

Ein herzliches Willkommen

Un caloroso benvenuto



Unser Küchenteam, geführt von Andreas Furrer,
kocht für Sie durchgehend von 11.30 – 17.00 Uhr.

Wir verwenden frische Rohprodukte aus saisonalem Angebot, wenn möglich aus der Region und teilweise aus biologischem Anbau. Alle unsere Speisen sind hausgemacht und frisch zubereitet.

Das Fleisch beziehen wir von Plinio Laudenbacher in Samedan. Er stellt die verschiedenen Würste selber her und verwendet vorwiegend Fleisch aus dem Engadin, insbesondere von Bio-Angusrindern. Vom Bio-Landwirtschaftsbetrieb Gregori aus Bergün erhalten wir den Salsiz, die Madrunserli und den Alpkäse für das Albulaplättli.

Mit Voranmeldung geniessen Sie bei uns **am Abend** Fondue oder ein kreatives 3 bis 4-Gang Menu zu CHF 45.00. Bis um 22.36 Uhr fährt die Rhätische Bahn Richtung Samedan.

Oder Sie überzeugen sich einmal, wie friedlich die Nacht in Spinass ist und schlafen beim Rauschen des Beverin in einem der 14 Gästezimmer.

Herzlichen Dank für ihren Besuch!
Sabine Rahn & das Spinass – Team.

...Übrigens...

Während vor über 100 Jahren der Albulatunnel gebaut wurde, war Spinass ein primitives Barackendorf. Bis zu 400 Mann lebten damals hier, doppelt so viele, wie Bever Einwohner zählte. Spinass sei damals eine eigene kleine Gemeinde gewesen. Tatsächlich gab es neben den Wohnbaracken ein Badezimmer, ein Postbüro, ein Lebensmittelgeschäft, eine kleine Wäscherei, ein Krankenzimmer und sogar eine kath. Kirche. Auf der Baustelle lebten auch Frauen und Kinder. Selbst eine Schule wurde für die italienischen Kinder geführt.

Il nostro team di cucina, guidato dallo chef Andreas Furrer, è a Vostra disposizione dalle ore 11.30 fino alle 17.00.

Usiamo prodotti freschi di stagione a seconda della disponibilità, quando possibile, prodotti regionali e di provenienza biologica. Tutti i nostri piatti sono fatti in casa e preparati al momento.

La carne è acquistata da Plinio Laudénbacher a Samedan, il quale produce le varie salsicce usando principalmente carne biologica dell'Engadina, in particolare di bovino Angus. Inoltre, anche il pollo, proviene da animali svizzeri. La Fattoria biologica Gregori Bergün ci fornisce la salsiccia ed il formaggio che utilizziamo per la Madrunserli e per l'Albulaplättli.

Previa riservazione potrete goderVi la serata con noi con un creativo menu di 3 o 4 portate a CHF. 45.00. I treni della Ferrovia Retica per il rientro, diretti a Samedan, corrono fino alle 22.36.

Oppure potrete lasciarVi convincere a trascorrere una tranquilla notte allo Spinas, immersi nel suono del Beverin, in una delle nostre 14 camere.

Grazie per la visita!
Sabine Rahn e lo Spinas - team.

... A proposito ...

Quando il tunnel dell'Albula è stato costruito, più di 100 anni fa, Spinas era un primitivo villaggio di baracche. Fino a 400 uomini vivevano qui, il doppio delle persone contate come residenti a Bever. Spinas allora era una piccola comunità. Infatti, c'era un bagno vicino alla caserma, un ufficio postale, un negozio di alimentari, una piccola lavanderia, l'infermeria, e anche una chiesa cattolica. Al cantiere hanno lavorato anche donne e bambini. Era presente anche una scuola per bambini italiani.

Salata

Blattsalate mit gerösteten Kernen 8.00 / 12.00

Insalata verde con nocciole tostate

**Winterlicher Mischsalat
mit Apfelspalten und Baumnüssen** 9.50 / 14.00

Insalata invernale con mele a pezzi e noci

**Nüsslisalat mit Panna Cotta von Randen,
Speckstreifen und Sauerrahm** 19.50

insalata di nocino con panna cotta di barbabietola, strisce di speck e panna acida

Spinas Salat 20.50

Winterlicher Salatteller mit Pouletspiesschen
in der Sesamkruste, an Currysauce

Piatto di insalata invernale con spiedino di pollo in crosta di sesamo, in salsa al curry.

Schoppa

Herzhafte Bündner Gerstensuppe 10.50

Zuppa di orzo grigionese

Bündner Gerstensuppe mit Wienerli 13.50

Zuppa di orzo grigionese con würstel

Pikante Linsensuppe mit Curry 9.50

Zuppa di lenticchie piccante con curry

Karotten-Ingwersuppe mit Kokosnuss-Schaum 10.00

Zuppa di zenzero e carote con crema di noci di cocco

Marenda

Albulaplättli (Bio) 19.50

Piatto dell'Albula

Salsiz, Madrunser, Alpkäse und luftgetrockneter Speck vom Biohof Gregori, Bergün
Salamino, formaggio di malga e speck essiccato di Biohof Gregori, Bergun

Nufener Bergkäse und Bio Bergkäse vom Münstertal 120g 15.50

Formaggio di montagna e bio formaggio della Val Monastero 120g.

Salsiz vom Zernezer Dexterrind 100g 15.50

Salamino di carne di manzo "Dexter"

Trio – Rindsalsiz 100g 16.00

Trilogia di salsiccie di manzo 100g

Salsiz aus Fleisch vom Angus-, Charolais- und Limousinrind
Salamino di carne di angus, charolais e manzo limusina

Bündnerfleisch 100g 24.50

Carne secca grigionese 100g.

Bündnerplättli

Piatto dei grigioni

Bündnerfleisch, Rohschinken, Salsiz, Bergkäse und Birnbrot
carne secca, prosciutto crudo, salamino, formaggio di montagna e pane di pera

1 Pers. 23.00

2 Pers. 42.00

Ab 3 Pers. je 20.00

Plattas Principelas

Gletscher Raclette, mit Gewürzgurken, Silberzwiebeln und Gschwellti	pro Portion	21.00
Raclette del ghiacciaio con sottaceti, patate e cipolle		
Pizzoccheri „ Val Bever “		19.00
Hausgemachte Buchweizenspätzle mit frischem Gemüse, Käse und Salbei Gnocchetti di grano saraceno fatti in casa con verdura fresca, formaggio e salvia		
Gemüsestrudel mit Mango-Currysauce und Basmatireis		18.00
Strudel di verdura in salsa al mango e curry con riso Basmati		
Hausgemachte Pasta mit getrockneten Tomaten, Wirsing, Rahm und gerösteten Pinienkernen		17.50
Pasta fatta in casa con pomodori secchi, verza, panna e pinoli tostati		
Rösti mit Luganighetta und winterlichem Gemüse		27.00
Rösti con luganighetta e verdure		
Rotes Curry vom Engadiner Lamm mit Basmatireis		27.00
Curry rosso di agnello engadinese con riso Basmati		
Entrecôte vom Bio Angusrind (200g) mit Schalotten – Pfefferconfit, Portweinjus, Laugen-Serviettenknödel und Gemüse		41.00
Entrecote di Angus biologico con scalogno, marmellata di pepe, salsa di Porto, serviettenknoedel e verdura.		



Iffaunts

Hausgemachte Pasta mit Tomatensauce pasta al pomodoro	9.00 / 16.00
Pouletschnitzel mit Rahmsauce und Basmatireis Scaloppina di pollo con crema alla panna	13.00 / 22.00
Wienerli mit Rösti Würstel con Rösti	9.50 / 15.00

Tuortas

Engadiner Nusstorte Torta di noci engadinese	7.00
Schokoladencake Torta al cioccolato	6.00
Quarkkuchen Torta di ricotta	6.50
Früchtekuchen je nach Saison Torta di frutta di stagione	6.00
Marronikuchen mit Rahm Torta di castagne con panna	6.00

Dutsch

Schokoladen Pudding im Glas mit Sauerrahm-Chili-Schaum 10.00
Budino al cioccolato nel bicchiere con panna acida, chilli e crema

Quarknocken mit Zwetschgenkompott und Vanilleglacé 12.50
Ricotta con composto di prugne e gelato alla vaniglia.

Glatsch Engiadinais da Ftan

Eiskaffee „Chesa Salis“ 10.50
Aufgeschlagene Moccaglacé mit Kahlua und Schlagrahm
gelato al caffè con Kahlua e panna montata

Glacé: Vanille, Joghurt - Feige, Schokolade, Eiercognac,
Joghurt – Orange, Mocca

Gelati: Vaniglia, Yogurt-Fico, Cioccolato, Caffè,
Liquore all`uovo, Yoghurt - Arancia

Sorbet: Schwarzer Holunder, Zitrone,
Hagebutte/Portwein, Passionsfrucht

Sorbetti: Sambuco, Limone, Sincarpio-Vino, Frutta passione

Pro Kugel 3.20

Ab 2 Kugeln 3.00