

Lieber Restaurant Portal-Gast

Wir freuen uns sehr,
Sie bei uns kulinarisch verwöhnen zu dürfen
und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.
Geniessen Sie unsere vielfältigen Köstlichkeiten,
die mit viel Sorgfalt und Liebe und – wenn möglich – mit
saisonalen und regionalen Produkten zubereitet werden.

“An Guata“ wünschen Ihnen
Slobodan Veljkovic, Betriebsleiter und das Portal-Team

Öffnungszeiten
täglich 08.30 bis 20.00 Uhr

Warme & kalte Küche
ab 11.30 Uhr

Reservationen unter:
T +41 81 356 20 39
portalrestaurant@pradaschier.ch

Über Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen könnten,
informiert Sie unser Serviceteam gerne.

Herkunft unserer Fleisch- und Fischprodukte
Rind-, Kalb-, Schweinefleisch: CH
Geflügel: CH
Fisch & Meeresfrüchte aus der Schweiz,
Norwegen und Vietnam (MSC, FOS und ASC zertifiziert)

**Herzlich
willkommen!**

	klein	gross
Grüner Salat knackig frische Blattsalate	6.50	9.00
Gemischter Salat saisonale Salatkreation	8.50	12.50
Salatschüssel «Portal» mit Avocado, Rettich, Tomate, Grapefruit		15.50
Tagessuppe		8.50
Hausgemachte Bündner Gerstensuppe		12.50
Kohlrabi-Mandelcreme		10.50

Salate Suppen

	klein	gross
Geflämmte Lauchzigarre mit Ziegenfrischkäse gefüllt dazu Gemüse-Couscous	14.50	18.50
Rindstatar «Portal» serviert mit Toast und Butter	22.50	26.50
Gemüse-Piccata serviert mit Kräuter-Risotto	15.50	19.50
Kalter Roastbeef-Teller serviert mit Sour Cream und Pommes frites	24.50	28.50

Vorspeisen

Bündner Salsiz mit Bündner Birnenbrot	12.50
Parpaner Alpkäse (130g) mit Bündner Birnenbrot	14.00
Portal Zvieri-Plättli Bündnerfleisch, Bauernspeck, Salsiz, Parpaner Alpkäse, Bündner Birnenbrot und Butter	27.50
Sandwich nach Wahl mit Schinken, Salami oder Parpaner Alpkäse mit Bündnerfleisch	8.00 9.00

Für den kleinen Hunger

Hausgemachte Speckknödel an leichter Rahmsauce mit Käse überbacken	22.50
Hausgemachte mediterrane Knödel an Ratatouille-Gemüse mit Rucola	20.50
Hausgemachte Bündnerknödel an leichter Rahmsauce mit Käse überbacken	23.50
Hausgemachte Tomaten-Mozzarellknödel an leichter Käse-Rahmsauce mit Käse überbacken	22.50

Knödel

	klein	gross
Cordon bleu vom Schwein gefüllt mit Schinken und Parpaner Alpkäse serviert mit Pommes frites und Gemüse		29.50
Paniertes Schnitzel vom Schwein serviert mit Pommes frites und Gemüse	19.50	25.50
Plain in Pigna (Ofenrösti) serviert mit Hauswurst		23.50
Gefülltes Schweinefilet mit Erbsenpüree serviert mit Quark-Pizokel und Spinat	22.50	26.50
«Kügelibahn Burger» vom Rind mit hausgemachter BBQ-Sauce, Chabis, Speck und Käse serviert mit Pommes frites		24.50
Hausgemachte Capuns vegetarisch oder mit Fleisch	18.50	22.50
Gebratene Forellen-Filets mit Pilaw-Reis und saisonalem Gemüse		29.50
Pasta «Portal» serviert mit Black Tiger Crevetten Cherrytomaten, Knoblauch und Spinat	24.50	28.50

Hauptgänge

Frischer Kindersalat gepflückt von Papagallo & Gollo	6.50
Brätkügeli mit Nüdeli und Saisongemüse	14.00
Fischstäbli mit Reis frisch gefischt von Papagallo & Gollo	13.00
Gollo's Butternüdeli an Sauce Bolognese	12.80
an Tomatensauce	10.00
Poulet Gold-Nuggets mit Pommes frites	12.80
Papagallo's Schnitzel mit Pommes frites	12.80
Kleine Portion Pommes frites	7.00

«Papagallo & Gollo» in Churwalden

I bi dr Papagallo, bi e Papagei, Papagei. Mi Fründ isch dr Gollo, Gollo. Am liebste hani Gschichtli, Gschichtli. Bi mängisch chli e fräche, fräche, de seit Gollo: Häb dr Schnabu, häb dr Schnabu! Papagallo, Papagallo!

Im neuesten Buch von Papagallo & Gollo «Quer dür d'Schwiiz» machen die beiden Abenteurer auch einen Zwischenstopp auf dem Erlebnisberg Pradaschier in Churwalden inkl. Rodeln und Seilpark.

Riesen-Kugelbahn beim Portal

Die Roger Federer Foundation schenkte im Oktober 2018 den Churwaldner Kindern eine Riesen-Kugelbahn. Weltweit gibt es nur gerade 20 davon. Die Kugelbahn hat 14 spannende Fördermechanismen, an denen die Kinder kurbeln, ziehen und stossen können. Die dafür verwendeten Boccia-Kugeln können insgesamt eine Strecke von 145 Metern rollen. Die Benützung ist kostenfrei.



Kinder

