

Ustria Planatsch

Liebe Gäste

Wir begrüssen Sie recht herzlich und heissen Sie willkommen in der Ustria Planatsch.

Wir servieren Ihnen: Spezialitäten des Hauses
 Bündnerspezialitäten
 Schweizer Klassiker

auserlesene Weine aus: Graubünden Italien
 Tessin Portugal
 Wallis Frankreich

Lassen Sie sich verwöhnen.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt im Planatsch.

Ihre Gastgeber Markus und Michelina Cavegn und Team

Besuchen Sie uns auch auf www.planatsch.ch oder www.facebook.com/planatsch

Gerne nehmen wir Ihre **Reservation** unter 081 949 11 58 entgegen.

Gerne empfehlen wir Ihnen auch die **Ustria Alpsu** auf dem Oberalppass.

Die Gastgeberin Regula Cavegn und Ihre Mitarbeiter freuen sich, Sie mit Spezialitäten aus dem Veltlin und vielem Mehr zu verwöhnen.

Besuchen Sie die Ustria Alpsu auch auf www.alpsu.ch

Reservation werden gerne unter 081 949 11 16 entgegen genommen.

Salate

Salatschüssel gemischt	klein	9.00
<i>Hausdressing nach Wahl</i>	gross	13.00
Salatschüssel Caesar		15.00
<i>Grüner Salat, Pouletbrust-Streifen, Parmesanchips, Croutons, Caesardressing</i>		
Salatschüssel Mef's		14.00
<i>Grüner Salat, Avocado, Orangen, Cashewnüsse, Sultaninen, Spezialdressing</i>		

Warme Vorspeisen

Tagessuppe		8.50
Capuns		15.00
<i>Mangoldblätter, Spätzliteig, Landjäger, Kräuter, Käse, Röstzwiebeln, Rahm</i>		

Fleischgerichte

Schweinsbratwurst nach Hausrezept 17.50
Zwiebelsauce, Pommes-Frites

Rahmschnitzel 26.00
Spätzli, Pilzrahmsauce, Gemüse

Schweins-Schnitzel paniert 26.00
Pommes-Frites, Gemüse

Hackbraten nach Hausrezept 27.00
Kartoffelstock, Gemüse

Kalbsleberli 27.00
Zwiebeln, Salbei, Rösti

Rindsfilet Café de Paris 200 gr 35.00
Café de Paris, Pommes Allumettes

Rindstatar 27.00 <i>Kapern, Schalotten, Chili, Schnittlauch, Essiggurken</i>

Unsere Spezialitäten

Hausgemachte Bündner-Gerstensuppe	12.00
Äplermaccaronen <i>Kartoffeln, Speck, Röstzwiebeln, Käse, Rahm, Apfelschnitze</i>	21.00
Sennenrösti <i>Käse, Speck, Ei</i>	19.50
<i>Bizochels Tujetschins</i> <i>Kartoffeln, Rahmwirsing, Speck, Käse, Röstzwiebeln</i>	22.00
Hausgemachte Capuns <i>Mangoldblätter, Spätzliteig, Landjäger, Kräuter, Käse, Röstzwiebeln, Rahm</i>	23.00
Hörnli mit Ghackets <i>Hörnli, Rindsgehacktes</i>	21.00

Hausgemachte Burger

Planatscher Burger <i>Speck, Käse, Zwiebeln, Essiggurken, Tomaten, feurige Sauce, Pommes Frites</i>	25.00
Chicken Burger <i>Gurken, Rucola, Tatarsauce, Pommes Frites</i>	24.00
Vegan-Burger <i>Kürbis, Linsen, Süsskartoffel, Blumenkohl, Spinat, Sojajoghurt, Schalotten-Chutney</i>	22.00

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. Mehrwertsteuer

Kinderkarte

Portion Pommes Frites	8.50
Kinder - Macaronen	12.00
Kinder - Hörnli mit Ghackets	12.00
Kinder - Schnitzel paniert <i>Pommes-Frites</i>	15.00

Bündner Trockenspezialitäten

Salsiz	13.00	
Portion Bergkäse Hausgemachtes Birnenbrot	13.00	
Bündnerteller mit Käse Bündnerfleisch, Coppa, Rohschinken, Salami, Bergkäse	22.00	
Portion Bündnerfleisch	25.00	
Bündner-Platte	2 Portionen	40.00
Bündnerfleisch, Coppa, Rohschinken, Salami, Bergkäse	3 Portionen	60.00
	4 Portionen	80.00

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. Mehrwertsteuer

Süssspeisen

Planatscher Cremeschnitte 9.50

Öpfelchüechli 11.00
Apfelküchlein, Sauerrahm-Glace, Vanillesauce, Apfelkompott

Lauwarmer Schokoladenkuchen (10 Minuten) 12.00
leicht flüssigem Kern, Mascarpone-Glace

Liebe Gäste

Unsre warme Küche ist von 11.00 bis 15.00 Uhr geöffnet. Nach 15.00 Uhr gibt es lediglich Gerichte aus der kalten Küche.

Ausserdem verbietet uns das Gesetz den Verkauf von Wein, Bier und Apfelwein an unter 16-Jährige. Spirituosen, Aperitifs und Alcopops an unter 18-Jährigen.

Danke für Ihr Verständnis.

Deklaration Fleisch:

Schwein = Schweiz

Rind = Schweiz, Neuseeland

Kalb = Schweiz

Geflügel = Schweiz

„Het de Metzger gsaid!“

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. Mehrwertsteuer

Heisse Getränke

Kaffee crème / Espresso	4.20
Doppelter Espresso	5.50
Milchkaffee	4.20
Cappuccino	4.70
Milch heiss oder kalt	3.50
Kaffee Melange (<i>mit Rahm</i>)	5.70
Ovomaltine / Caotina heiss oder kalt	4.20
Ovomaltine / Caotina Melange (<i>mit Rahm</i>)	5.70
Tee diverse Sorten	4.50
<i>Schwarz, Hagebutten, Pfefferminze, Verbene, Grün, Früchte</i>	
Portion Kräutertee aus den Schweizer Alpen Piz Palü	8.00
<i>in der Kanne serviert</i>	
Punsch diverse Sorten (<i>alkoholfrei</i>)	4.20
<i>Orangen, Rum, Apfel, Waldbeeren</i>	
Kaffee Lutz / Kaffee Fertig	6.00
<i>Obstler / Kräuter / Zwetschgen / Pflümli</i>	
Flämmlì	7.50
Holdrio (<i>Hagebuttentee mit Zwetschgenschnaps</i>)	6.00
Coretto Grappa	6.00
Coretto Cognac	8.00
Glühwein	6.50
Tee Rum	6.50
Skiwasser	7.50
Grogg	7.50
Kaffee Baileys	7.50
Kaffee Planatsch	7.50

Mineralwasser

	3 dl	5 dl	10 dl
Rivella rot	4.50	5.50	
Rivella blau	4.50		
Coca-Cola	4.50	5.50	
Coca-Cola zero	4.50		
Elmer Citro	4.50		
Eistee	4.50	5.50	
Shorley		5.50	
Rhazünser	4.50	5.50	9.00
Arkina		5.50	
Original Orangina 2.5 dl	4.50		

Bergquellwasser

Bergquellwasser Planatsch	3.00	4.00	7.00
---------------------------	------	------	------

Möhl-Saft

Suure Moscht		5.70	
Suure Moscht alkoholfrei		5.70	

Bier vom Fass

Calanda Lager	4.30	5.70	
Calanda Lager Panaché	4.30	5.70	

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. Mehrwertsteuer

Spezialbier

Erdinger Weissbier 5dl	6.70
Erdinger Weissbier ohne Alkohol 5dl	6.70

Shots

Flügeli	Red Vodka mit Red Bull	1 dl	5.00
Hirsch	Jägermeister	4 cl	5.00
Mungge-Kuss	Röteli mit Rahm	2 cl	5.00

Spirituosen

Cynar, Campari, Martini Bianco, M. Rosso, Baileys, Appenzeller, Röteli	4cl	6.00
Obstler, Kräuter, Grappa, Pflümli, Kirsch, Zwetschgen, Williams	2 cl	6.00
Marc, Calvados, Vieille Prune, Cognac	2 cl	10.00
Grappa di Nebbiolo, Triacca	2 cl	6.00
Grappa Malanser, Familie Donatsch	2 cl	10.00
Whisky Johnnie Walker, Ballantines	4 cl	10.00
Longdrinks	4 cl	12.00

Offenweine

	1 dl	2 dl	3 dl
Tageswein 7dl Qualität	6.00	12.00	18.00

Rotwein	1 dl	2 dl	5 dl
Veltliner Patriziertrunk	4.50	8.50	19.50
Jeninser Blauburgunder Obrecht	5.00	9.50	22.00
Runchet Merlot Ticino Tamborini	5.00	9.50	22.00
Dôle AOC "Cave du Rhodan"			28.00

Weisswein	1 dl	2 dl	5 dl
La Contea, Veltliner Weisswein	4.50	8.50	19.50
Riesling Silvaner Obrecht	5.00	9.50	22.00
Terre di Gudo di Merlot	5.00	9.50	22.00

Rosé	1 dl	2 dl	5 dl
Oeil-du-Perdrix	5.00	9.50	22.00

Prosecco	1 dl	7 dl
Prosecco	5.00	30.00

Schweizer Flaschenweine

Rotwein

Malanser Traditione <i>Blauburgunder, Familie Donatsch</i>	7.5 dl	48.00
Malanser Passion <i>Barrigue, Familie Donatsch</i>	7.5 dl	58.00
Malanser Passion Magnum <i>Barrigue, Familie Donatsch</i>	150cl	130.00
	300cl	260.00
	600cl	520.00
Malanser Pi-Ca-Do <i>Pinot Cabernet, Familie Donatsch</i>	7.5 dl	58.00
Malanser Unique <i>Pinot Noir, Familie Donatsch</i>	7.5 dl	95.00

Weisswein

Malanser Pinot Blanc <i>Von Salis</i>	7.5 dl	45.00
Malanser Chardonay <i>Familie Donatsch</i>	7.5 dl	56.00
Crémant <i>Familie Donatsch</i>	7.5 dl	57.00

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. Mehrwertsteuer

Tessiner Flaschenweine

Rotwein

Merlot Runcht Rosso <i>Tamborini Ticino DOC</i>	7.5 dl	38.00
--	--------	-------

Merlot San Zeno <i>Tamborini Ticino DOC</i>	7.5 dl	48.00
--	--------	-------

Weisswein

Cuvée 3 <i>Tamborini Ticino DOC</i>	7.5 dl	38.00
--	--------	-------

Walliser Flaschenweine

Rotwein

Dole Salgesch AOC <i>"Cave du Rhodan" Gebrüder Mounier Salgesch</i>	7.5 dl	45.00
--	--------	-------

Grand-Cru Salgesch AOC <i>"Cave du Rhodan" Gebrüder Mounier Salgesch</i>	7.5 dl	57.00
---	--------	-------

Weisswein

Fendant AOC Valais <i>"Cave du Rhodan" Gebrüder Mounier Salgesch</i>	7.5 dl	38.00
---	--------	-------

Italienische Flaschenweine

Rotwein

Amarone Della Valpolicello	7.5 dl	48.00
Veltliner Prestigio DOCG	7.5 dl	56.00

Portugiesische Flaschenweine

Rotwein

Fabelhaft Douro DOC	7.5 dl	43.00
Fabelhaft Douro DOC Magnum	150 cl	86.00

Französische Flaschenweine

Rotwein

Chateaux Siran Margaux 2006	7.5 dl	75.00
-----------------------------	--------	-------

Weisswein

Sauternes Bordeaux 2000	7.5 dl	58.00
Moët & Chandon Brut Impérial	7.5 dl	70.00

Chronik der Veltlinertour

Leci Deflorin aus Camischolas, geboren am 24. August 1898, erzählt uns die Herkunft des Namens „Veltlinertour“. In weiser Voraussicht auf eine kommende touristische Entwicklung tauscht und kauft er Land auf Planatsch und baut gegen Ende des Krieges einen Viehstall mit vorderem Wohnteil. Bereits 1946 hat er in diesem Gebäude eine Wirtsstube eingerichtet und schenkt den ersten Touristen Milch, Mineralwasser, Kaffee und Suppe aus. Daneben ist er aber immer noch Landwirt und hält auf Planatsch den ganzen Winter Kühe, Ziegen, Schafe, Hühner und ein Pferd. 1946 erhält er das Patent für den Alkoholausschank. Er hat die Idee, einen guten Veltliner einzulagern und diesen begehrten Wein den Gästen zu servieren, die über den Oberalppass nach Planatsch kamen. Dies spricht sich unter den Skitouristen bald herum und das erste Restaurant zwischen Oberalp und Rueras hat bald eine Schar zufriedener Stammkunden.

Und warum mundet der Veltliner auf Planatsch so gut? Als Kenner meint Leci Deflorin, dass er erstens eine gute Qualität einkauft, zweitens der im Sommer kühle Keller mit Lehm Boden zur Lagerung bestens geeignet ist, drittens der Veltliner auf 1'720 Meter über Meer besonders gut schmeckt und viertens die Gäste nach einer Tour den Wein besonders schätzen. So ist es naheliegend, dass auf einmal der Name „Veltlinertour“ auftaucht und so nach und nach in den Volksmund übergeht. Selbst das Personal des Bahnhofs Andermatt empfahl den Skitouristen die Veltlinertour: mit der Bahn auf die Oberalppasshöhe, mit den Skiern über den Pass Tiarns, weiter zum Cuolm Val und nach einer Abfahrt über Milez ins Restaurant Planatsch zu Veltliner, Huuswurst, luftgetrocknetem Schinken, Bergkäse, Gerstensuppe, Kaffee und nicht zuletzt zum originellen Wirt Leci Deflorin.

Bei einer Feuersbrunst im Dezember 1977 brennt das Haus Planatsch bis auf die Grundmauern nieder. Dank dem Ehrgeiz von Serafin Cavegn wird das Haus Planatsch 1978 wieder aufgebaut. Im Jahr 1988 übernimmt sein Sohn Markus Cavegn die weitere Führung des Planatsch.