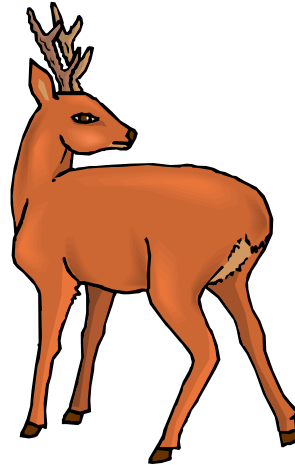
### *Our own jugged game*

#### *Civets*

*\* Jugged deer* Fr. 28.50  
*\* Cîvet de cerf*

*Jugged venison (Austria)* Fr. 30.50  
*Cîvet de chevreuil (Autriche)*

*\* Jugged chamois* Fr. 30.50  
*\* Cîvet de chamois*



### *Grilled meat*

#### *A la pôle*

*\* Deer entrecôte* Fr. 38.50  
*\* Entrecôte de cerf*

*\* Diced game "Hubertus"* Fr. 32.50  
*\* Emincé Saint-Hubert*

*With these dishes, we serve  
home-made Spätzli, red cabbage with chestnuts,  
Brussel sprouts, fruit garnish with cranberries.*

*Ces mets sont accompagnés de spätzli maison, de chou  
rouge avec marrons, de choux de Bruxelles et garnis de  
fruits et d'airelles.*

# DECLARATION OF ORIGIN OF MEAT

## PROVENANCE DE LA VIANDE

<i>Game</i> <i>Chasse</i>	<i>Grisons, New Zealand, Austria</i> <i>Grisons, Nouvelle-Zélande, Autriche</i>
<i>Pork</i> <i>Porc</i>	<i>Switzerland</i> <i>Suisse</i>
<i>Veal</i> <i>Veau</i>	<i>Switzerland</i> <i>Suisse</i>
<i>Beef</i> <i>Boeuf</i>	<i>Switzerland and South America</i> <i>Suisse et Amérique du Sud</i>
<i>Lamb</i> <i>Agneau</i>	<i>New Zealand or Australia</i> <i>Nouvelle-Zélande ou Australie</i>
<i>Poultry</i> <i>Volaille</i>	<i>Switzerland, germanie</i> <i>Suisse, Amérique du Sud</i>
<i>Ground beef</i> <i>V viande hachée</i>	<i>Switzerland</i> <i>Suisse</i>
<i>Sausages</i> <i>Saucisses</i>	<i>Switzerland</i> <i>Suisse</i>

# 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)**