

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.



Vegetarische Gerichte



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.*

*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	11.-
	Erbsen- Kokos- Thaicurry Suppe	11.-
	Gulaschsuppe	14.-
	Bündner Gerstensuppe	13.-
	als grosse Portion + 6.-	

Vorspeisen – Salate

	Preda Salat	17.50
	Gemischter Salat mit Bündnerfleisch und Bündner Alpkäse	
	Sommersalat	14.50
	Blattsalat, Tomaten, Mais, Nektarine mit Pommery Vinaigrette	
	Gemischter Salat	13.50
	Blattsalat	11.-

Bündner Spezialitäten

	Alpen Cordon-Bleu gefüllt mit Bündnerfleisch, geräuchertem Schweins-, Rindsbrät und Käse mit Gemüse und Pommes frites	vom Schweinsnierstück	41.-
	Capuns „Sursilvans“ Spätzliteig mit Rohschinken, Speck und Landjägerwürfel umwickelt mit Mangoldblättern, an einer Rahmsauce mit Käse und Butter überbrennt		31.-
	Vegi Capuns Spätzliteig mit Gemüse umwickelt mit Mangoldblättern, an einer Rahmsauce mit Käse und Butter überbrennt		31.-
	Pizokels „Gran Alpin“ mit Speck, Zwiebeln und Apfelmus		28.-
	Vegiteller Hexenpolenta, Sommergemüse und Mango- Chutney		28.-
	Bergrösti Rösti mit Rohschinken, Rucola, Cherry Tomaten und Baumnuss - Weichkäse		29.-
	Sommerrösti Grillgemüse mit Champignon		27.-

Klassiker

	Kalbsschnitzel mit Champignonsauce mit Gemüse und hausgemachten Linguini	44.50
	Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Rösti	42.-
	Wiener Schnitzel mit Gemüse und Pommes Frites	41.-
	Cordon-Bleu mit Alpkäse vom Schweinsnierstück mit Gemüse und Pommes frites	37.-
	Sommersalat mit gebratenen Pouletbruststreifen	29.-
	Schinken- Käse Toast*	14.50
	„Strammer Max“* Toastbrot mit Speck, Cervelat und Käse überbacken	19.-
	Sommer Toast* Sommergemüse mit Käse überbacken	18.-
	* Toastbrot getoastet mit Weisswein beträufelt	

Kalte Gerichte

	Rindstartar mit Toastbrot	34.-
	mild, medium oder scharf als Vorspeise	23.-
	Salatteller	24.-
	Bündner Platte	33.-
	Bündnerfleisch, Rohschinken, Coppa, Speck und Bündner Alpkäse	
	Wurstsalat	14.-
	+ Bündner Alpkäse	+ 5.-
	+ gemischter Salat	+ 8.-

Kindergerichte

Pumbaa Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites	13.50
Dagobert Pouletbruststreifen paniert Pommes frites	13.50
Timon 1 Paar Wienerli mit Pommes frites	10.50
Vaiana Linguine mit Bolognese oder Tomatensauce	12.50 11.50

Deklaration

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