

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 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)

**Herzlich
willkommen!**

	klein	gross
Grüner Salat knackig frische Blattsalate	6.50	9.00
Gemischter Salat saisonale Salatkreation	8.50	12.50
Nüsslisalat mit gekochtem Ei und geröstetem Speck		15.50
Salatschüssel „Portal“ mit Pouletbruststreifen		19.50
Tagessuppe		8.50
Hausgemachte Bündner Gerstensuppe		12.50
Bündner Rieslingsuppe		11.50

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

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 mit Schinken, Salami oder Parpaner Alpkäse	8.00
Sandwich mit Bündnerfleisch	9.00

Für den kleinen Hunger

	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 Scarmorza 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
„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
Fischstäbli mit Reis frisch gefischt von Papagallo & Gollo	13.00
Gollo's Spaghetti	12.80
an Sauce Bolognese	
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: Hüb dr Schnabu, hüb dr Schnabu! Papagallo, Papagallo!

Im neuesten Buch von Papagallo & Gollo «Quer dür d'Schwiiz» machen die beiden Abenteuerer 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.



Mineral im Offenausschank

	30 cl	50 cl
Passugger	4.20	5.40
Coca Cola	4.20	5.40
Sprite	4.20	5.40
Sinalco	4.20	5.40
Ice Tea	4.20	5.40
Rivella rot	4.20	5.40
Shorley	4.20	5.40
Kinder Sirup	1.00	

Mineral im Fläschli

Passugger	50 cl	5.80
Allegra	50 cl	5.80
Passugger	100 cl	8.50
Allegra	100 cl	8.50
Coca Cola, Cola Zero	33 cl	4.70
Rivella rot, Rivella blau, Rivella grün	33 cl	4.70
Möhl Shorley	33 cl	4.70
Möhl Apfelsaft	33 cl	4.70
Schweppes Tonic, Bitter Lemon	20 cl	4.70
Michel Orangensaft	20 cl	4.70

Mineral

Kaffee oder Espresso		4.30
Doppelter Espresso		5.50
Kaffee oder Espresso koffeinfrei		4.30
Milchkaffee		4.30
Latte Macchiato		5.80
Cappuccino		5.00
Heisse Ovo oder Schoggi		4.30
Heisse Ovo oder Schoggi mélange		5.50
Diverse Punch ohne Alkohol		4.30
Diverse Tee		4.30
Tee mit Rum	4 cl	6.50
Corretto Grappa	2 cl	6.00
Coretto Cognac	2 cl	7.50
Kaffi Luz	4 cl	6.50
Kaffi Fertig	4 cl	6.50
Irish Coffee (Irish Whisky)	4 cl	10.50
Schümli Pflümli	4 cl	7.50
Kaffi Baileys	4 cl	8.00
Kaffi Amaretto	4 cl	8.00
Huuskaffi	4 cl	8.50

Kaffee Tee

Calanda Edelbräu vom Fass	30 cl	4.30
Calanda Edelbräu vom Fass	50 cl	5.50
Panache	30 cl	4.30
Panache	50 cl	5.50
Calanda Lager	58 cl	5.80
Calanda Edelbräu	33 cl	4.80
Calanda Radler	33 cl	4.80
Heineken 0.0 (alkoholfrei)	33 cl	4.80
Moretti	33 cl	4.80
Erdinger Weissbier	50 cl	7.00
Erdinger (alkoholfrei)	50 cl	7.00
Möhl Saft vom Fass mit und ohne Alkohol	50 cl	6.50
Swizly	33 cl	5.50

Bier Saft

Campari	25.0%	4 cl	6.00
Martini bianco	15.0%	4 cl	6.00
Martini rosso	15.0%	4 cl	6.00
Cynar	16.5%	4 cl	6.00
Ramazotti	30.0%	4 cl	6.00
Averna	29.0%	4 cl	6.00
Braulio	21.0%	2 cl	4.50
Jägermeister	35.0%	2 cl	4.50
Sherry Tio Pepe	15.0%	4 cl	7.50
Pernod	40.0%	4 cl	6.00
Campari Orange			8.50
Cynar Orange			8.50

Aperitif

Grand Marnier	40.0%	2 cl	8.00
Amaretto di Saronno	28.0%	2 cl	8.00
Baileys	17.0%	4 cl	8.00
Grappa Otto Luna	41.0%	2 cl	8.50
Grappa Tre Solitre Berta	44.0%	2 cl	14.50
Grappa Elisi Berta	43.0%	2 cl	14.50
Willisauer Chrüter	37.5%	2 cl	4.50
Willisauer Kirsch	37.5%	2 cl	4.50
Willisauer Williams	37.5%	2 cl	5.50
Willisauer Zwetschgen	37.5%	2 cl	4.50
Willisauer Obstler	37.5%	2 cl	4.50
Calvados Peré Magloire	40.0%	2 cl	8.50
Maienfelder Marc, Von Salis	40.0%	2 cl	6.50
Maienfelder Marc Barrique	40.0%	2 cl	7.50
Vielle Prune	41.0%	2 cl	8.50
Rémy Martin	40.0%	2 cl	11.00
Hennessy	40.0%	2 cl	14.50
ARC Royal	40.0%	2 cl	10.50

Schnäppli

Gordons Gin	40.0%	4 cl	8.50
Vodka Trojka	40.0%	4 cl	8.50
Bacardi Superior	40.0%	4 cl	8.50
Ballentines	40.0%	4 cl	9.50
Jack Daniels	40.0%	4 cl	9.50
Four Roses	40.0%	4 cl	9.50
Gin Tonic		4 cl	11.50
Vodka Tonic		4 cl	11.50
Vodka Red Bull		4 cl	12.50
Bacardi Cola		4 cl	11.50
Whisky Cola		4 cl	11.50

Wodka Gin

Rum Whisky

Weisswein offen

Bündner Riesling Silvaner	10 cl	5.50
Von Salis, AOC Graubünden	50 cl	27.00
Bündner Federweiss	10 cl	5.50
Von Salis, AOC Graubünden	50 cl	27.00
Fendant du Valais	10 cl	4.90
Albert Mathier, AOC Wallis	50 cl	24.00
Féchy	10 cl	4.90
Testuz, La Côte AOC	50 cl	24.00

Rotwein offen

Russo Ceppitajo	10 cl	6.10
Agricola Russo, Maremma DOC	75 cl	42.00
Malanser Pinot Noir	10 cl	5.50
Von Salis, AOC Graubünden	50 cl	27.00
Primitivo di Puglia	10 cl	4.90
Cantine Pervini, Puglia IGP	50 cl	24.00
Ripasso San Vito	10 cl	5.50
Villa Molino, Rosso Veronese IGT	50 cl	27.00
Rioja Crianza	10 cl	5.30
Paco Garcia, Rioja DOCa	50 cl	26.00

Prosecco

Naonis Spumante Brut, Cuvée Jadér	10 cl	7.50
	75 cl	49.00

Wein offen

Flaschenweine weiss

Graubünden

Malanser Chardonnay, Von Salis
Traubensorte: Chardonnay

2018

75 cl

55.00

Schaffhausen

Weingut Lindenhof Sauvignon Blanc
Traubensorte: Sauvignon Blanc

2019

75 cl

45.00

Italien

Russo Isoletta Bianco
Traubensorte: Vermentino, Chardonnay

2018

75 cl

40.00

Weissweine

Flaschenweine rot

Graubünden

Jeninser Pinot Noir

Georg Schlegel, Graubünden AOC

Traubensorte: Pinot Noir

2016

75 cl

49.00

Maienfelder Pinot Noir Levanti

Von Salis, Graubünden AOC

Traubensorte: Pinot Noir

2017

75 cl

60.00

Fläscher Pinot Noir Uris

Andrea Davaz, Graubünden AOC

Traubensorte: Pinot Noir

2017

75 cl

62.00

Fläscher Pinot Noir H

Christian Hermann, Graubünden AOC

Traubensorte: Pinot Noir

2017

75 cl

82.00

Rotweine

Italien

Sforzato Zanolari Weine, Valtellina Traubensorte: Nebbiolo	2013	75 cl	52.00
Bricco dell'Uccellone Giacomo Bologna, Barbera d'Asti DOC Traubensorte: Barbera	2014/2015	75 cl	85.00
Endrizzi Masetto Nero Cantina Endrizzi, Dolomiti IGT Traubensorten: Merlot, Cabernet Sauvignon, Lagrein, Teroldego	2015/2016	75 cl	52.00
Endrizzi Masetto Due Cantina Endrizzi, Dolomiti IGT Traubensorte: Teroldego, Cabernet Sauvignon	2017	75 cl	55.00
Valpolicella Ripasso La Giarretta, Valpolicella Classico DOC Traubensorten: Corvina, Corvinone, Rondinella	2016/2017	75 cl	48.00
Amarone Classico Valpolicella Corte Aleardi, Valpolicella Classico DOC Traubensorten: Corvina, Corvinone, Rondinella	2012	75 cl	62.00

Rotweine

Italien

Russo Barbicone

Agricola Russo, Toscana IGT

Traubensorten: Sangiovese, Colorino, Canaiolo,
Ciliegiolo, Giacomino

2014

75 cl

58.00

Sessantanni di Primitivo di Manduria

Cantine San Marzano, Apulien

Traubensorte: 100% Primitivo di Manduria

2015

75 cl

60.00

Spanien

Rioja Crianza

Paco Garcia, Rioja DOCa

Traubensorte: Tempranillo, Grnacha

2016

75 cl

45.00

Mauro Tinto Cosecha

Mauro Bodegas, Castilla y León DO

Traubensorten: Tempranillo, Syrah

2016/2017

75 cl

67.00

Rotweine