Liebe Gäste,

wir heissen Sie herzlich willkommen in der CASA ALVA!

Schön, dass Sie da sind!

Wir möchten Sie mit unserem Menü, das unsere Herkunft widerspiegelt, überraschen und verwöhnen!

Sie dürfen sich daraus Ihr eigenes Menü zusammenstellen.

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Abend!

Herzlichst

Saskia & Reto Gadola

Bitte lassen Sie uns wissen, wenn Sie Allergien oder Intoleranzen haben, damit wir Sie dementsprechend informieren und Sie entspannt geniessen können.

Wir beziehen unsere Produkte, wenn möglich aus der Region:

Bergkäserei Brigels: Käse, Joghurt, Butter | Sennerei Andeer: Käse | Glennerhof, Ilanz: Eier

Tanya Giovanoli | Metzgerei Pally, Curaglia: Fleisch, Trockenwürste, Wild

Familie von Tscharner, Reichenau: Spargel & Wein

Safranerei Sagogn: Safran

Fleisch/Wild CH, Hummer CA, Saibling CH, Kabeljau NO

Menü «Berg & Küste»

Saibling | Frühlingszwiebel | weisser Balsamico

Hummerbisque | Ziegenkäse | Fenchel

Bündner Rohschinken | Ravioli | Spinat | Pinienkerne

Kalbsmilken | Blätterteig | Morcheln | Bärlauch

Rind | Kräuterseitling | Kartoffel | Hollandaise

Kabeljau | Sellerie | Gerste | Zitronengras

Käse aus Brigels & Andeer

Rhabarber | Joghurt | Mandel | Schokolade

Menü 4-Gang | CHF 120.- jeder weitere Gang | CHF 20.-

Alle Preise verstehen sich inkl. 8,1% MwSt.