

Herzlich Willkommen im Berggasthaus Ustria Startgels

„Nimm Dir die Zeit zum Kochen,
sie ist die Quelle des Glücks“

H. Wohlfahrt

Ganz nach diesem Motto mit Natur, Tradition und viel Genuss.
Auf höchstem Niveau mit den besten Zutaten aus der Region,
Täglich liebevoll für Sie zubereitet und serviert auf 1'590 Meter.

Im diesem Sinne wünschen wir Ihnen einen Genussvollen Aufenthalt
bei uns auf Startgels.

Christian Kaiser
und das ganze Startgels Team

Alpen Menü



Cüpli 1 dl Champagner Héritage von Laurent Perrier



Wir starten mit einer Vorspeise nach Tagesangebot



Auszug vom Startgeldergrill mit Tagesgemüse,
hausgemachte Saucen und zur Auswahl
Polenta oder Rosmarinkartoffel



Auswahl von Rohmilchkäse
oder
Tagesdessert



Preis pro Person 112.-

Klassiker

Costini

Mariniert nach „Art des Hauses“ und am offenen Buchenholz Feuer für Sie zubereitet, dazu servieren wir Tagesgemüse, hausgemachte Saucen und zur Auswahl Rosmarinkartoffeln oder Polenta 35.-

Markbein

Mit Fleur de Sel und getoastetem Hausbrot 26.-

Startgelsler-Teller

Verschiedene Trockenfleisch und Käsespezialitäten dazu hausgemachtes Holzofenbrot 29.- / 34.-

Startgelsler-Salsiz

Speziell für uns angefertigter Salsiz von Metzgerei Gurtner dazu Cornichons und hausgemachtes Holzofenbrot 19.-

Immer **Sonntags ist Schnitzeltag** auf Startgels
Kaiser's Original Wiener Schnitzel
Wildpreiselbeere/lauwarmer Berg-Kartoffelsalat
45.-

Vorspeisen

Nüsslisalat/Bauernspeck/Ei/Croutons*	23.-
Gemischter Blattsalat*	16.-
Burrata/Marinierte Randen/Bündnerfleischstreifen*	26.-
Carpaccio vom Bio Kalb/Roter Thunfisch/Belperknolle/Kresse	32.-
Lauwarmes Siedfleisch/Gemüsevinaigrette/kleiner Blattsalat Fidazer Meerrettich/Rosmarin Kartoffeln	32.-

Suppen

Tagessuppe*	12.- / 16.-
Gerstensuppe „Art des Hauses“	12.- / 16.-
Kraftbrühe/Siedfleisch/Gemüsestreifen	12.- / 16.-

Hausgemachte Pasta

Auf Wunsch servieren wir auch glutenfreie Pasta

Christians Äpler Maccheroni* Zwiebeln/Bauernspeck/Kartoffeln/Alpkäse/ Bündnerfleisch/Apfelmus	23.- / 28.-
Maccheroni Ustria* Tomaten/Bauernspeck/Chili/Oliven	22.- / 27.-
Maccheroni mit Tomatensauce*	21.- / 26.-
Maccheroni mit Bolognesesauce	23.- / 28.-
Spaghetti/Vongole/Weisswein/Knoblauch	30.- / 36.-
Spaghetti/Hummer/Vongole/ Loup de mer/Knoblauch/Weisswein	36.- / 42.-

Polenta

Bündner Polenta vom Biohof Adank, Fläsch
täglich am offenen Feuer nach eigenem Rezept zubereitet

mit Nature*	16.- / 21.-
mit Alpkäse*	24.- / 29.-
mit Tomatensauce*	21.- / 26.-
mit Ofengemüse*	23.- / 28.-
mit Gorgonzola überbacken / Weissweibirne*	28.- / 33.-
mit Bolognesesauce	23.- / 28.-
mit Frische Bündner Kalbsleber	34.- / 39.-
mit Geschmorte Schweinskopfbäggli	28.- / 33.-

Grilladen vom offenen Feuer

Startgelder Schweinsbratwurst	25.-
Speck	24.-
Costini	35.-
Schweinskotelett	42.-
Kalbskotelett	58.-
Rib Eye Steak	58.-
Angus Rindsfilet	51.- / 59.- 160g / 200g
Hirschfilet	49.- / 56.- 140g / 180g
Lammkotelett	45.- / 52.- 180g / 260g

Dazu servieren wir Tagesgemüse, hausgemachte Saucen
Und zur Auswahl Polenta oder Rosmarinkartoffel

Grilladen Bestellungen bis 15:00 Uhr

Süsse Versuchung

Tagesdessert	16.-
Kaisers-Original „Kaiserschmarrn“ Zwetschgenröster/Vanilleglace	19.-
Hausgemachte Holzofen Meringues mit Rahm und mit Vanilleglace	12.- 15.-
Gerührter Eiskaffee „Startgels“ mit Kirschwasser	13.- 15.-
Hausgemachte Vanilleglace/Eierlikör	9.50
Affogato (Espresso/Vanilleglace)	9.50
Hausgemachte Kuchen vom Buffet mit Rahm mit Rahm und Glace	9.- 11.50 15.50
Unsere hausgemachte Glace /Sorbet Sorten Vanille, Mokka, Sauerrahm, Schokolade, Passionsfrucht pro Kugel mit Rahm	4.50 6.50
Auswahl von Rohmilchkäsen zusammengestellt von Christian Kaiser « Sommelier Maître Fromager » Dazu Holzofenbrot und hausgemachter Senf	23.- / 29.-

Lieber Gast

da uns Ihr Wohl sehr am Herzen liegt
noch einige Informationen

Sehr gerne geben unsere Mitarbeiter Auskunft über mögliche Allergien in unseren Gerichten.

Alle Gerichte mit einem * gekennzeichnet sind oder können wir gerne auch Vegetarisch servieren.

Unser Fleisch/Fisch beziehen wir: Kalb/Schwein	CH
Rind	IRL
Hirsch	AUT/NZL
Lamm	GB
Fisch/Krustentiere	ITA/FRA/ESP

Unser Brot wird mit Produkten aus der Region gebacken.

Alle Preise sind in CHF und inklusive Mehrwertsteuer.