

La Tgoma

Hotel Restaurant

HERZLICH WILLKOMMEN

Wir freuen uns, dass Sie den Weg zu uns gefunden haben.
Bei allem, was wir im Hotel Restaurant La Tgoma tun, sind wir bestrebt, Ihnen unvergessliche Momente mit vielen kulinarischen Höhepunkten zu bieten. Unser innerer Antrieb ist der grösstmögliche Verpflegungsgenuss unserer Gäste.

Alles was Sie hier erleben, ist hausgemacht, nachhaltig, frisch und saisonal.
Dabei achten wir auf eine sorgfältige Auswahl und Verarbeitung unserer Produkte.

Unser Team besteht aus Gastgebern mit Leidenschaft. Mit unserer herzlichen, kundenorientierten und kompetenten Art beraten und verwöhnen wir Sie in traditionellem Ambiente und gemütlicher Atmosphäre.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Bettina Fallegger & Gianfranco Giovanoli, Gastgeber
und das La Tgoma-Team

Unsere Zauberer im Hintergrund

METZGEREI MARK

MITTEL LUNDEN

Ein ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein und die Liebe zum traditionellen Metzger-Handwerk machen die Fleischspezialitäten einzigartig und den Genuss zu einem Erlebnis. Die Metzgerei Mark setzt auf regionales Fleisch und direktem Kontakt zu den Bauernfamilien.

ECCO JÄGER

BAD RAGAZ

Tradition, Qualität und Nachhaltigkeit macht die Firma Ecco Jäger aus. Die Salate, Kräuter und Buntbarsche wachsen auf der eigenen Aquaponik-Dachfarm. Die Produkte, welche wir beziehen stammen alle von verschiedenen Bauern im Bündnerland.

PURACENTER

LENZERHEIDE

In der eigenen Molkerei wird die einheimische Bergmilch zu schmackhaften Milch- und Käsespezialitäten verarbeitet.

VON SALIS WEINE

LANDQUART

1994 gründete Andrea Davaz mit zwei Freunden die von Salis AG. Seitdem beschäftigen sie sich nur mit den besten Weinen aus der ganzen Welt und suchen für ihre Kunden die edelsten Tröpfchen. Ein persönlicher Kontakt zu den verschiedenen Kunden steht dabei an oberster Stelle.

DON GEORGE

UNTERVAZ

In der Rösterei im bündnerischen Untervaz wird pure Kaffeequalität gelebt. Jung, innovativ, frisch interpretiert und perfektioniert mit einem Schuss Italianità.

CALANDA BRÄU

CHUR

Calanda Bier braucht eigentlich nicht viel. Nur vier Dinge: Braugerste, Hopfen, Hefe und Wasser ... natürlich von hier, aus den Bündner Bergen.

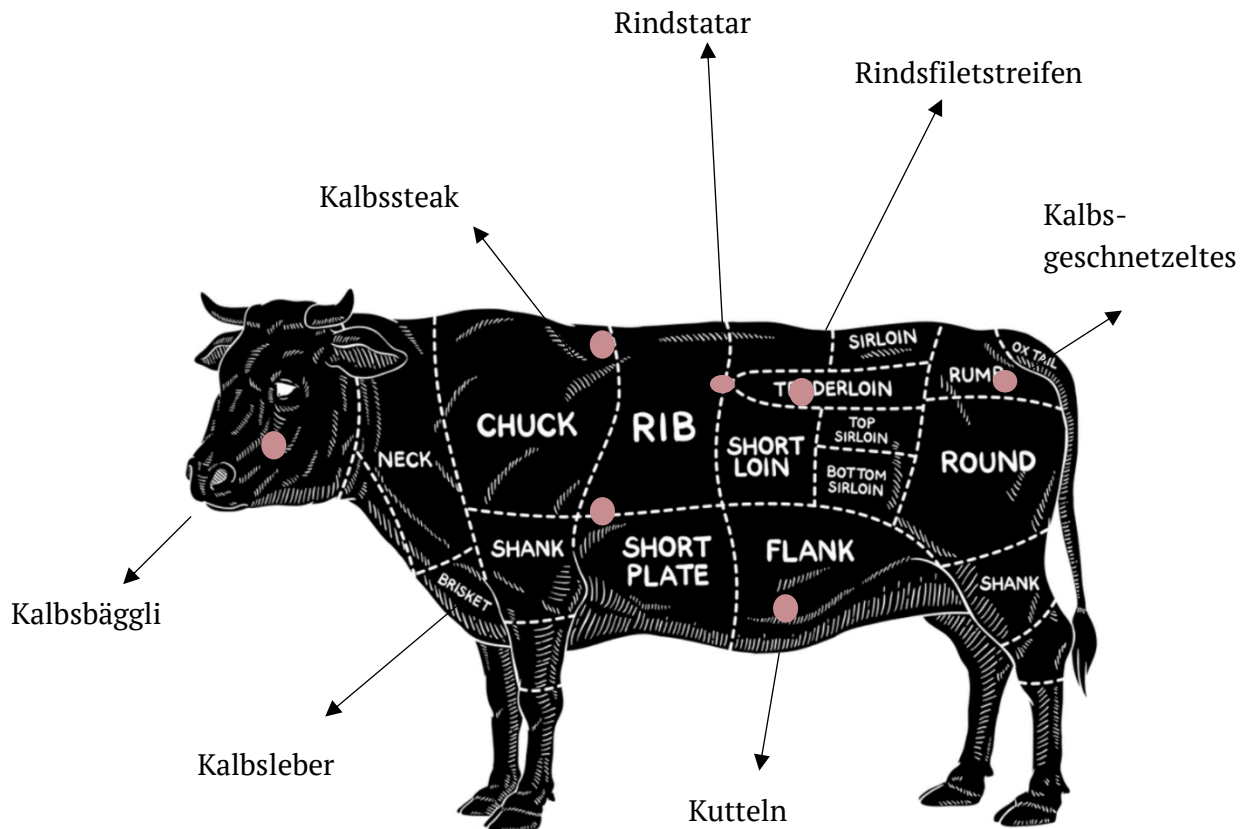
CAPEDER FOOD

VAL LUMNEZIA

Die Saiblinge werden in Kleinanlagen unter umweltschonenden Aspekten herangezogen. Diese Art von Fischzucht unterscheidet sich von den herkömmlichen Zuchten durch die ausgeklügelte Aquakultur und die Fütterungstechnik.

Diese Teilstücke verarbeiten wir

Wir legen grossen Wert auf die regionale Herkunft unserer Produkte. Des Weiteren liegt es uns sehr am Herzen, sämtliche Teile von einem Rind/Kalb zu verarbeiten. Aus diesem Grund finden Sie auf unserer Karte nicht nur die Edelstücke.



Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können

1 - Glutenhaltiges Getreide | 2 - Krebstiere | 3 - Eier | 4 - Fisch | 5 - Erdnüsse |
6 - Soja | 7 - Milch | 8 - Nüsse | 9 - Sellerie | 10 - Senf | 11 - Sesam |
12 - Schwefeldioxid/Sulfite | 13 - Lupinen | 14 - Weichtiere

Vorspeisen

Rande Burrata Nüsslisalat ^{7/8/9/10}	19.00
Hirschbrasato-Ravioli Preiselbeeren ^{1/3/9/12}	24.00

Suppen

Kürbissuppe Kürbiskern-Pesto ^{7/8/9}	11.00
Bouillon Siedfleisch Gnocchetti Sardi ^{1/3/9}	9.50

Salate

Federkohl Baumnüsse Orangen ^{8/9/10}	14.00
Bunter Blattsalat Kerne ^{1/5/8/9/10}	9.00
<i>Balsamico-Dressing ^{9/10} French-Dressing ^{3/9/10} Orangen-Dressing ^{9/10}</i>	

Fleischlos

Quarkpizokel Marroni Birne ^{1/3/7/9}	24.00
Gersotto Rande Ei ^{1/3/7/9}	27.00

Fleisch

Duett vom Kalb und Rind - Bäggli und Filet Tagliatelle Karotten ^{1/3/9}	51.00
Steak vom Bündner Puurachalb Portwein-Jus Pommes Berny Wirsing ^{1/3/8/9}	49.00
Geschnetzeltes vom Bündner Puurachalb Kräuter Quarkpizokel Saisongemüse ^{1/3/7/9}	44.00
Rindsragout Champignon Speck Bramata Rosenkohl ^{1/3/7/9/12}	31.00

Fisch

Saibling aus dem Val Lumnezia Safran Schwarzwurzeln Tagliatelle ^{1/3/4/7}	42.00
---	-------

Ihre Beilage dürfen Sie beliebig ändern – fragen Sie das Tgoma-Team

Unsere Beilagen:

Tagliatelle | Pommes Berny | Quarkpizokel | Pommes Frites | Bramata

Für die Kleinen

Chicken Nuggets Pommes Frites ^{1/3}	13.00
Tagliatelle Tomatensauce ^{1/3/9}	9.00
Quarkpizokel Rahm Käse ^{1/3/7}	11.00

Süsses

Tgoma Surprise Espresso	9.00
Röteli-Zabaione Kirschen Vanilleglace ^{3/7}	15.00
Gebrannte Creme Baumnüsse Blätterteig ^{1/3/7/8}	10.50
Schokoladenküchlein Orangen Joghurtglace ^{1/3/7/8} <i>Zubereitungszeit 20min</i>	13.00
Gerührter Eiskaffee ^{3/6/7/8}	11.00
Kugel Glacella da Valbella ^{3/5/6/7/8} mit Rahm ⁷	3.50 + 1.50
<i>Joghurtglace, Schokoladenglace, Vanilleglace, Nussglace, Tiramisùglace Zitronensorbet</i>	