

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, Bergsaibling CH, Wolfsbarsch FR, Jakobsmuschel CA

Menü «Berg & Küste»

Randen | Trinser Wachtelei | Sauerrahm | Belper Knolle

Bündner Bergsaibling | Kürbiskerne | Brioche

Jakobsmuschel | Blumenkohl | Birne | Safran

Ravioli | Hirsch | Topinambur | Preiselbeer | Haselnuss

Rind | Pastinake | Kartoffel | Estragon

Wolfsbarsch | Hartweizengriess | Nussbutter | Lauch

Käse aus Brigels & Andeer

Mandel | Joghurt | Schokolade

Menü 5-Gang | CHF 140.- jeder weitere Gang | CHF 20.-

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