



Wir heissen Sie bei uns

Cordial beinvegni

**Geniessen Sie ein Gericht nach Ihrem Gusto
und so wie Ihr Gaumen es begehrt.**

**Wir verwöhnen Sie täglich mit
speziellen Köstlichkeiten
im Rhythmus der Jahreszeiten.**

**Viel Spass beim Durchblättern.
Wir freuen uns, für Sie kochen zu dürfen!**

**Geniessen Sie ein paar Stunden
der Gemütlichkeit**

Verena Werth und Team





Graubünden in kleinen Portionen

	Kleine Portion	
Überbackener Geisskäse mit Berghonig Caschiel tgaura cun mèl d'aviuls gratinau	16.00	19.00
Bündner Gerstensuppe Suppa da giutta grischunesa		9.00
Salatbouquet mit Rohschinken-Carpaccio Cruna da salata cun schambun criu e caschiel	16.00	18.00
Capuns dalla casa Mangoldkrautwickel	18.00	23.00
Zimt - Parfait Mit beschwipsten Zwetschen		12.00

Bündner Menu ab 2 Personen
pro Person CHF 61.50



Rhätias Spezialitäten

	Kleine Portion	
Holzofen – Lachs geräuchert mit Alpenkräuter Begleitet von Dill – Senf - und Orangen – Senfsauce Toast und Butter	14.00	16.00
Suppen Duett Überraschung aus der Küche		12.00
Nüsslisalat mit Ei und Croûtons	10.50	12.50
Hackbraten an Rotweinjus Herzoginkartoffeln Gemüse garnitur	28.00	31.00
Süsser Traum Klein aber fein		12.00

Spezialmenu Rhätia ab 2 Personen
pro Person CHF 73.00



Seit 18 Jahren Gilden-Mitglied

Seit 18 Jahren unser Renner

Vreni's Gildensteak

**Entrecôte an einer pfiffigen Sauce
dazu Pommes Frites
und ein gemischter Salat
CHF 46.50**

**Kleine Portion
CHF 39.50**

**Weinempfehlung zu diesem Gericht
Taccino Albarola Barbera 1 dl 7.00**



Aus Süß – und Salzwasser

Unsere Fischküche - fangfrisch und bekömmlich / leicht

Kleine Portion

Aus der 1. Alpenfischzucht Graubündens „ Cumbel „ Kanadische Seeforellenfilets unter einer Tomatenkruste und Gemüse garnitur		36.00
Fischknusperli Eglifilets mit Tatarsauce Gemüse garnitur	26.00	31.50
Riesencrevetten süß – sauer Spezial Gemüse, dazu servieren wir Basmati – Reis		34.00

Zu diesen Gerichten servieren wir Basmati – Reis oder Salzkartoffeln



Fleischgerichte

Klassisch wie immer

kleine Portion

Schweins – Cordon – Bleu Gemüse garnitur Beilage nach Wunsch	27.00	31.00
Kalbsrahmschnitzel an Champignonssauce Gemüse garnitur Beilage nach Wunsch	29.00	34.00

Beliebt, bekannt und begehrt

XXL – Schnitzel

(Paniertes Schweins – Schnitzel)

CHF 23.00

Mit Pommes Frites oder gemischtem Salat



Salate

	Kleine Portion	
Nüsslisalat mit Ei und Croûtons	10.50	12.50
Vitaminreicher Salat	8.00	9.50
Grüner Salat	7.00	8.50
Gemischter Salat	8.00	9.50

Suppen

Zitronengras - Suppe Garniert mit einer Riesencrevette	12.00
Bündner Gerstensuppe Suppa da giutta grischunesa	9.00
Suppen Duett Überraschung aus der Küche	12.00



Allerlei Feines

Kleine Portion

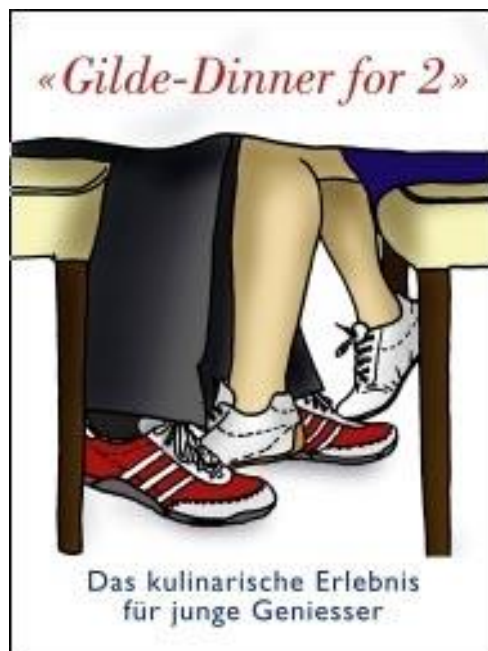
Disentiser Steinpilzpastetli	1 Stück	15.00
Lieblings – Spaghetti der Chefin	18.00	20.50
Äplermakkaronen mit Apfelmus		20.50

Vegi – Gerichte

Krautbizzochels mit Wirzrahmsauce		21.00
Walliser Kartoffelrösti mit Tomate und Käse überbacken	15.50	18.00



Wann immer Sie wollen



Bei gemütlicher Atmosphäre

Im VIP - Preis

von Fr. 160.00 (pro Pärchen)

Apéro

**4 köstliche Gänge,
edler Wein, Mineral und Kaffee**



Auf Bestellung

Genuss macht glücklich

Ab 2 Personen

Rindsfilet flambé

**An einer grüner Pfeffersauce
mit Gemüse und Beilage nach Wunsch
pro Person CHF 53.00**



Cordon riche stivetta

ab 2 Personen

S'isch einfach e gueti Sach!

klassisch

(Zartschmelzenden Raclette Käse und Schinken)

für Verliebte

(Raclette Käse mit grünem Pfeffer und Schinken)

für ganz Heisse

(Raclette Käse mit scharfem Chili und Schinken)

Dazu servieren wir knusprig gebackene Kartoffelstengel

Pro Person CHF 26.00



Danke, dass Sie uns besucht haben.

**Wir haben unser Bestes gegeben und
hoffen, Sie haben sich bei uns wohlgeföhlt!
Wir freuen uns auf das nächste Wiedersehen.**

Engraziel fetg da Vossa viseta.

Verena Werth mit Lisa, Andreia und Manuela



Lieber Gast

Wir freuen uns über Ihren geschätzten Besuch und begrüßen sie herzlich.

Für kleinere Familienfeste, sowie Vereinsessen usw, empfehlen wir uns.

Verlangen Sie unsere Menuvorschläge und lassen Sie sich über unsere Auswahl aus Küche und Keller beraten.

Unsere Preise verstehen sich inkl. 8 % MWSt.

Das in unserem Restaurant servierte Fleisch ist folgender Herkunft:

Rinds, Kalbs und Schweine aus der Schweiz

Lamm aus Neuseeland

Trutenfleisch aus Jsrael* oder Polen

Fleischwaren wie Lyoner, Schinken, Salami aus der Schweiz

Bündnerfleisch und Rohschinken, Fleischtrocknerei Sialm in Segnas

Fische von Rageth Comestible Landquart



Zur Geschichte des Hauses

Im Jahre 1869 hat Johann Anton Manetsch den Grundstein zur heute renommierten Casa Rhätia in Disentis - Sontget gelegt. Darin liess er eine Sattlerei einrichten, die er mit einer Schnapsbude zu kombinieren verstand.

Im Jahr 1892 übernahm Plazi Sigisbert Manetsch - Truäisch das Haus samt Sattlerwerkstatt und Schnapsausschank. Auf der neuen Fahrstrasse herrschte ein reger Verkehr. Allerlei Fuhrwerke zogen talauf und talab. Die Sattler hatten alle Hände voll zu tun.

Um 1900 kaufte Johann Michel Flury - Caterer das Haus. Seine Frau stammt aus dem Tirol und war gelernte Köchin. Die Voraussetzungen für die Eröffnung eines Restaurants waren gut. Während seine Frau die Gäste bewirtete, widmete J.M. Flury der Fuhrhaltereie, die er mit einem Anbau vergrösserte, im dem er Pferdestall, Remise und Scheune unterbrachte.

Als die Rhätische Bahn Ende Juli 1912 Disentis erreichte, nahm die Blütezeit der Pferdekutschen ein jähes Ende. Pferdezahl und Sattlerarbeiten schrumpften. Die Familie Flury übernahm das Bierdepot der Calanda Brauerei in Chur und bewirteten das Restaurant.

1973 wurde das Haus verkauft und umgebaut, wie es sich noch heute präsentiert.

Am 17. Dezember 1975 erfolgte die Wiedereröffnung, diesmal als Hotel Restaurant. Die Familie Frei bewirtete für drei Jahre das Hotel.

Im Herbst 1978 kaufte die Familie Gerth das Haus und bewirten es 16 Jahren.

Seit 1. Dezember 1994 wird das Hotel von Vreni Werth geführt. Ihre Kochkunst wurde von der Schweizerischen Gilde etablierter Köche ausgezeichnet 1997.

2002 kauft Vreni Werth das Restaurant. 2009 bekam das Restaurant ein neues Kleid und 2010 gab es die Gartenwirtschaft.

Im Januar 2014 wurde die Küche komplett neu gestaltet und renoviert.

Beinvegni in der Casa Rhätia. Lassen Sie sich von unseren kreativen Kochkünsten verwöhnen. Viel Spass beim Auslesen und Guten Appetit wünscht Ihnen

Die Gastgeberin Verena Werth und Team.