



## Wir empfehlen Ihnen

### Aus der Küche

#### Schweinsleber an Balsamicosauce

CHF 22.50

Serviert mit Rösti

### Aus dem Keller

#### Merlot di Gudo Ticino DOC, Angelo Delea

1 dl CHF 6.90

Rubinrot mit violetten Reflexen. Im Geschmack intensiv, beständig, fein mit leicht würzigen Noten. Trocken, von grossem Charakter, beständig und fein.



**VALBELLA BIO BEEF**, das ist bestes Jungrindfleisch aus der Region Lenzerheide vom Hof Sämtisblick in Valbella. Als Aufzuchtbetrieb für Rindvieh haben wir uns spezialisiert auf die Haltung von Jungtieren zur Milch- und Fleischproduktion. Unsere Tiere leben in den Wintermonaten im grosszügigen Freilaufstall mit viel Auslauf und frischer Luft. Die Fütterung betreiben wir ausschliesslich mit einheimischem Grundfutter von unseren Feldern in Lenzerheide und Valbella. Im Sommer werden die Tiere auf unseren Weiden und Alpen gesömmert und können so natürlich aufwachsen. Diese Tiere sind mütterlicherseits von einer Mutter- oder Milchkuh, väterlicherseits stammen sie von einem 100%-Maststier. Dadurch sind die Tiere bereit, bestes Fleisch in Bezug auf Fleischigkeit mit dem idealen Fettgehalt zu produzieren. Wir stehen mit unserem Namen ein, für eine natürliche, tiergerechte und respektvolle Haltung unserer Tiere.

Familie Christine und Marco Parpan  
Hof Sämtisblick  
7077 Valbella

CHF 12.50 **Bio Salsiz aus Valbella Beef vom Hobel zum selber schneiden**

### **Rindsragout Sämtisblick**

CHF 25.50 Valbella Beef an einer Paprikasauce, serviert mit Sartonser Spätzli und Gemüse

