

Willkommen im **HOTEL PREDA KULM**

*Wir freuen uns, Sie in unserem Hause
bedienen zu dürfen.*



Wir produzieren unsere Speisen selbst. So garantieren wir eine einwandfreie Qualität und Frische. Dies kann manchmal zu etwas längeren Wartezeiten führen, dafür bitten wir Sie um Verständnis.

1/2

Einige Gerichte servieren wir Ihnen gerne auch in kleinen Portionen.



Lieber Gast, über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.



Gerichte für Vegetarier



Für ein Räuberteller verrechnen wir Ihnen Fr. 6.-



Lieber Gast, bei einem Änderungswunsch verrechnen wir Ihnen einen Zuschlag von Fr. 2.-



*Ihre Zufriedenheit liegt uns am Herzen.
Teilen Sie uns Ihr Lob und Tadel direkt mit. So können wir sofort reagieren,
damit Sie uns in guter Erinnerung behalten.*



Nur am Abend

*Alle Preise verstehen sich in Franken und sind inklusive Mehrwertsteuer.
Preisänderungen vorbehalten.*

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und einen angenehmen Aufenthalt.



Ihr Gastgeber
Roland Oberli & Mitarbeiter



Suppen

☾ 🌻	Tomatencreme mit Rahm	Fr.	11.-
🌻	Schwedische Sommersuppe	Fr.	11.-
☾ 🌻	Polentasuppe mit Trüffelöl	Fr.	12.-
	Bündner Gerstensuppe	Fr.	13.-
	Gulaschsuppe	Fr.	14.-

alle Suppen als grosse Portion + Fr. 6.-

Vorspeisen – Salate

🌻	Blattsalat	Fr.	11.-
🌻	Gemischter Salat	Fr.	13.-
	Preda Salat Gemischter Salat mit Bündnerfleisch und Alpkäse	Fr.	17.-
🌻	Sommersalat Blattsalat, Tomaten, Mais, Nektarine mit Pommery Vinaigrette	Fr.	14.-
🌻	Kartoffelsalat	Fr.	12.-
☾	Rindstartar mit Toastbrot	klein	Fr. 22.-
	mild, medium oder scharf	gross	Fr. 34.-

Bündner Spezialitäten

	Capuns „Sursilvans“ Spätzliteig mit Rohschinken, Speck und Landjägerwürfel umwickelt mit Mangoldblättern, an einer Rahmsauce mit Käse und Butter überbrennt	Fr.	29.-
	Vegi Capuns Spätzliteig mit Gemüse umwickelt mit Mangoldblättern, an einer Rahmsauce mit Käse und Butter überbrennt	Fr.	29.-
	Hauswurst mit Rösti	Fr.	28.-
	Hauswurst mit Kartoffelsalat	Fr.	28.-
	Alpen Cordon-Bleu vom Schweinsnierstück gefüllt mit Bündnerfleisch, geräuchertem Schweins-, Rindsbrät und Käse mit Gemüse und Pommes frites	Fr.	39.-
	Pizokels „Gran Alpin“ mit Speck, Zwiebeln und Apfelmus	Fr.	28.-
	 Polenta-Maluns mit Apfelmus und Alpkäse	Fr.	26.-
	 Vegiteller Hexenpolenta, Gemüse und Mango- Chutney	Fr.	28.-
	 Sommerrösti Grillgemüse mit Champignon	Fr.	27.-
	Bergrösti Rösti mit Rohschinken, Rucola und Baumnuss-Weichkäse	Fr.	29.-
	Portion Rösti mit Schinken und Käse überbacken	Fr.	26.-

Zwischendurch

Salsiz geschnitten	Fr.	14.-
Portion Bündnerfleisch	Fr.	29.-
Bündner Teller Bündnerfleisch, Rohschinken und Bündner Alpkäse	Fr.	25.-
Bündner Platte Bündnerfleisch, Rohschinken, Coppa, Speck und Bündner Alpkäse	Fr.	32.-
 Portion Bündner Alpkäse	Fr.	14.-
Wurstsalat	Fr.	14.-
+ Alpkäse	+ Fr.	5.-
+ gemischter Salat	+ Fr.	8.-
Grosser Preda Salat	Fr.	28.-
 Salatteller	Fr.	23.-
Schinken- Käse Toast*	Fr.	14.-
„Strammer Max“* Toastbrot mit Speck, Cervelat und Käse überbacken	Fr.	19.-
Sommer Toast* Sommergemüse mit Käse überbacken.	Fr.	18.-

* Toastbrot getoastet mit Weisswein beträufelt

Klassiker

☾	Rindsgeschnetzeltes Stroganoff Art Rösti	Fr.	42.-
☾	Rindshuft Steak mit Kräuterbutter Gemüse und Dauphin-Kartoffeln	Fr.	41.-
☾	Cordon-Bleu mit Alpkäse Gemüse und Pommes frites	vom Schweinsnierstück Fr.	37.-
☾	Clubsandwich mit Salat-Bouquet Toastbrot, Pouletbrust, Speck, Ei, Tomate, Käse	Fr.	31.-
	Sommersalat mit Pouletbruststreifen	Fr.	29.-

Deklaration

Rindfleisch:	Schweiz
Kalbfleisch:	Schweiz
Schweinefleisch:	Schweiz
Wurstwaren:	Schweiz, Italien, Polen
Poulet:	Schweiz
Eier:	aus Schweizer Bodenhaltung
Backwaren:	Schweiz, Deutschland, Österreich Frankreich, Lichtenstein