

Sehr geehrte Gäste

*Wir möchten Sie Herzlich Willkommen heissen
im Restaurant «Ustria Oгна»
am Campadi Trun.*

*Unsere Küche ist auf marktfrische Zutaten aufgebaut,
dessen Grossteil wir von Produzenten
aus der Region beziehen.*

*Dadurch können wir längere Transportwege vermeiden
und Ihnen erstklassige Qualität bieten.*

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.

*Ihre Gastgeber
Rudi & Ramona Wanninger*

Preziai hosps

*Nus lein beneventar Vus cordialmein
ell' "Ustria Oгна" eregida da niev
el campadi a Trun igl onn 2016.*

*Nossa cuschina ei concepida tenor ingredenzias
frestgas dil marcau, las qualas nus retergein per la gronda
part da producents ord la regiun.*

*Cheutras savein nus evitar transports pli liungs ed offrir a
Vus qualitat excellenta.*

Nus giavischein a Vus ina dimora agrebla.

*Vies envidader
Ruedi & Ramona Wanninger*

Öffnungszeiten

22. Dezember 2017 – 1. Januar 2018

Täglich von
9.00 Uhr – 23.00 Uhr
durchgehend geöffnet

Warme Küche

11.30 Uhr – 14.00 Uhr
18.00 Uhr – 21.00 Uhr

2. Januar 2018 – 11. März 2018

Freitag 14.00 Uhr – 23.00 Uhr

Samstag 9.00 Uhr – 23.00 Uhr

Sonntag 9.00 Uhr – 18.00 Uhr

Warme Küche

Freitag 18.00 Uhr – 21.00 Uhr

Samstag 12.00 Uhr- 14.00 Uhr / 18.00 Uhr – 21.00 Uhr

Sonntag 12.00 Uhr – 14.00 Uhr

Aus Grossmutter's Küche

Ord la cuschina dalla tatta

Bündner Gerstensuppe Fr. 9.00
Suppa da giutta grischuna

Capuns „Val Lumnezia „ Fr. 18.00

Kleine Portion / Purziun pintga Fr. 14.00

Rindfleischvogel mit Gurke, Fr. 22.00
Zwiebel und Senf gefüllt

Pulpettas da bov emplenidas cun cucumera,

Tschaguola e mustarda, bizzochels cun baguos tgietschen



Winterzeit – Fonduezeit
Temps d'unvien – temps da fondue

Käsefondue moitié/moitié

Ab 2 Personen pro Person Fr. 23.00

Fondue da caschiel miez/miez

Naven da 2 persunas

Fondue Chinoise auf Vorbestellung

(Rind, Kalb, Schwein, Poulet, 200g p.P.)

Ab 2 Personen pro Person Fr. 35.00

Fondue Chinoise sin reservaziun

(bov, vadi, piertg, poulet, 200g p.P.)



Traditionelles und Vitaminreiches

Tradiziunal e cun biaras vitaminas

Grüner Salat *Fr. 7.50*
Salatas da feglia verda

Gemischter Salat *Fr. 9.50*
Salata mischedada

Salatteller *Fr. 16.00*
Taglier da salatas

*Garnierter Cervelatsalat** *Fr. 15.50*
Salata da servelas garnida

*mit Käse** *Fr. 17.00*
cun caschiel

Salatteller
mit gebratener Pouletbrust *Fr. 20.50*
Salatas mischedadas cun pèz da pulaster

Salatsosse italienisch o. französisch nach Wunsch
Sosa da salata taliana ni franzosa tenor giavisch

Regionales
Ord la regiun

Bauernsalsiz
Andutgel

Fr. 12.50

Trockenfleischteller mit Alpkäse
Carn secca cun caschiel d'alp

Fr. 26.00

Portion Bergkäse
Purziun caschiel da muntogna

Fr. 12.50



Der Klassiker

Spisa classica

Paniertes Schweinsschnitzel

„Wiener Art“

mit Pommes Frites und

kleinem gemischten Salat

Talgia viennesa da piertg

pomfrits ed ina pintga salata mischedada

Fr. 24.50





Kinderkarte
Carta d'affons

Portion Pommes Frites
Purziun pomfrits

Gross / gronda Fr. 7.00

Klein / pintga Fr. 4.00

Spaghetti nature
Spaghattis nature

Fr. 7.50

oder Tomatensauce
ni cun sosa da tomata

Fr. 9.50

Paniertes Schweineschnitzel
mit Pommes frites
Talgia da piertg panada cun pomfrits

Fr. 12.50

Feine Desserts

Fins desserts

*Maronimousse
mit Kirschkompott* *Fr.10.50*
*Mousse da maruns
cun cumpot da tschereschas*

Panna Cotta mit Erdbeersauce *Fr.10.50*
Panna cotta cun sosa da farbuns

*Feine Crepes mit Orangensauce
und Vanilleeis* *Fr.12.00*
*Delicatas crepes
cun sosa d'oranschas e glatsch da vaniglia*



Warme Getränke

<i>Café Creme</i>	<i>Fr. 3.80</i>
<i>Cafe Hag</i>	<i>Fr. 3.80</i>
<i>Espresso</i>	<i>Fr. 3.80</i>
<i>Doppelter Espresso</i>	<i>Fr. 5.30</i>
<i>Schale / Milchcafé</i>	<i>Fr. 4.00</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>Fr. 5.00</i>
<i>Latte Macchiato</i>	<i>Fr. 5.50</i>
<i>Heisse Schoggi / Ovomaltine</i>	<i>Fr. 4.00</i>
<i>Heisse Schoggi / Ovomaltine melange</i>	<i>Fr. 5.00</i>
<i>Punch alkoholfrei (Rum, Apfel, Orange)</i>	<i>Fr. 4.00</i>



Warme Getränke mit Alkohol

<i>Café Coretto Grappa / Williams</i>	<i>Fr. 5.50</i>
<i>Flämmli Grappa / Williams</i>	<i>Fr. 6.50</i>
<i>Hauscafé «Ogna» * mit Rahm</i>	<i>Fr. 7.50</i>
<i>Schümli Pflümli * mit Rahm</i>	<i>Fr. 7.50</i>
<i>Café Bailey's * mit Rahm</i>	<i>Fr. 7.50</i>
<i>Café Amaretto * mit Rahm</i>	<i>Fr. 7.50</i>
<i>Cafe fertig / Luz *</i>	<i>Fr. 6.50</i>
<i>Holdrio *(Hagebuttentee mit Zwetschge)</i>	<i>Fr. 6.50</i>
<i>Tee Rum / Punch Rum m. Alkohol*</i>	<i>Fr. 6.50</i>

**Diese heissen Getränke werden bei uns mit 4cl Spirituosen hergestellt.*



SELECTED TEA SINCE 1823

Tee's

*Aus dem Hause Ronnefeldt...
Tea Excellence since 1823*

*Darjeeling Summer Gold (Bio), Darjeeling (Bio), Assam,
Pfefferminz, Kamille, Lindenblüten,
Eisenkraut, Fenchel (Bio), Bergkräuter (Bio),
Hagebutten (Bio), Grüntee,
Cream Orange, Sweet Berries, Oriental Oolong*

Fr. 3.80



Ogna Spezial

Geniessen Sie unser Truner Wasser

*Nature...zahlen Sie einmalig 2 Franken pro Person und
geniessen Sie so viel Quellwasser wie Sie mögen*

<i>oder frisch gesprudelt</i>	<i>2 dl</i>	<i>Fr. 2.00</i>
	<i>3 dl</i>	<i>Fr. 3.00</i>
	<i>5 dl</i>	<i>Fr. 4.00</i>
	<i>10 dl</i>	<i>Fr. 7.00</i>

Süsswasser im Offenausschank

	2 dl	3 dl	5 dl
Möhl Schorley	Fr. 2.40	Fr. 3.50	Fr. 5.50
Citro	Fr. 2.40	Fr. 3.50	Fr. 5.50
Coco Cola	Fr. 2.40	Fr. 3.50	Fr. 5.50
Coca Cola Zero	Fr. 2.40	Fr. 3.50	Fr. 5.50
Rivella Rot	Fr. 2.40	Fr. 3.50	Fr. 5.50
Rivella Blau	Fr. 2.40	Fr. 3.50	Fr. 5.50
Ice Tea Citron	Fr. 2.40	Fr. 3.50	Fr. 5.50



GAZOSA La Fiorenzana

Geniessen Sie traditionelle Limonade aus Grono, im südbündnerischen Misox. In ansprechender Bügelflasche, prickelnd kohlesäurehaltig und in verschiedenen fruchtigen Aromen erhältlich, gehört sie offiziell zum kulinarischen Erbe der Schweiz.

Limone (Zitrone)	3.5 dl	Fr. 4.50
Lampone (Himbeere)	3.5 dl	Fr. 4.50
Mirtillo (Heidelbeere)	3.5 dl	Fr. 4.50
Mandarino (Mandarine)	3.5 dl	Fr. 4.50
Arancia Amara (Bitterorange)	3.5 dl	Fr. 4.50
Pompelmo (Grapefruit)	3.5 dl	Fr. 4.50

Mineral & Süsswasser in Flaschen

<i>Kinley Tonic Water</i>	2 dl	Fr. 4.50
<i>Kinley Bitter Lemon</i>	2 dl	Fr. 4.40

Säfte

<i>Michel Tomate</i>	2 dl	Fr. 4.50
<i>Orangensaft 100%</i>	2 dl	Fr. 3.50

Apfelweine

<i>Möhl Suure Most trüb 4 Vol.%</i>	5 dl	Fr. 6.00
<i>Möhl Suure Most alkoholfrei</i>	5 dl	Fr. 6.00

Biere im Offenausschank

<i>Calanda</i>	2 dl	Fr. 2.80
	3 dl	Fr. 4.00
	5 dl	Fr. 5.20

Biere in Flaschen

<i>Calanda Edelbräu</i>	3.33 dl	Fr. 4.20
<i>Calanda Senza</i>	3.33 dl	Fr. 4.20
<i>Erdinger Hefeweizen</i>	5 dl	Fr. 6.00
<i>Erdinger alkoholfrei</i>	5 dl	Fr. 6.00

Aperitifs

<i>Martini Bianco</i>	15 Vol. %	4 cl	Fr. 5.50
<i>Campari</i>	23 Vol. %	4 cl	Fr. 5.50
<i>Campari Orange</i>	23 Vol. %	4 cl	Fr. 7.50
<i>Cynar</i>	16.5 Vol. %	4 cl	Fr. 5.50
<i>Cynar Orange / Soda</i>	16.5 Vol. %	4 cl	Fr. 6.50
<i>Appenzeller</i>	29 Vol. %	4 cl	Fr. 5.50
<i>Braulio</i>	21 Vol. %	4 cl	Fr. 5.50
<i>Ramazotti</i>	30 Vol. %	4 cl	Fr. 5.50
<i>La Veritable Pastis</i>	45 Vol. %	4 cl	Fr. 5.50
<i>Vermouth bianco</i>	14.5 Vol. %	4 cl	Fr. 5.50
<i>Aperol</i>	11 Vol. %	4 cl	Fr. 5.50
<i>Sanbitter alkoholfrei</i>		0.98 dl	Fr. 4.00

Aperol Spritz Fr. 8.50
(*Aperol mit Prosecco & Mineral*)

Hugo Fr. 8.00
(*Prosecco & Holunderblütensirup*)

Cüpli Prosecco 1 dl Fr. 7.00



Spirituosen

<i>Williams</i>	37.5 Vol. %	2 cl	Fr. 5.50
<i>Pflümli</i>	37.5 Vol. %	2 cl	Fr. 5.50
<i>Kirsch</i>	40 Vol. %	2 cl	Fr. 5.50
<i>Obstler</i>	37.5 Vol. %	2 cl	Fr. 5.50
<i>Zwetschgen</i>	37.5 Vol. %	2 cl	Fr. 5.50
<i>Chrüter</i>	37.5 Vol. %	2 cl	Fr. 5.50

<i>Havanna Club (7 Anos)</i>	40 Vol. %	2 cl	Fr. 7.00
<i>Bacardi Carta Negra</i>	40 Vol. %	4 cl	Fr. 6.50
<i>Oban Single Malt</i>	43 Vol. %	2 cl	Fr. 7.00
<i>Tullamore Dew</i>	40 Vol. %	2 cl	Fr. 6.50
<i>Hennessy Cognac</i>	40 Vol. %	2 cl	Fr. 7.00
<i>Vodka Absolut</i>	40 Vol. %	2 cl	Fr. 4.00



Liköre

<i>Bündner Röteli</i>	22 Vol. %	4 cl	Fr. 5.50
<i>Bailey's Irish Cream</i>	17 Vol. %	4 cl	Fr. 5.50
<i>Amaretto Casoni</i>	28 Vol. %	4 cl	Fr. 5.50
<i>Calvados V.S.O.P.</i>	40 Vol. %	2 cl	Fr. 4.50
<i>Olando Blue Curacao</i>	20 Vol. %	2 cl	Fr. 3.50
<i>Olando Grüne Banane</i>	20 Vol. %	2 cl	Fr. 3.50



Grappa

<i>VdV Trie Grappa</i>	40 Vol. %	2 cl	Fr. 8.00
<i>VdV Moscato</i>	40 Vol. %	2 cl	Fr. 7.00
<i>VdV Gran Cuvee</i>	40 Vol. %	2 cl	Fr. 7.00
<i>Berta Sulumu</i>	40 Vol. %	2 cl	Fr. 7.00
<i>Sibona Di Arneis</i>	42 Vol. %	2 cl	Fr. 7.00

Weine Offenausschank

Weiss

<i>Malanser Riesling-Silvaner (Schweiz)</i>	<i>Fr. 7.20</i>
<i>Kremser Goldberg (Österreich)</i>	<i>Fr. 6.50</i>
<i>Grüner Veltliner</i>	
<i>Kurtatsch (Südtirol)</i>	<i>Fr. 6.00</i>
<i>Sauvignon Blanc</i>	
<i>Summa Summarum (Veneto)</i>	<i>Fr. 4.50</i>
<i>Pinot Grigio</i>	



Rosé

<i>Federweiss (Schweiz)</i>	<i>Fr. 5.00</i>
<i>Pinot Noir</i>	



Rot

<i>Donnaggio (Schweiz)</i>	<i>Fr. 5.00</i>
<i>Merlot</i>	
<i>Villa Santera (Italien)</i>	<i>Fr. 5.00</i>
<i>Primitivo</i>	



Weisswein in Flaschen

Malanser Riesling-Silvaner 7.5 dl Fr. 52.00
(von Salis, Malans, Schweiz, 2016)

Kremser Goldberg 7.5 dl Fr. 44.00
(Grüner Veltliner, Winzer Krems,
Kremstal, Österreich, 2015)

Sauvignon Blanc 7.5 dl Fr. 35.00
(Kellerei Kurtatsch, Selection-Line,
Alto Adige, Südtirol, 2016)

Pinot Grigio 7.5 dl Fr. 32.00
(Kelleri Kurtatsch, Italien, 2016)



Rosèwein in Flaschen

Federweisser 5 dl Fr. 22.00
(Pinot Noir, von Salis,
Maienfeld, Schweiz)



Rotwein in Flaschen
Vin tgietschen en butteglia

Davaz Fläscher Grond 7.5 dl Fr. 56.00
(*Pinot Noir Barrique, Davaz,
Bünd. Herrschaft, Schweiz, 2014*)

Dèfi Noir du Valais AOC 7.5 dl Fr. 57.00
(*Merlot, Cornalin, Diolinoir Barrique,
Wallis, Schweiz, 2009*)

Sassoalloro 7.5 dl Fr. 39.00
(*Sangiovese, Jacobo Biondi Santi, 2011,
Toscana, Italien*)

Valpolicella Ripasso DOC 7.5 dl Fr. 49.00
(*Corvina, Corvinone und Rondinella, Classico Sup.,
San Floriano, Italien, 2012*)

Lagrein Segen 7.5 dl Fr. 58.00
(*Lagrein, Meran, Alto Adige DOC,
Südtirol, Italien, 2013*)



Liebe Gäste
Unsere Küche ist auf marktfrischen Zutaten aufgebaut.
Ein Grossteil der Lebensmittel beziehen wir
in der näheren Region
um lange Transportwege zu vermeiden.

Preziai hospis
Nossa cuschina ei cumponida tenor ingredienzas
frestgas dil marcau.
Per evitar liungs transports retergein nus ina
gronda part dallas victualias
da nossa stretga regiun.

Deklaration:

Rind, Kalb, Schwein - Schweiz, Uruguay, Irland
Lamm – Schweiz, Neuseeland

Geflügel: Schweiz, Frankreich

Fisch: Süsswasserfische Schweiz, Estland, Italien

Krustentiere Zucht ACC zertifiziert, Asien

Declaraziun:

Bov, vadi, piertg - Svizra, Uruguay, Irland

Tschut – Svizra, Nova Zelanda

Gaglinam: Svizra, Frontscha

Pèsch: Pèschs d'aua dultscha –Svizra, Estland., Italia

Crustaceas ord allevament certificau ACC, Asia

Info:

Schwarz/Weiss-Bilder aus dem Film "Palace Hotel" 1952

Zarli Carigiet spielt den Konditor Giachem

Gemälde von Alois Carigiet

Informaziun:

Maletgs ord il film alv e ner "Palace Hotel" 1952

Zarli Carigiet il patissier Giachem

Pictura Alois Carigiet