

GRUSS AUS DER KÜCHE

Martina, Thomas und das ganze Trutg-Team freuen sich, wenn Sie einige gemütliche und harmonische Stunden in unseren schönen Räumlichkeiten, oder wenn es das Wetter zulässt, auf unserer Terrasse bei Speis' und Trank erleben.

Seit über 35 Jahren gibt es die Ustria Trutg!

Nach 10 Jahren mit Barla & Giachen Demont durften wir vor 25 Jahren die Ustria Trutg übernehmen und bewirten Sie seither mit viel Freude und Motivation.

Seit 2017 sind wir ein stolzes Mitglied der Gilde etablierter Schweizer Gastronomen, nur ein Prozent aller Gastronomiebetriebe in der Schweiz erhalten diese Auszeichnung.

Die Gilde ein klares Qualitätsmerkmal.

**Die Gilde steht für Ambiente, ausgezeichnete Küche
sowie kompetenten und freundlichen Service.**

Das oberste Ziel der Gilde etablierter Schweizer Gastronomen sind zufriedene Gäste.

Wir freuen uns für sie möglichst abwechslungsreiche Gerichte zuzubereiten.

Auf unserer Karte findet bestimmt jeder etwas für seinen Gaumen.

Wir legen Wert auf eine natürliche, saisonale Küche und bereiten die Speisen, wann immer möglich frisch zu. Deshalb kann es auch vorkommen, dass Sie sich einen Moment gedulden müssen. Wir sind Ihnen dankbar, dass Sie dafür Verständnis haben.

Damit sich unsere Speisekarte nicht wie ein Beipackzettel eines Medikaments liest, werden Ihnen unsere Mitarbeitenden, oder wir persönlich bei allfälligen Rückfragen zu Zutaten und Herkunft der Lebensmittel gerne Auskunft geben.

Allergien und Intoleranzen werden wir, wann immer möglich berücksichtigen.

Suchen Sie ein Geschenk? Wie wäre es mit einem Gutschein von uns
oder eine Flasche unseres eigenen Gin's aus Silgin, dem

Sil'GIN – Diala da Dents die Zahnfee.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit

und einen erholsamen Aufenthalt

Martina & Thomas Gautschi-Demont und das ganze Team

APERERO

ALKOHOLFREI

HOLUNDERBLÜTENSIRUP	30cl	5.00
PFEFFERMINZSIRUP	30cl	5.00
SAN PELLEGRINO SAN BITTER	10cl	5.00
TOMATENSAFT	20cl	5.00
ORANGENSAFT	20cl	5.00
HUGOLINO Alkoholfreier Hugo mit Bergamotte		10.00
SAN BITTER SPRITZ Alkoholfreier Spritz mit Soda		10.00
TORINO MARTINI ALKOHLIFREI Alkoholfreier weisser Martini		7.50

ALKOHOLISCH

HAUSAPERO'S

HAUSAPERO «SIL'GIN»	20cl	11.50
----------------------------	------	-------

mit Gin aus Silgin | schmeckt einfach herrlich sommerlich

RAMAZOTTI ROSATO	20cl	11.50
-------------------------	------	-------

mit Basilikum

HUGO	20cl	11.50
-------------	------	-------

Prosecco, Soda, Holunderblütensirup, Limetten und Pfefferminze

APEROL SPRITZ	20cl	11.50
----------------------	------	-------

Aperol mit Prosecco

PROSECCO	10cl	9.50
-----------------	------	------

- mit Holunderblütensirup	10cl	10.50
---------------------------	------	-------

BÜNDNER HOCHZEIT	10cl	10.50
-------------------------	------	-------

Röteli mit Prosecco

CAMPARI / CYNAR / WEISSER MARTINI	4cl	8.00
--	-----	------

Gilda Menu digl unviern

GILDE WINTER MENÜ

SUPPE	<i>Suppa da baguos tgietschen cun pér</i> ROTKOHL-BIRNEN-SUPPE 12.50 mit Rotkohl und Birnen
PASTA	<i>Ravioli fatg en casa</i> HAUSGEMACHTE RAVIOLI 19.50 Parmesan Umanikräuter
HAUPTGANG	<i>Giarlet da tschut</i> LAMMHAXE 39.50 Lammhaxe Polenta
DESSERT	<i>Sinfonia da caramel</i> CAMELSYMPHONIE 14.50 Creme catalane Salted Caramaleis
KÄSE	<i>Variation da caschiel</i> VARIATION VON VERSCHIEDENEN KÄSESORTEN mit Früchtebrot und Feigensenf

3 GANG GILDE MENÜ
SUPPE, HAUPTGANG, DESSERT 62.50

4 GANG GILDE MENÜ
SUPPE, PASTA, HAUPTGANG, DESSERT 79.50

5 GANG GILDE MENÜ
SUPPE, PASTA, HAUPTGANG, DESSERT, KÄSE 98.50

**Liebe Gäste,
es ist nicht möglich dieses Menü zu verändern!**

Tragtas per l'entschatta

VORSPEISEN

SUPPEN

Suppa da spema dil vin Riesling

BÜNDNER RIESLINGSCHAUMWEINSUPPE 12.50

Riesling-Silvaner | Knoblauch | Bündnerfleisch

SALATE

Salata colurada da feglia

FARBIGER BLATTSALAT 10.50

Blattsalate | Kernen | Salatsauce

Salata da rampuniala «Trutg»

NÜSSLISALAT «TRUTG» 15.50

Speck | Shii-Take | Brotcroutons | Salatsauce nach Wahl

Salata da rampuniala cun iev

NÜSSLISALAT MIT EI 12.50

Feldsalat | Ei von Morissen | Italienische Salatsauce

VORSPEISEN

Dilizius Capuns «dalla Tatta Barla»

DUFTENDE CAPUNS "DALLA TATTA BARLA" 17.50

Mangold | Landjäger | Rohschinken | Kräuter | Butter | Käse

Sis glimajas caudas da burgognaisa

SECHS HEISSE BURGUNDER SCHNECKEN 13.50

Schnecken | Kräuterbutter

RIND

Tatar da filet da bov plein fiug

RASSIGES BEEFSTEAK TATAR 22.50

SwissPrimGourmet Rind (130gr) | Gewürze | Kapern | Zwiebeln | Butter | Toast

als Hauptgang mit 140gr Fleisch..... 34.50

Tratgas d'unviern

WINTERGERICHTE

LAMM

Dies dil tschut barsau rosa

ROSA GEBRATENES LAMMNIERSTÜCK 38.50

Lamnierstück | Rotwein-Jus | Gemüse | Bündler Polenta

KALB

Vesta da tgau vadi

GEGRILLTES KALBSKOTELETTE MIT SENFSAUCE 49.50

SwissPrim Gourmet Kalbsfleisch (220gr) | Djonsenf-Sauce | Gemüse
Hausgemachte Pizzokels

Fisch

Pesch dil di tenor purschida

FISCH DES TAGES JE NACH ANGEBOT a.A.

fragen Sie unsere Mitarbeiter

Pasta

Pasta «dil Chef»

HAUSGEMACHTE PASTA 28.50

Pasta | Rahm | Mascarpone | Gemüse

mit Rindsfiletmedaillon.....44.50

Nos classicers

UNSERE KLASSIKER

SCHWEIN

Talgia emplenida da piertg «Trutg»

GEFÜLLTES SCHWEINSSCHNITZEL «TRUTG» 34.50

SwissPrimGourmet Schweinsschnitzel (200gr.) | Bündner Rohschinken | Lumbreiner Bergkäse paniert | Gemüse | Ostschweizer Pommes Frites | Holunder-Tomaten Ketchup

RIND

Filet da bov picant «dalla casa»

PIKANTES RINDSFILET «HAUSART» 53.50

Zartes SwissPrimGourmet Rind (200gr.) | rote Pfefferschoten | Knoblauch | Schnittlauch Markbein | Gemüse | Kartoffelgratin | glutenfrei

KALB

Dir vadi da Vrin en pischada

VRINER KALBSLEBER IN BUTTER 36.50

Kalbsleber (150g) | Butter | Zwiebeln | Schnittlauch | Kartoffelrösti

REGIONAL

Dilizius Capuns «dalla Tatta Barla»

DUFTENDE CAPUNS «DALLA TATTA BARLA» 26.50

In Mangold eingewickelter Spätzliteig, der mit Bündner Rohschinken Landjäger gespickt ist - hausgemacht natürlich!

Unsere Capuns sind auch vegetarisch möglich.....26.50

1/2 Portion22.50

Maluns savurus «Val Lumnezia»

DEFTIGE MALUNS «VAL LUMNEZIA» 26.50

«Kartoffelribeli» | Apfelmus | Lumbreiner Biobergkäse

Pizzokels nutritivs

DEFTIGE PIZZOKELS 26.50

Hausgemachte Pizzokels | Gemüse | Apfelmus

Carta d'affons

KINDERKARTE

SIRUP	HOLUNDERBLÜTENSIRUP 30cl..... 5.00 PFEFFERMINZSIRUP 30cl 5.00
SALAT	<i>Jeu vulel buca quei</i> ICH WILL DAS NICHT 7.50 Blattsalat französische Sauce
GEFLÜGEL	<i>Emporta buca tgei</i> IRGENDWAS 14.50 4 Chicken Nuggets Pommes Frites
PASTA	<i>Haiel buca fom</i> HAB KEINEN HUNGER 16.50 Teigwaren Rahmsauce
SCHWEIN	<i>Ei a mi tuttina</i> IST MIR EGAL 17.50 Paniertes SwissPrimGourmet Schweinsnierstück (80gr.) Pommes Frites Geheimgewürz

UNSERE EMPFEHLUNG

KINDERMENÜ

Jeu saiel buc - Menü

ICH WEISS NICHT - MENÜ 24.50
«Ich will das nicht»-Salat als Vorspeise Kinderhauptgang nach Wahl Kinderdessert

Unsere Kinderkarte gilt für Kinder bis zum **vollendeten 12. Lebensjahr!**



Besuchen Sie uns doch tagsüber an der

«**LA TEGIA**»



der Ort, wo man sich findet, weil man sich trifft!
zwischen Hitzeggen und Triel
www.lategia.bar

Wir verstehen uns als Dienstleister "von A-Z".

Möchten Sie mit Ihrer Familie und Freunden die Taufe, Firmung, Kommunion, Konfirmation, Verlobung, Hochzeit oder jedes andere Jubiläum feiern?

Oder Ihre Firma/Unternehmen möchte eine Feier ausrichten:

Geschäftsjubiläum, Schulung, Weihnachts- oder Jahres-Abschlussfeier, sprechen Sie uns an. Ab 2 Gästen bis zu knapp 60 Gästen im Restaurant oder auf der Gartenterrasse ist vieles möglich.

Oder Sie feiern Ihr Fest ganz woanders, bzw. bei Ihnen daheim oder auf einer Alphütte.

Es gibt für fast alles eine Lösung!

Wir sind Ihr Partner für den Anlass und jeden Geldbeutel! Fragen Sie uns!

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können informieren wir oder unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Deklaration der Lebensmittel

Gemüse: Hauenstein, Rumein/Degen
Gemüse: Beiner AG, Landquart
Fleisch: Mazlaria, Vrin, Traitafina
Fisch: Bianchi Comestibles
Eier: Hof Ramasaus, Morissen

Wildfleisch: von einheimischen Jägern
Lammfleisch: Neuseeland
Rindfleisch: Schweiz
Kalbfleisch: Schweiz
Schweinefleisch: Schweiz

**Wollen Sie jemandem eine Freude bereiten und uns gleichzeitig damit unterstützen?
Schenken Sie unsere Kulinarik-Gutscheine.
Den Wert können Sie frei bestimmen.**

Die Gutscheine können Sie entweder in der Ustria **Trutg oder an der **LA TEGIA** einlösen.**

**Sie wollen keinen Gutschein?
Kennen Sie schon unsere Kundenkarte?
Fragen Sie uns danach.**



SILGIN
DIELE DR DENTÛ / DIE ZAHNEEE



Der erste und einzige Gin aus dem Val Lumnezia. Sei es als Geschenk oder zum selbst geniessen. Fragen Sie uns!

Bathub Sil'Gin 70cl

Wir haben mit unserem Bathub Gin einen sogenannten „Compound Gin“ auf den Markt gebracht. Beim „cold compounding“, werden die hinzugefügten Botanicals vor dem Abfüllen zwar wieder herausgefiltert, sie werden allerdings nicht noch einmal mit dem Gin zusammen destilliert.

Sil'Gin London Dry 70cl

Ausgangsbasis ist unser Bathub Gin, dieser wird nochmals destilliert. Er bekommt damit eine noch feinere Note. Künstliche Zusatzstoffe, wie Aromen oder gar Zucker haben hier gar nichts verloren.

Die ganze Geschichte finden Sie unter

www.silgin.ch