



## *Chers Giasts - Liebe Gäste*

*Herzlich Willkommen in Burdun. Hier hat in 1975 der Bäckermeister Theodor Ruepp ein Café-Restaurant gebaut und benannt nach dem im Süden des Dorfes gelegenen Crasta Burdun (3134 m ü M), dem höchsten Punkt der Gemeinde La Punt Chamuesch (1700 m ü M).*

*Heute freuen wir uns, Sie im Burdun mit den Köstlichkeiten und Spezialitäten "des Hauses" bedienen zu dürfen. Wir verwenden für unsere kulinarischen Kreationen vor allem Produkte aus der eigenen Region. So bevorzugen wir Fleisch vom Tieren aus artgerechter Haltung und achten darauf, umweltschonend erzeugte Produkte von Hoher Qualität einzukaufen.*

*Wir Danke Ihnen herzlich für Ihren besuch.*

*Taffelli Mauro und Team*

*Aperitif / Long Drinks - Aperitivi e long drinks*

<i>Aperol-spritz</i>	<i>15cl</i>	<i>9.50</i>
<i>Hugo</i>	<i>15cl</i>	<i>9.50</i>
<i>Aperol-Lemon</i>	<i>15cl</i>	<i>8.00</i>
<i>Gespritzer Weisswein</i>	<i>15cl</i>	<i>6.50</i>
<i>Campari</i>	<i>4cl</i>	<i>6.50</i>
<i>Campari-orange</i>	<i>15cl</i>	<i>9.50</i>
<i>Cynar / Campari-soda</i>	<i>15cl</i>	<i>7.00</i>
<i>Cynar</i>	<i>4cl</i>	<i>6.50</i>
<i>Martini Bianco / Rosso</i>	<i>4cl</i>	<i>6.50</i>
<i>Pernod</i>	<i>4cl</i>	<i>7.50</i>
<i>Tanqueray Gin Tonic / Lemon / Soda / Orange</i>	<i>15cl</i>	<i>11.00</i>
<i>Smirnoff Vodka Tonic / Lemon / Orange</i>	<i>15cl</i>	<i>11.00</i>



*Wasser und Soft drinks - acque e softdrinks*

<i>Valser Classic / Silence</i>	<i>50cl</i>	<i>5.50</i>
<i>Valser Classic / Silence</i>	<i>75cl</i>	<i>7.50</i>
<i>Coca cola, Coca cola Zero,</i>		
<i>Fanta, Sprite, Eistee Lemon</i>	<i>33cl</i>	<i>4.30</i>
<i>Rivella rot / Blau / Grüne</i>	<i>33cl</i>	<i>4.30</i>
<i>Apfelsaft / Shorley</i>	<i>33cl</i>	<i>4.30</i>
<i>Schweppes Tonic, Bitter Lemon</i>	<i>20cl</i>	<i>4.30</i>



<i>Redbull</i>	<i>25cl</i>	<i>5.50</i>
<i>San Bitter</i>	<i>10cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Orangensaft / Ananas / Pfirsich</i>	<i>20cl</i>	<i>4.80</i>
<i>Hanenwasser Service</i>		<i>1.00</i>
<i>Möhl Apfelwein Alkoholfrei</i>	<i>50cl</i>	<i>5.80</i>
<i>Sirup</i>	<i>50cl</i>	<i>1.50</i>

## **Bier - Birre**

### ***Offeneausschank Calanda / Calanda alla spina***

<i>Lady / Lady Panaschè</i>	<i>20cl</i>	<i>2.70</i>
<i>Stange / Stange Panaschè</i>	<i>30cl</i>	<i>4.10</i>
<i>Kübel / Kübel Panaschè</i>	<i>50cl</i>	<i>5.90</i>

### ***Flaschen - Bottiglie***

<i>Calanda lager</i>	<i>58cl</i>	<i>5.80</i>	
<i>Mini Sagres / Sagres</i>	<i>33cl</i>	<i>3.50</i>	<i>4.40</i>
<i>Erdinger Weissbier</i>	<i>50cl</i>	<i>6.40</i>	

### ***Alkoholfrei Flaschen - Birre analcoliche***

<i>Alkoholfrei Erdinger Weissbier</i>	<i>33cl</i>	<i>4.80</i>
---------------------------------------	-------------	-------------

### ***Engadiner Bier aus Pontresina - Birre Engadinesi di Pontresina***

<i>Bernina Bier(Helles)</i>	<i>32cl</i>	<i>6.00</i>
-----------------------------	-------------	-------------



<i>Palü Bier(dunkel)</i>	<i>32cl</i>	<i>6.00</i>
<i>Bellavista Bier(Weissbier)</i>	<i>32cl</i>	<i>6.00</i>

### *Suppen - Zuppe*

*3 dl*

*Hausgemachter Bündner Gerstensuppe*

*Zuppa d'orzo grigionese fatta in casa*

*Hausgemachter Karotten-Ingwera Suppe*

*Zuppa di Carote-Zenzero fatta in casa*

*Tomaten Suppe - Zuppa di pomodoro*

*Bouillon mit flädli - Consommè Celestina*



*9.50*

*9.50*

*9.50*

*9.50*

## Salate - insalate



	<i>Kleiner</i>	<i>Standard</i>
<i>Grüner Salat - Insalata verde</i>	8.50	10.50
<i>Gemischter Salat - insalata mista</i>	9.50	11.50
<i>Caprese Salat - insalata caprese</i>		13.50
<i>Rohschinken und Melone</i>		16.00
<i>Prosciutto crudo e melone</i>		

## *Vorspeisen - Antipasti*

<i>Rindstartar 70gr/140gr</i>	20.00	26.00
<i>Tartar di manzo 70gr/140gr</i>		
<i>Bündnerfleischplatte</i>		24.50
<i>Piatto di carne secca dei grigioni</i>		
<i>Gemischter Bündnerplatte und Bergkäse</i>		20.50
<i>Piatto di affettati misti dei Grigioni e formaggio di montagna</i>		
<i>Veltliner Sciatt (Käsewürfel in Teig)</i>		14.50
<i>Sciatt valtelinesi (formaggio caldo in crosta)</i>		

## ***Teigwaren - Pasta***

	<i>Standard</i>
<i>Fettuccine Napoli</i>	<i>17.50</i>
<i>Fettuccine al pomodoro</i>	
<i>Fettuccine Bolognese</i>	<i>19.50</i>
<i>Fettuccine Carbonara</i>	<i>23.50</i>
<i>Fettuccine Pesto</i>	<i>20.50</i>
<i>Pizzoccheri nach valtliner art</i>	<i>24.50</i>
<i>Risotto mit Steinpilzen und Bündnerfleisch</i>	<i>21.50</i>
<i>Risotto con funghi porcini e carne secca grigionese</i>	
<i>Capuns (Bündner spezialität)</i>	<i>24.50</i>
<i>Bizochels (Bündner spezialität)</i>	<i>23.00</i>



*Kleinere pasta portionen: - 2.00 Chf*

*Porzione più piccola di pasta: - 2.00 Chf*

## ***Hauptgänge - Piatti principali***

<i>Rindsentrecôte (200gr) vom Grill *</i>	<i>39.50</i>
<i>Entrecôte di manzo alla griglia *</i>	
<i>Rumpsteak (160gr) * - Bistecca di manzo *</i>	<i>30.50</i>



<b><i>Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti und Pilzrahmsauce</i></b>	<b>31.50</b>
<i>Spezzatino di vitello con Rösti e salsa ai funghi</i>	
<b><i>Riz Casimir (Kalbsgeschnetzeltes mit Curry sauce, Reis und Ananas)</i></b>	<b>33.00</b>
<i>Riz Casimir (Spezzatino di vitelli con salsa al curry, riso e ananas)</i>	
<b><i>Schweinschnitzel mit Pilzrahmsauce und Nudeln</i></b>	<b>31.50</b>
<i>Cotoletta di maiale con salsa ai funghi e fettuccine al burro</i>	
<b><i>Schweinschnitzel Paniert mit Pommes</i></b>	<b>27.50</b>
<i>Cotoletta di maiale impanata con patatine fritte</i>	
<b><i>Wienerschnitzel mit pommes</i></b>	<b>38.00</b>
<i>Cotoletta viennese con patatine fritte</i>	
<b><i>Hirschfilet vom Grill auf Rotweinjus mit Steinpilzen *</i></b>	<b>39.00</b>
<i>Filetto di cervo alla griglia su jus al vino rosso e funghi porcini *</i>	

***Extra Beilagen:***

<i>Rosmarinkartoffeln, Pommes frites, Reis,</i>	<b>5.00</b>
<i>Gemüse, Spinat, Nudeln</i>	<b>5.00</b>
<i>Rösti</i>	<b>6.00</b>

***\*Zu diesen Gerichten servieren wir eine Beilage nach Ihrer Wahl***

***\*In queste pietanze serviamo incluso un contorno a vostra scelta***

***Fisch - Pesce***



<b><i>Forellenfilet à la meunière mit Rosmarinkartoffeln</i></b>	<b>29.50</b>
<i>Filetto di Trota alla mugnaia con patate al rosmarino</i>	

## Hamburger

*Hausgemacht Hamburger mit Pommes* 16.90

*Hamburger fatto in casa con patatine fritte*

*Burdun Burger mit Pommes*

*(Hamburger, Rohschinken, Speck, Salat, Käse, Spiegelei)*

*Burdun Burger con patatine fritte*

*(Hamburger, Crudo, Speck, Insalata, Formaggio, Uovo)*



20.90

## Cordonbleu

*Schweins Cordon bleu mit Pommes* 29.00

*Cordon bleu di maiale con patatine fritte*

*Kalbs Cordon bleu mit Pommes* 36.00

*Cordon bleu di vitello con patatine fritte*

*Schweins Cordon Bleu alla mediterranea*

*mit Rosmarinkartoffeln* 32.00

*(Schinken, frisch und Getrockene Tomaten, Oliven, Basilikum, Parmisan und Mozzarella)*

*Cordon Bleu di maiale alla mediterranea*

*con patatine al rosmarino*

*(Prosciutto, pomodori freschi e secchi, olive, basilico, parmigiano e mozzarella)*

## Rösti gefüllt - Rösti ripieni

*Bauernhof - Fattoria (speck, Rohschinken, Brie)* 28.50

*(speck, Crudo, Brie)*

*Engadina (Engadiner Wurst und Engadiner Käse)* 27.50





*(Salsiccia engadinese e formaggio engadinese)*

**Gärtner - Giardiniere** *(Champignons, Mais, Brokkoli, Karotten, Ricotta)* 25.50

*(Champignons, Mais, Broccoli, carote, Ricotta)*

**Mediterraneo** *(Schinken, frisch und Getrockene Tomaten, Oliven,* 28.50

*Basilikum, Parmisan und Mozzarella)*

*(Prosciutto, pomodori freschi e secchi, olive, basilico, parmigiano e mozzarella)*

**Burdun** *(Speck, Zwiebeln, Käse)* 24.50

*(Speck, cipolle, formaggio)*

*Je extra Zutaten wird 3.00 Chf berechnet*

*Ogni ingrediente extra viene calcolato con un aggiunta di 3.00 Chf*

## **Fondue - Fondue**

**Käse Fondue - Dazu Servieren wir ananas und** 24.00

**Raclette Kartoffeln**

**Fondue di formaggio**



*Wir servieren unsere Fondues ab 2 Personen.*

*Die Preise verstehen sich pro Person.*

*Serviamo le nostre fondute a partire da 2 persone. I prezzi si intendono per persona.*

## *Portugiesische Spezialität - Specialità portoghesi*



*Wollen Sie anders essen?*

*Probieren Sie typisch portugiesische Küche, einer der beliebtesten Küchen der Welt, Berühmt für seinen Reichtum an Vielfalt von Aromen und Zutaten.*

*Die Meisten Portugiesischer spezialitäten erfordern in der Regel eine lange Vorbereitung.*

*Für Manche ist es erforderlich eine vorherig Bestellung von frischen und speziellen Produkten. Wir empfehlen eine vorbestellung mit mindestens 24 stunden, mit ausname folgende gerichte die mit 1 markiert sind, dass eine Wartenzeit vom 30 bis 45 minuten erfordert.*

*Volete mangiare qualcosa di diverso?*

Assaggiate la cucina tipica portoghese, una delle cucine più popolari al mondo, famosa per la ricchezza dei suoi sapori e la diversità degli ingredienti.

La maggior parte delle specialità del Portogallo richiedono di solito una lunga preparazione. Per alcune è necessario un ordine precedente di prodotti freschi e parti speciali.

Si consiglia di prenotare con un anticipo di almeno 24 ore, esclusi i piatti contrassegnati con il numero 1 che hanno un tempo di attesa dai 30 fino a 45 minuti.

### Fischgericht - Piatti di pesce

#### **2 Bacalhau à Narcisa**

*Kabeljau mit Cipollata und Pommes*

*Baccalà con cipollata e patatine fritte*



29.50

### Fleischgericht - Piatti di carne

#### **2 Leitão à Burdun (Ganz ca. 6.5 Kg)**

*Spanferkel vom Ofen - Maialino al forno*

35.00

p/Kg

*Spanferkel Beilage: Spanferkel kartoffeln und Grüne Salat*

6.50

*Patate al maialino e insalata verde*

p/p

#### **1 Carne de porco à alentejana (min. 2 per.)**

29.50

*Schweinefleisch mit Venusmuscheln und Pommes rissolées*

p/p

*Carne di maiale con vongole e patatine*

### Einziges Gang - Piatti unici

#### **1 Bitoque**

28.50

*Rindersteak mit spiegelei, Reis, Pommes frites, Salat*

*Bistecca di manzo con uovo in padella, riso, patatine fritte, insalata*

#### **1 Prego**

23.50

*Schweinesteak, Pommes frites und schinken mit Ei*

*Bistecca di maiale con uovo al tegamino, patatine fritte e prosciutto*

***1 Francesinha especial***

25.50

*Sandwich mit Fleisch, Spigelei, scharfe sauce und Pommes frites*

*Sandwich con carne, uovo al tegamino, salsa speciale piccante  
e patatine fritte*



**Dessert**

*Leite creme - Crema di latte*

9.00

**Klassische Dessert - I dessert classici**

*Vermicelles*

*Vermicelli*

*Creme Brulèe flambiert*

*Creme Brulèe flambata*

*Hausgemachter Pannacotta mit Waldbeeren*

*Pannacotta fatta in casa con frutti di bosco*

*Apfelstrudel mit Vanille sauce*

*Strudel di mele con salsa alla vaniglia*

*Schockoladen Kuchen (min 20 min.)*

*Tortino al cioccolato*



7.50

9.50

9.00

9.00

12.50

**Glace und Hausegemachter sorbet - Gelati e sorbetti fatti  
in casa**

*Vanille / Stracciatella / Pistazien / Erdbeeren / Schockolade /*

*Mango sorbet / Cassis Sorbet / Zitrone Sorbet*

*Vaniglia / Stracciatella / Pistacchio / fragola / cioccolato / sorbetto al mango  
sorbetto al cassis / sorbetto al limone*

*Pro kugel - per pallina 3.50*

*Rahmzuschlag / panna montata 1.50*



**Warme getränke**

*Espresso*

*Doppelter Espresso*

*Kaffee Crème*



*4.00*

*6.00*

*4.00*

<i>Corretto Grappa</i>		6.20
<i>Cappuccino</i>		4.80
<i>Milchkaffee (Schale)</i>		4.50
<i>Kaffee Melange</i>		5.20
<i>Latte Macchiato</i>		5.20-
<i>Kaffee Fertig, Kaffee Lutz</i>	4 cl Alk. 2 dl	6.90
<i>Schümli pflümli</i>	4 cl Alk. 2 dl	7.60
<i>Tee</i>		4.10
<i>Tee Rum</i>	4 cl Alk. 2 dl	6.90
<i>Milch</i>	2 dl	3.70
<i>Ovomaltina / Caotina</i>	2 dl	4.40
<i>Schocko melange</i>	2 dl	5.60

## *Grappa und Digestiv - Grappa e digestivi*

### *Likör*

<i>Braulio</i>	21vol%	2 cl / 4 cl	4.00 / 7.00
<i>Limoncello</i>	28vol%	2 cl / 4 cl	4.00 / 7.00
<i>Ramazotti</i>	30vol%	4 cl	7.50
<i>Averna</i>	29vol%	4 cl	7.50
<i>Wodka</i>	40vol%	2 cl / 4 cl	4.50 / 8.00
<i>Amaretto</i>	28vol%	2 cl / 4 cl	4.50 / 8.00
<i>Sambuca</i>	40°vol%	2 cl / 4 cl	4.50 / 8.00
<i>Baileys</i>	17vol%	2 cl / 4 cl	4.50 / 8.00

### *Whiskey*

<i>John Jameson</i>	40°	2 cl / 4 cl	8.00 / 13.00
<i>Oban</i>	43°	2 cl / 4 cl	14.00 / 22.00

### Grappa



<i>Grappa Paesanella</i>	37.5vol.%	2cl	6.50
<i>Marc von Salis</i>	41vol.%	2cl	8.50
<i>Grappa Triacca</i>	41vol.%	2cl	8.00

### Öbstbrände - Acquaviti

<i>Kirsch</i>	40vol.%	2cl	6.50
<i>Pflümli</i>	40vol.%	2cl	6.50
<i>William Morand</i>	43vol.%	2cl	7.50
<i>Bündner Chrüter</i>	37.5vol.%	2cl	6.50
<i>Zwetschge</i>	37.5vol.%	2cl	6.50

### Cognac

<i>Remy Martin 40°</i>	2 cl	13.00
------------------------	------	-------



*Fleischdeklaration*

*Provenienza della carne*

*Rind: CH/Australia*

*Manzo: Svizzera/Australia*

*Kalbs: CH*

*Manzo: Svizzera*

*Schwein:CH*

*Manzo: Svizzera*

*Hirsch: CH/AT/Neuseeland Manzo: Svizzera/AT/Nuova Zelanda*