

HERZLICH WILLKOMMEN

La Tgoma
Hotel Restaurant

Lieber Gast

Herzlich willkommen im Hotel Restaurant La Tgoma inmitten des idyllischen Lantsch/Lenz.

Fernab von Hektik inmitten von Ruhe stehen wir für gelebte Gastfreundschaft und Herzlichkeit. Unsere Gerichte sind geprägt von regionalen Produkten, frischer Zubereitung und viel Liebe für das Koch-Handwerk.

Lehn Dich zurück, geniesse die Zeit bei und mit uns und fühl Dich wie zu Hause.

Schön, dass Du bei uns bist!

Andrea & Mathias
Ihr Gastgeberpaar mit dem ganzen Tgoma-Team

Öffnungszeiten

Montag & Dienstag

Ruhetag

Mittwoch bis Freitag

11.00 Uhr bis 14.00 Uhr & 17.00 Uhr bis 23.00 Uhr

Samstag & Sonntag

9.00 Uhr bis 23.00 Uhr

Warme Küche

11.30 Uhr bis 14.00 Uhr & 17.30 Uhr bis 21.30 Uhr

Mittwoch bis Samstag

Mittagstisch ab CHF 19,- inkl. einer Schorle/Eistee

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive 7.7% MwSt.

SPEISEKARTE

La Tgoma
Hotel Restaurant

SUPPEN

Rindsbouillon ^{1,10}	8.50
Auswahl Flädli ^{1,4,7} Speckknödel ^{1,4,7} Gemüse	
Tagessuppe	11.00

VORSPEISEN

Carpaccio vom Rind mit Kräuterpesto ¹¹	23.50
Gemischter Salat ¹	9.50
Blatt Salat	8.50
Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichcreme ^{3,7}	19.50

HAUPTSPEISEN

Gemüserisotto ⁴	19.00
Spaghetti Bolognese ^{1,4,7}	21.50
gekochtes Rindfleisch a la "Tafelspitz" ¹⁰ mit Röstkartoffeln, Cremespinat, Apfelkren und Schnittlauchsauce	34.50
Spinatknödel ^{1,4,7} mit brauner Butter, Parmino und Blattsalat	23.50
Zwiebelrostbraten ¹⁰ mit Röstkartoffeln	31.50
Gebackene Poulet Filetstreifen ^{1,4,7}	27.50
Wiener Schnitzel vom Schwein ^{1,4,7}	27.50
Beilagen Kartoffelsalat ^{1,7} Bauern Pommes ⁴ Gemischter Salat ¹	

DESSERT & KÄSE

Eiskaffee	gerührt	12.00
Sorbetto		14.00
Zitronensorbet mit Wodka oder Prosecco		
Apfelstrudel	^{1,3,4,7}	14.50
mit Vanillesauce und Rahm		
Schokotarte	^{1,3,7}	21.50
mit Waldbeerenglace- & Sauce mit Rahm		
Tiroler Kaiserschmarren	^{1,4,7}	19.50
mit Zwetschgenröster oder Apfelmousse		
Käseteller	⁷	19.00



Unter dem Credo der AlpinTrend Gruppe «Erwarten Sie mehr» ist die Idee von hausgemachter Glace entstanden. Für Sie, als unser Gast, ist nur das Beste gut genug! 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.

Glace Kugel	3.50
mit Rahm	1.50

Für die Auswahl der Glacesorte beraten wir Sie gerne

Deklaration

Über Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen könnten, informiert Sie unser Serviceteam gerne.

Allergien

1 - Eier / 2 - Erdnüsse / 3 - Fisch / 4 - glutenhaltige Getreide / 5 - Krebstiere / 6 - Lupinen /
7 - Milch / 8 - Schalenfrüchte / 9 - Schwefeldioxid und Sulfite / 10 - Sellerie / 11 - Senf /
12 - Sesamsamen / 13 - Soja / 14 - Weichtiere

SCHAUMWEIN

Naonis Prosecco Extra Dry DOC La Delizia	75cl 1dl	46.00 7.50
Naonis Prosecco Extra Dry Rosé DOC La Delizia	75cl	45.00
Bündner BRÛT Vin Mousseux 2020 AOC Graubünden von Salis	75cl	58.00
Ruinart Champagner de Ruinart Brut Frankreich, Champagne	75cl	95.00
Ruinart Champagner Rosé Brut Frankreich, Champagne	75cl	120.00

OFFENAUSSCHANK WEISS

Malanser Pinot Blanc 2021 AOC Graubünden von Salis	75cl 1dl	58.00 9.50
Chardonnay Carisma 2021 Ticino DOC Feliciano Gialdi	75cl 1dl	45.00 7.50
Grüner Veltliner Classic 2021 Manfred Bannert, Niederösterreich	75cl 1dl	46.00 7.50

OFFENAUSSCHANK ROT

Fläscher Pinot Noir AOC Graubünden 2021 Andrea Davaz	75cl 1dl	56.00 9.50
Poggio del Grillo Bolgheri Doc 2020 Azienda Agricola Ceralti	75cl 1dl	48.00 7.50
Zweigelt Classic 2019 Manfred Bannert, Niederösterreich	75cl 1dl	46.00 7.50

WEISSWEIN

SCHWEIZ GRAUBÜNDEN

Maienfelder Cuvée Blanc AOC Graubünden 2021 Weingut Heidelberg	75cl	52.00
Maienfelder Sauvignon blanc AOC Graubünden 2021 Ralf Komminoth	75cl	56.00
Malanser Pinot Gris AOC Graubünden 2020 Andrea Lauber	75cl	57.00

ITALIEN

Weissburgunder Schulthauer Alto Adige DOC 2021 Kellerei St. Michael, Eppan	75cl	45.00
Il Bianco Toscana IGT 2019 Tenuta Gagliole	75cl	56.00

ÖSTERREICH

IN BLOOM Weisse Cuvée 2021 Hannes Reeh	75cl	47.00
Riesling Ried Loibenberg Federspiel 2020 Emmerich Knoll	75cl	53.00
Chardonnay Leithakalk 2020 Andy Kollwentz	75cl	57.00

ROSÉ

«Wein einfach fein» ROSÉ AOC Graubünden 2021 von Salis	75cl	52.00
Nina Rosé Isola dei Nuraghi IGT 2021 Cantina Su'entu	75cl	49.00

ROTWEIN

**SCHWEIZ
GRAUBÜNDEN**

Malanser Pinot Noir AOC Graubünden 2021 Andrea Lauber	75cl	51.00
Maienfelder Pinot Noir Walser AOC Graubünden 2019 Weingut Heidelberg	75cl	58.00
Maienfelder Pinot Noir Barrique AOC Graubünden 2019 Ralf Komminoth	75cl	72.00

**SCHWEIZ
TESSIN**

Merlot Riserva Roncaia Ticino DOC 2019 Vinattieri	75cl	56.00
Estro IGT della Svizzera Italiana 2019 Feliciano Galdi	75cl	74.00

**SCHWEIZ
WALLIS**

Syrah Valais AOC 2020 Cave des Bernunes	75cl	57.00
--	------	-------

**ITALIEN
VALTELLINA**

Marena Valtellina Superiore Sassella DOCG 2018 Mamete Prevostini	75cl	51.00
---	------	-------

**ITALIEN
TRENTINO / ALTO ADIGE**

Masetto Nero Dolomiti IGT 2019 Cantina Endrizzi	75cl	56.00
Lagrein Riserva Frauenhügel Alto Adige DOC 2020 Kellerei Kurtatsch	75cl	57.00

ITALIEN
VENETO

Amarone della Valpolicella DOCG Kyrenia by Celestino Caspari	2018	75cl	92.00
---	------	------	-------

ITALIEN
TOSCANA

Sasso Bucato Toscana IGT 2019		75cl	75.00
Azienda Agricola Russo		150cl	129.00

Giusto di Notri Rosso Toscana IGT 2019 Tua Rita		75cl	112.00
--	--	------	--------

SPANIEN

Carmelo Rodero Crianza Ribera del Duero DO 2019 Bodegas Rodero		75cl	74.00
---	--	------	-------

ÖSTERREICH

Redmont Carnuntum 2018 Gerhard Markowitsch		75cl	55.00
---	--	------	-------

Cabernet Sauvignon Unplugged 2018 Hannes Reeh		75cl	85.00
--	--	------	-------

Das Phantom 2019 K+K Kirnbauer		75cl	92.00
-----------------------------------	--	------	-------

Steinzeiler 2018 Andy Kollwenz		75cl	132.00
-----------------------------------	--	------	--------

Liebe Freunde des Tgoma's,

nicht alle guten Tropfen befinden sich auf unserer Weinkarte.
Wir finden sicher den passenden Wein für dich! ;)

viva
Andrea & Mathias
& das Tgoma Team