



RÄTIA

Hotel - Restaurant, Filisur

Liebe Gäste

Es ist Leidenschaft und Freude, die uns beflügelt.

Wir, Jurarat und Bruno Tipparat mit Team, heissen Sie herzlich bei uns im Rätia willkommen. Wir freuen uns, Ihnen unsere neu gestaltete Speisekarte vorzustellen, welche unsere schweizerisch-thailändischen Wurzeln widerspiegelt.

Gute Qualität, sowie nachhaltiger Umgang und Einkauf der Lebensmittel sind uns ein grosses Anliegen. Wir achten auf ein ausgeglichenes, saisonales Angebot, welches durch Authentizität geprägt ist. Dafür verantwortlich ist unser Küchen-Team. Unsere „Cuisine du Marché“ bildet die Grundlage des breit angelegten feinen Angebots für Sie.

Salate

- ✔ **Saisonaler Blattsalat** mit hausgemachten Croutons 9.00
- ✔ **Bunter gemischter Salat** mit hausgemachten Croutons 11.00
- ✔ **Tomatensalat mit Zwiebeln** mit Basilikum-Pesto und Balsamico Dressing 11.00

Unsere Salatsaucen: Hausdressing, French Dressing, Balsamico, oder Essig und Olivenöl


Suppen

- Klare Rindsbouillon** mit frischen Kräutern und hausgemachten Flädli 10.50
- ✔ **Gemüsebouillon** nature 8.50
- ✔ **Tomatensuppe** mit Rahm und Basilikum 11.00

Vorspeisen

- ✔ **Bruschetta Rätia** Hausbrot getoastet mit frischen Tomatenwürfeln, Basilikum und hausgemachter Oliven-Pesto 14.50
- Feines Rindstartar** von Hand gehackt (70g), garniert mit getoastetem Hausbrot und Butter 22.00
- Carpaccio vom Rind** mit frisch gehobeltem Parmesan, Kapern, Kirschtomaten und Rucola, mit Olivenöl und dunklem Balsamico mariniert 23.00
- ✔ **Tomaten Caprese** mit Mozzarella und hausgemachter Basilikum-Pesto 16.50
- Thai-Frühlingsrollen**, 3 Stück, hausgemacht mit süsser Chilisaucе 15.00
- Thai-Variation**, hausgemachte Frühlingsrolle mit süsser Chilisaucе, feiner Poulet-Toast (Khanom Pang Kai) mit süsser Chilisaucе, Poulet-Spiessli mit Erdnussauce 17.00

Bündner Spezialitäten

Capuns Sursilvans mit Steinpilzen , Mangoldumwickelte Teig-Rollen mit Trockenfleisch, Zwiebeln und Kräutern, mit Steinpilzen, im Ofen mit Käse überbacken	27.00
 Pizzoccheri Valtelina , schmackhafter Eintopf mit Buchweizennudeln, Kartoffeln, Spinat und Käse	28.00
Bündner Plättli , mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Copa, Bauernspeck und Bergkäse, reich garniert, dazu Birnenbrot	25.00/P
Wildsalsiz , geschnitten oder zum selber schneiden mit Hausbrot, reich garniert	17.00

Kalte Hauptgänge

 Salatteller mit Ei	18.50
Thonsalat garniert	21.00
Feines Rindstatar , von Hand gehackt mit Toast und Butter	
• Portion (210g), mit Eigelb	38.00
• Portion (210g), ohne Eigelb	36.50

Fitnesssteller

Bunter Salatteller	
• mit 3 Frühlingsrollen (Vegi und/oder Fleisch)	26.00
• mit Pouletstreifen	27.50
• mit Schweinsschnitzel nature, mit Kräuterbutter	26.50
• mit Kalbsschnitzel nature, mit Kräuterbutter	38.50
• mit Black Tiger Crevetten	34.00

Unsere Salatsaucen: Hausdressing, French Dressing, Balsamico, oder Essig und Olivenöl



Vom Grill und aus der Pfanne

Cordon Bleu Maison 350g, mit Schinken und Schweizer Bergkäse gefüllt, mit Pommes-frites	
• vom Schwein (CH)	35.50
• vom Kalb (CH)	48.00
Paniertes Schweinsschnitzel vom Nierstück (CH) mit Pommes-frites	29.50
Wiener Schnitzel vom Kalb (CH) mit Pommes-frites	42.00
Rindsentrecôte (CH/IRL/ARG) 200g (ohne Fett)	
• mit feiner hausgemachter Trüffelbutter und Country Fries	45.00
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art mit hausgemachter Rösti	43.00
Rahmschnitzel mit Spätzli	
• vom Schwein (CH)	29.50
• vom Kalb (CH)	42.00

Unsere Hauptgänge sind immer von einem Bouquet mit saisonalem Marktgemüse begleitet

Pasta e basta

Spaghetti al dente

 Agljo , mit Olivenöl und Peperoncini	20.00
 Napoli , mit fruchtiger Tomatensauce und frischem Basilikum	20.00
Carbonara , mit Speck, Zwiebeln, Ei und frisch gehobeltem Parmesan	25.50

Köstliche thailändische Gerichte

Thai Currys

Käng Ped - Rotes Thai Curry mit Bamboo, Gemüse & Jasminreis

oder

Käng Khiew Wan - Grünes Thai Curry mit Thai Aubergine, Gemüse & Jasminreis

Wir servieren folgende Varianten der Currys:

- | | |
|---------------------------------|-------|
| ✓ • mit Tofu | 27.50 |
| ✓ • nur mit Gemüse | 26.50 |
| • mit Poulet | 29.50 |
| • mit Rindfleisch vom Entrecôte | 35.50 |
| • mit Black Tiger Crevetten | 34.00 |

Kau Pad - Gebratener Jasminreis mit Eiern, Gemüse und separater Sauce, garniert

- | | |
|-----------------------------|-------|
| ✓ • mit Tofu | 27.50 |
| • mit Poulet | 29.50 |
| • mit Schweinefleisch | 28.00 |
| • mit Black Tiger Crevetten | 34.00 |

Asia Wok - Broccoli, Blumenkohl, Kohlrabi, Peperoni, Zwiebeln & Jasminreis

- | | |
|---------------------------------|-------|
| • mit nur Gemüse | 26.50 |
| • mit Rindfleisch vom Entrecôte | 35.50 |
| • mit Black Tiger Crevetten | 34.00 |

Kinderteller

Globi paniertes Schnitzel mit Pommes-frites und Gemüse 15.00

Bubu Chickennuggets mit Pommes-frites und Gemüse 15.00

Jogi Kinderpizza mit Schinken und Salat 14.00

✓ **Popeye** Spaghetti mit Tomatensauce und Salat 14.00

Pizza

	klein	gross
🌿 Margherita (Tomaten, Mozzarella)	14.00	16.00
🌿 Marinara (Knoblauch)	14.50	16.50
Napoli (Sardellen, Kapern)	17.50	19.50
Prosciutto (Schinken)	19.00	21.00
🌿 Al Funghi (Champignons)	17.00	19.00
Hawaii (Schinken, Ananas)	19.00	21.00
Diavolo (Salami piccante, Peperoncini)	20.00	22.00
Mafiosi (Salami, Oliven)	20.00	22.00
Tonno (Thon, Zwiebeln)	19.00	21.00
Tirolese (Speck, Zwiebeln)	20.00	22.00
🌿 Vegi (verschiedene Gemüse)	22.00	24.00
Milano (Salami, Gorgonzola)	20.50	22.50
Prosciutto Crudo (Roh-Schinken, Ruccola, Parmesan)	24.50	26.50
Borabora (Schinken, Champignons)	20.00	22.00
Contadina (Salami, Champignons, Spinat)	21.00	23.00
Mare (5 Black Tiger Crevetten, Spinat)	27.50	29.50
Calzone (Schinken, Champignons, Spinat, Ei)	25.50	27.50
Quattro Stagioni (Schinken, Champignons, Peperoni, Artischocken)	22.50	24.50

OFFENE WEINE

Weissweine	2dl	5dl
FECHY AOC, Riem	9.80	24.50
FENDANT Chantepleur AOC, Gilliard	9.80	24.50
ST. SAPHORIN AOC, Fonjallaz	11.20	28.00
BIANCO DI MERLOT TICINO, Chiar Luna, Delea	10.00	25.00
Roséweine		
OEIL DE PERDRIX AOC VALAIS, Mathier Pinot Noir	10.40	26.00
SCHILLER, Grendelmeier Pinot Noir, Chardonnay	11.20	28.00
Rotweine		
DOLE, Chantepleur AOC, Gilliard	9.80	24.50
MERLOT DELEA IGT, Delea	9.60	24.00
MALANSER BLAUBURGUNDER, von Salis	10.80	27.00
UNSERE WEINEMPFEHLUNG (50cl Flaschen)		
TINDARO MONFERATO DOC ROSSO, Neirano		29.50
Amarone della Valpolicella DOCG, Cami		43.00

UNSERE FLASCHENWEINE

75cl Weissweine

ZIZERSER, FEDERWEISS GRENDELMEIER	46.00
100% Pinot Noir (sofortiger Saftabzug der roten Trauben)	
SORTENREIN SAUVIGNON BLANC, STAATSKELLEREI ZÜRICH	49.00
100% Sauvignon Blanc	
BIANCO ROVERE, TICINO DOC, BRIVIO-GIALDI	69.00
100% Merlot	
PINOT GRICIO, FRIULI DOC, CONTI ATTEMS	48.00
100% Pinot Gricio	

75cl Bündner Rotweine

MALANSER PINOT NOIR AOC GRAUBÜNDEN, WEINBAU VON SALIS	51.00
100% Pinot Noir	
FLÄSCHER PINOT NOIR GRAUBÜNDEN AOC, WEINGUT DAVAZ	53.00
100% Pinot Noir	
ZIZERSER BARRIQUE, GRENDELMEIER	58.00
100% Pinot Noir	
ZIZERSER TRAIS COTSCHEN, GRENDELMEIER	60.00
Merlot, Cabernet Dorsa, Zweigelt	

75cl Italienische Rotweine

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG, SARTORI	65.00
Corvina, Rondinella, Molinara	
CAMP DU ROUSS, BARBERA D'ASTI DOCG, COPPO	51.00
100% Barbera	
IL SEGGIO, ROSSO BOLGHERI DOC, MARILISA ALLEGRINI, POGGIO AL TESORO	55.00
beeindruckende Cuvée aus den Traubensorten Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Petit Verdot	
LUCENTE, TOSCANA IGT, TENUTA LUCE	59.00
Merlot, Sangiovese	
PALAZZO DELLA TORRE, VERONESE IGT, ALLEGRINI	48.00
Corvina, Rondinella, Sangiovese, Veneto	
SFORZATO DI VALTELLINA DOCG, SAN DOMENICO, TRIACCA	58.00
100% Nebbiolo	

75cl Spanische Rotweine

2018 ELS PICS, PRIORAT DOCA, BODEGAS MAS ALTA	54.00
verführerische, fruchtbetonte Cuvée aus den Traubensorten Grenache Noir, Carignan, Merlot und Syrah	
MAURO TINTO COSECHA, CASTILLA Y LEÓN	72.00
90% Tempranillo, 10% Syrah	
MACAN CLÁSICO, RIOJA DOCA, BENJAMIN DE ROTHSCHILD & VEGA SICILIA	72.00
100% Tempranillo	

75cl Neue Welt

CLOS DE LOS SIETE, MENDOZA, MICHEL ROLLAND	53.00
55% Malbec, 19% Merlot, 12% Syrah, 10% Cabernet Sauvignon, 2% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc	

Liebe Gäste

Gerne informieren wir Sie an dieser Stelle über die Herkunft unserer Grundprodukte.

Beste Qualität, Sorgfalt beim Einkauf und nachhaltiger Umgang mit Lebensmittel sind uns ein grosses Anliegen. Wir achten auf ein ausgeglichenes saisonales Angebot. Insbesondere liegt uns der Begriff Tierwohl sehr am Herzen.

Unser Trockenfleisch, sowie Speck, Schinken und Wurstspezialitäten beziehen wir vom regionalen Metzger. Schmorfleisch von Rind, Kalb und Schwein ist ausschliesslich Schweizer Qualität, wobei wir auf kurze Transportwege achten und die Produkte somit meist aus der Region kommen.

Wildtiere beziehen wir aus heimischer Jagt. Heidschnucken aus bäuerlicher Aufzucht in Filisur.

Wenn die Gerichtbeschreibung nichts anderes bezeichnet, kommt auch Kurzgebratenes von Rind, Kalb und Schwein aus der Schweiz. Geflügel kommt ebenfalls aus Schweizer Tierhaltung. Wir verarbeiten kein Fisch aus Fernost. Fisch und Schalentiere haben bei uns ein MSC Label, ebenso die Fischerzeugnisse aus Nordeuropa.

Allergikerinformation

Unsere Gerichte können Nüsse, Kerne, sowie Sellerie und dergleichen enthalten, die auf den ersten Blick nicht ersichtlich sind.

Für Fragen zu Allergenen in den Produkten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.