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

Vegetarische Gerichte

1 - Eier / 2 - Erdnüsse / 3 - Fisch / 4 - Glutenhaltige Getreide / 5 - Krebstiere / 6 - Lupinen /

7 - Milch / 8 - Schalenfrüchte / 9 - Schwefeldioxid und Sulfite / 10 -Sellerie / 11 - Senf /

12 - Sesamsamen / 13 - Soja / 14 - Weichtiere

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

Herkunft unserer Fleisch- und Fischprodukte
Rindfleisch aus der Schweiz/Australien
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)

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inkl. MWSt.

Herzlich willkommen!

Salate

	klein	gross
Knackig frische Blattsalate [4,7,10,11]	7.50	9.50
Gemischter Salat [4,7,10,11]	9.50	13.50
Nüsslisalat [1,7,11] mit knusprigem Speck und gekochtem Ei		16.50

Hausgemachte Dressing
Französisch, Italienisch, Balsamico?

Suppen

Hausgemachte Kürbiscrèmesuppe [1,4] an Rahmhaube mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen	13.50
Tom Kha Gai [4,7,10] Thailändische Hühner Suppe (Pikant) mit Kokosmilch, Ingwer, Zitronengras, Kaffirblätter und Peperoncini	14.50

Vorspeisen

	klein	gross
Ziegenfrischkäse [4,7] serviert mit Honig-Speck auf Salatbett	16.50	20.50
Rindstatar «Portal» [4,7,11] serviert mit Toastbrot und Butter	27.50	32.50
Carpaccio di Manzo [4,7,10] Hauchdünn geschnittenes Rindsfilet mit Rucola, Grano Padano Pinienkernen und Zitrone	23.50	27.50

Hauptgänge

	klein	gross
Paniertes Schnitzel vom Schwein [1,4] mit Pommes frites und Gemüsegarnitur	22.50	27.50
Cordon bleu vom Schwein [1,4] gefüllt mit Schinken und Bergkäse mit Pommes frites und Gemüsegarnitur		32.50
Saftige Pouletbrust [4,7] im Landrauchschinkenmantel gefüllt mit Scarmorza und Trockentomaten mit Kräuter-Risotto		29.50
„Kügelibahn Burger“ vom Rind [1,4] mit hausgemachter BBQ-Sauce, Coleslaw, Zwiebeln, Speck und Käse mit Pommes frites		26.50
Kalbs-Leberli [4] Geschnetzelte Kalbsleber in Butter gebraten mit Zwiebeln und Knoblauch an Kräuterjus serviert mit Rösti		39.50
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ [4,7] serviert mit Rösti		44.50
Hausgemachte Capuns Sursilvans [1,4,7] vegetarisch oder mit Fleisch	21.50	25.50

Frischer Kindersalat [7] gepflückt von Papagallo & Gollo		6.50
Fischstäbli mit Reis [1,3,4,7] frisch gefischt von Papagollo & Gollo		14.00
Gollo's Spaghetti	an Sauce Bolognese [4,10]	14.80
	an Tomatensauce	12.00
Poulet Gold-Nuggets mit Pommes frites		14.80
Papagallo's Schnitzel mit Pommes frites		14.80
Kleine Portion Pommes frites		8.00

«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

Desserts

Hausgemachte Nussgipfel	4.50
Hausgemachte Fruchtkuchen mit Streusel	8.50
mit Rahm	1.50
Apfelstrudel	
mit Vanillesauce	13.50
mit Rahm	12.50
Schokoküchlein mit Vanilleglace	14.50
Affogato al caffè Espresso mit Vanilleglace	8.50
Coupe Dänemark	13.50
Cafeglace	13.50
Hot Berry	14.50
Caramello	13.50
Chokobello	13.50
Billy Smarties	7.50
Dinos Tassen	7.50

Unsere verschiedenen Glaces Sorten

Vanille	Mocca	Zitrone
Erdbeere	Caramel	Mango
Schoki	Stracciatella	Blutorange

1 Kugel Glace aus eigener Herstellung	3.50

mit Rahm	+1.50