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 mit saisonalen sowie regionalen Produkten zubereitet werden.

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

Öffnungszeiten

täglich von 08.00 Uhr

warme & kalte Küche

von 11.30 bis 21.00 Uhr

Reservationen unter:

Telefon: +41 81 356 20 39

E-Mail: portalrestaurant@pradaschier.ch

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

Herkunft unserer Fleisch- und Fischprodukte

Rindfleisch aus der Schweiz Kalbfleisch aus der Schweiz Schweinefleisch aus der Schweiz Geflügel aus der Schweiz

Fisch & Meeresfrüchte aus der Schweiz, Norwegen und Vietnam (MSC, FOS und ASC zertifiziert)

klein gross Grüner Salat 6.50 9.00 knackig frische Blattsalate Gemischter Salat 8.50 12.50 saisonale Salatkreation Nüsslisalat 15.50 mit gekochtem Ei und geröstetem Speck Salatschüssel "Portal" 19.50 mit Pouletbruststreifen Tagessuppe 8.50 Hausgemachte Bündner Gerstensuppe 12.50 Kürbiscrèmesuppe 11.50 mit Kürbiskernöl, Kürbiskernen und Rahmhaube

Salate Suppen

	klein	gross
Ziegenfrischkäse serviert mit Honig-Speck auf Randenbett	14.50	18.50
Rindstatar «Portal» serviert mit Toastbrot und Butter	22.50	26.50
Gemüse-Piccata serviert mit Kräuter-Risotto	15.50	19.50

eisen

Speckknödel 22.50 an leichter Rahmsauce mit Käse überbacken Gemüseknödel 19.50 an leichter Rahmsauce mit Käse überbacken Bündner-Knödel 24.50 an leichter Rahmsauce, Wirz und Trockenfleisch mit Käse überbacken

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
Saftige Pouletbrust im Landrauchschinkenmantel gefüllt mit Scamorza und Trockentomaten serviert mit Kräuter-Risotto		26.50
«Spätzlipfanne» mit Streifen von der Rindshuft, Wirz, Peperoni und Champignons an feiner Paprikarahmsauce	24.50	28.50
Schweinefilet im Speckmantel an Champignonrahmsauce serviert mit Spätzli und saisonalem Gemüse	22.50	26.50
"Kügelibahn Burger" vom Rind mit hausgemachter BBQ-Sauce, Coleslaw, Speck und Käse serviert mit Pommes frites		24.50
Hausgemachte Capuns vegetarisch oder mit Fleisch	18.50	22.50

Hauptgänge

Frischer Kindersalat gepflückt von Papagallo	& Gollo	6.50
Bratkügeli mit Nüdeli und Saisongemüse		14.00
Fischstäbli mit Reis frisch gefischt von Papagollo & Gollo		
Gollo's Spaghetti	an Sauce Bolognese an Tomatensauce	12.80 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.

Neue Riesen-Kugelbahn

Die Roger Federer Foundation schenkte im Oktober 2018 den Churwaldner Kindern eine Riesen-Kugelbahn. Weltweit gibt es nur gerade 20 solcher Kugelbahnen. Bei unserem Restaurant Portal steht nun eine 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

