

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.

CALANDA BRÄU

CHUR

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

GLACELLA DA VALBELLA

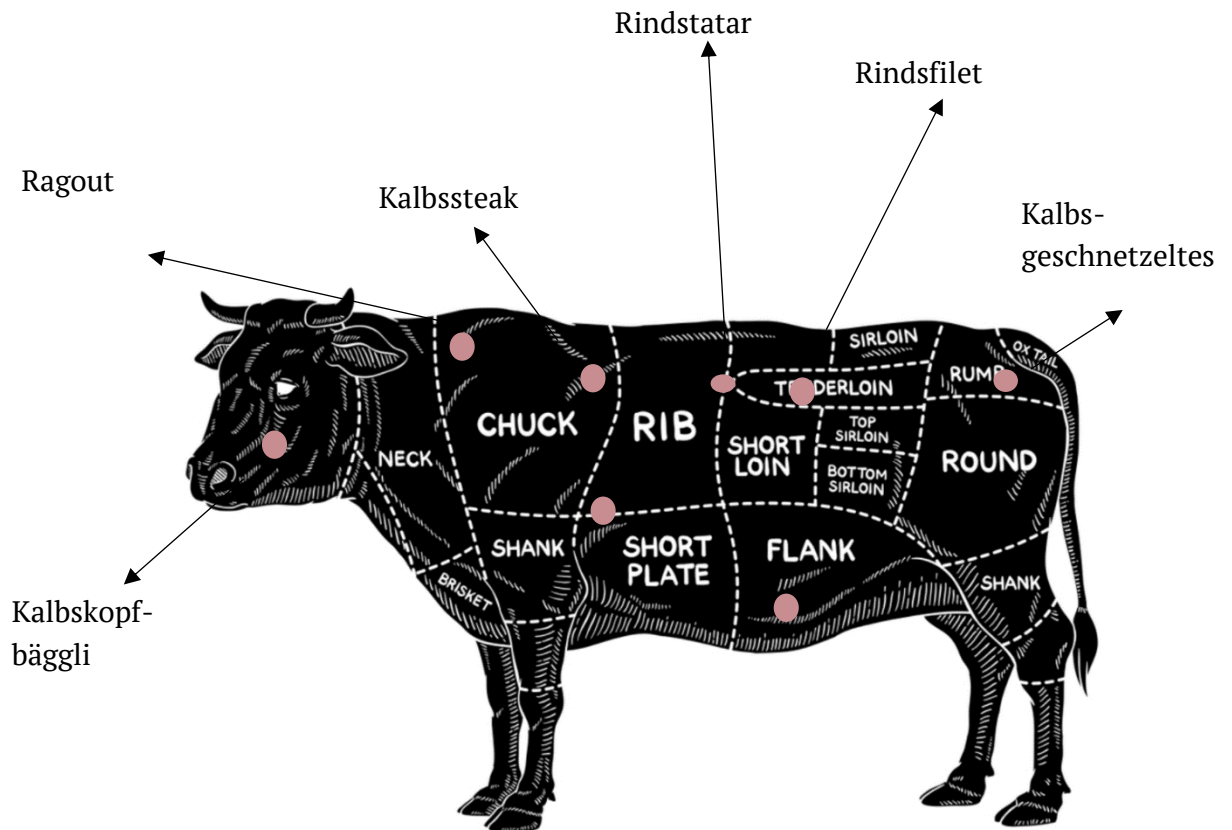
VALBELLA

Unter dem Credo der AlpinTrend Gruppe «Erwarten Sie mehr» ist die Idee von hausgemachter Glace entstanden.

Das Glacella wird im Posthotel Valbella für alle AlpinTrend Betriebe produziert. Glacella da Valbella wird erlebt und gelebt – hausgemacht und ausschliesslich mit Schweizer Milch aus der Region hergestellt. Ob im Restaurant, auf der Terrasse oder zum Mitnehmen – Glacella da Valbella schmeckt überall.

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

Wild-Spezialitäten

Vorspeisen

Nüsslisalat Speck Ei Croutons ^{1/3} <i>Balsamico-Dressing</i> ^{9/10} <i>French-Dressing</i> ^{3/9/10} <i>Hagebutten-Dressing</i> ^{9/10}	13.00
Kürbiscrèmesuppe Kürbiskerne Kürbiskernöl ^{3/5/7/8/9}	11.00
Kürbisterrine Pilze Blattsalat ^{3/5/7/9/10}	16.00

Fleisch

Hirschpfeffer Croutons Champignon Speck Spätzli Rotkraut Rosenkohl Marroni ^{1/3/5/7/8/9}	39.00
Rehpfeffer Croutons Champignon Speck Spätzli Rotkraut Rosenkohl Marroni ^{1/3/5/7/8/9}	41.00
Hirschschnitzel Holunderjus Spätzli Rotkraut Rosenkohl Marroni ^{1/3/5/7/8/9}	43.00
Rehschnitzel Wildrahmsauce Spätzli Rotkraut Rosenkohl Marroni ^{1/3/5/7/8/9}	49.00

Fleischlos

Maroni-Birnen-Ravioli Bergkäse Baumnüsse ^{1/3/7/9}	Vorspeise	22.00
	Hauptgang	29.00
Quarkpizokel Birnen Maroni Rahm Bergkäse ^{1/3/7/9}		25.00
Spätzli Wildrahmsauce Pilze Rotkraut Rosenkohl Maroni ^{1/3/7/9}		28.00

Süsses

Tgoma Surprise Espresso		9.00
Zimt-Zabaione Vanilleglace ^{3/7}		15.00
Schokoladen-Crème-brûlée Zwetschgen Haselnussglace		13.00
Gerührter Eiskaffee ^{3//6/7/8} <i>mit Kirsch</i>		11.00 + 3.50
Vermicelles Meringues Vanilleglace ^{3/5/7/8}		11.00
Kugel Glacella da Valbella ^{3/5/6/7/8} mit Rahm <i>Joghurtglace, Schokoladenglace, Vanilleglace, Nussglace Erdbeersorbet, Zitronensorbet</i>		3.50 + 1.50

Herbstkarte

Vorspeisen

Bouillon Siedfleisch Gnocchetti Sardi ^{1/3/9}	9.50
Gemischter Salat Gemüse Kerne ^{1/5/8/9/10}	14.00
Bunter Blattsalat Kerne Radieschen ^{1/5/8/9/10}	9.00
<i>Balsamico-Dressing ^{9/10} French-Dressing ^{3/9/10} Hagebutten-Dressing ^{9/10}</i>	

Fleisch

Rindsfilet Stroganoff Spätzli Saisongemüse ^{1/3/7/9}	47.00
Geschnetzeltes vom Bündner Puurachalb Kräuter Quarkpizokel Saisongemüse	44.00
Rindsragout Champignons Speck Perlzwiebeln Spätzli Saisongemüse ^{1/3/7/9}	31.00
Paniertes Schnitzel Pommes Frites Saisongemüse ^{1/3/7/9}	vom Kalb 41.00 vom Schwein 31.00
Kalbsschnitzel im Ei-Parmesan-Mantel Tomatensugo Tagliatelle Saisongemüse ^{1/3/4/7/9}	39.00