



## *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 Chamues-ch (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, Hugo</i>	<i>15cl</i>	<i>9.50</i>	
<i>Alkoholfrei Hugo</i>	<i>15cl</i>	<i>8.50</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, 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>per person</i>	<i>1.00</i>	
<i>Möhl Apfelwein Alkoholfrei</i>	<i>50cl</i>	<i>5.80</i>	
<i>Sirup</i>	<i>33cl</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</i>	<i>33cl</i>	<i>3.50</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>6.50</i>
<i>Palü Bier(dunkel)</i>	<i>32cl</i>	<i>6.50</i>
<i>Bellavista Bier(Weissbier)</i>	<i>32cl</i>	<i>6.50</i>

## Suppen - Zuppe

3 dl



**Hausgemachter Karotten-Ingwere Suppe**  
*Zuppa di Carote-Zenzero fatta in casa*

9.50

**Hausgemachter Tomaten Suppe**  
*Zuppa di pomodoro fatta in casa*

9.50

**Hausgemachter Kurbiscremesuppe**  
*Crema di zucca fatta in casa*

9.50



## Salate - insalate

**Grüner Salat**  
*Insalata verde*

8.50

**Gemischter Salat**  
*insalata mista*

10.50

**Caprese Salat**  
*insalata caprese*

16.00

## Vorspeisen - Antipasti

**Rindstartar 70gr/140gr**  
*Tartar di manzo 70gr/140gr*

20.00/26.00

**Gemischter Bündnerplatte und Bergkäse**  
*Piatto di affettati misti dei Grigioni e formaggio di montagna*

20.50

**Veltliner Sciatt (Käsewürfel in Teig)**  
*Sciatt valtellinesi (formaggio caldo in crosta)*

14.50

**Black Tiger Crevetten auf zucchini bett 3 Stk.**  
*Gamberi Black Tiger su letto di zucchine*

16.00

**Bruschetta duo mit oliven und Tomaten**  
*Duo di Bruschetta con olive e pomodori*

9.50

**Kleine Grüne Ravioli portion mit Ricotta und Spinat aufgefüllt** 12.00  
*Piccola porzione di ravioli verdi farciti con ricotta e spinaci*



## **Teigwaren - Pasta**

<i>Spaghetti Napoli</i> <i>Spaghetti al pomodoro</i>	18.50
<i>Spaghetti Bolognese</i>	21.50
<i>Spaghetti Carbonara</i>	23.50
<i>Pizzoccheri nach valtliner art</i>	24.50
<i>Risotto mit Steinpilzen</i> <i>Risotto con funghi porcini</i>	27.50
<i>Capuns (Bündner spezialität)</i>	25.50
<i>Lachs Fettuccine mit Rahm und Cherrytomaten</i> <i>Fettuccine panna, salmone e pomodorini</i>	26.50
<i>Fettuccine mit Crevetten, Zucchini und Cherrytomaten</i> <i>Fettuccine con gamberi, zucchini e pomodorini</i>	31.50

*Kleinere pasta portionen: - 2.00 Chf*  
*Porzione più piccola di pasta: - 2.00 Chf*



## **Flammkuchen**



<i>Classico - Crème fraîche, Zwiebeln, Speck</i> <i>- Crème fraîche, cipolle, pancetta</i>	16.00
<i>Flammpizza - Tomatensauce, Mozzarella,</i> <i>Schinken, Champignons</i> <i>- Salsa di pomodoro, mozzarella,</i> <i>prosciutto cotto, Champignons</i>	18.00
<i>Tricolore - Crème fraîche, Cherry Tomaten, Rucola</i> <i>- Crème fraîche, pomodorini, Rucola</i>	17.00
<i>Burdun - Crème fraîche, Speck, Brie</i> <i>- Crème fraîche, pancetta, Brie</i>	18.00



## Hauptgänge - Piatti principali

**Rindsentrecôte (200gr) vom Grill \*** 43.50  
*Entrecôte di manzo alla griglia \**

**Rumpsteak (160gr) \*** 32.50  
*Bistecca di manzo \**

**Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti und Pilzrahmsauce** 38.50  
*Spezzatino di vitello con Rösti e salsa ai funghi*

**Riz Casimir (Kalbsgeschnetzeltes mit Curry sauce, Reis und Ananas)** 36.50  
*Riz Casimir (Spezzatino di vitelli con salsa al curry, riso e ananas)*

**Wienerschnitzel mit pommes** 38.00  
*Cotoletta viennese con patatine fritte*

**Hirschfilet vom Grill mit Steinpilzen und Gnocchi** 42.50  
*Filetto di cervo alla griglia s funghi porcini e gnocchi*

**Saltimbocca alla romana mit Safranrisotto** 34.50  
*Saltimbocca alla romana con risotto allo zafferano*

### **Extra Beilagen:**

*Rosmarinkartoffeln, Pommes frites, Rösti* 7.50

*Gemüse, Spinat, Nudeln*

*Reis* 6.00

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

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



## Fisch - Pesce

**Forellenfilet à la meunière mit Rosmarinkartoffeln** 31.50  
*Filetto di Trota alla mugnaia con patate al rosmarino*

**Lachstransche mit risotto und spinat** 38.00  
*Trancio di salmone con risotto e spinaci*



## Hamburger

**Rind oder Poulet Hamburger mit Pommes** 16.90  
*Hamburger di manzo o di pollo con patatine fritte*

**Burdun Burger mit Pommes** 20.90  
*(Sesam Brot, Hamburger, Rohschinken, Speck, Salat, Käse, Spiegelei)*  
**Burdun Burger con patatine fritte**  
*(Pane al sesamo, Hamburger, Crudo, Speck, Insalata, Formaggio, Uovo)*

**Black temptation mit Country cuts und BBQ sauce** 23.90  
*(Sesam Schwarze Brot, Hamburger, Tiroler Speck, Brie, Zwiebeln, Tomate)*  
**Black Temptation con patatine Country cuts e salsa BBQ**  
*(Pane nero al sesamo, Hamburger, Speck Tirolese, Brie, Cipolle, Pomodoro)*

## Cordonbleu

**Kalbs Cordon bleu mit Pommes und Gemüse** 36.00  
*Cordon bleu di vitello con patatine fritte e verdura*

**Poulet Cordon Bleu mit Country cuts und Gemüse** 29.50  
*Cordon bleu di Pollo con Country Cuts e verdura*

**Engadiner Schnitzel mit Country cuts** 32.00  
*Cotoletta Engadinese Con Country Cuts*



## Rösti gefüllt - Rösti ripieni

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

**Burdun - Burdun (Speck, Zwiebeln, Käse)** 25.50  
*(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**  
*Fondue di formaggio*

26.50 Pp

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.*

---

**Spezialität: Portugiesische Leitão zum mitnehmen**  
**(24 h Vorbestellung)**

-

**Specialità: Maialino Portoghese intero da portare via**  
**(24 ore di prenotazione)**

**Leitão à Burdun (Ganz ca. 6.0 bis 7.0 Kg)**

35.00

**Spanferkel vom Ofen - Maialino al forno**

p/Kg

**Spanferkel Beilage: Spanferkel kartoffeln**

7.50

**Contorno Maialino: Patate al maialino**





## 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 Meinsten 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 Wartezeit vom 30 bis 45 minuten erfordert.

Volete mangiare qualcosa di diverso?

Assaggiare 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 (vorbestellung erwünscht)**

**Kabeljau mit Cipollata und Pommes**

Baccalà con cipollata e patatine fritte



31.50

### Fleischgericht - Piatti di carne

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

**Schweinefleisch mit Venusmuscheln und Pommes rissolées**

Carne di maiale con vongole e patatine

31.50

p/p

### Einziger Gang - Piatti unici

#### **1 Bitoque**

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

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

32.50

#### **1 Prego**

**Schweinesteak, Pommes frites und schinken mit Ei**

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

28.50

#### **1 Francesinha especial**

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

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

28.50



## *Klassische Dessert - I dessert classici*

*Crème Brûlée flambiert*  
*Crème Brûlée flambata*

9.50

*Hausgemachter Pannacotta mit Waldbeeren*  
*Pannacotta fatta in casa con frutti di bosco*

9.00

*Marroni Vermicelles*  
*Vermicelles di castagne*

8.50

*Schokoladenkuchen*  
*Tortino al cioccolato*

12.50

*Vanille Affogato*  
*Affogato alla vaniglia*

7.50

*Crêpes duo mit Schokoladensauce und Erdbeersauce*  
*Duo di crêpes con salse al cioccolato e fragola*

12.50

*Diverse Hausgemachte Tageskuchen*  
*Diverse torte fatte in casa del giorno*

## *Glace und sorbet - Gelati e sorbetti*

*Fragen sie unsere Glacekarte am Personal*  
*Chiedete la Nostra carta dei gelati al personale*

*Pro Kugel - per pallina*  
*Rahmzuschlag / panna montata*

3.50

1.50



## Warme Getränke



Espresso		4.00
Doppelter Espresso		6.00
Kaffee Crème		4.00
Corretto Grappa		6.20
Cappuccino		4.80
Milchkaffee (Schale)		4.50
Kaffee Melange		5.20
Latte Macchiato		5.20
Kaffee Fertig, Kaffee Lutz	4 cl Alk. 2 dl	6.90
Schümli pflümli	4 cl Alk. 2 dl	7.60
Tee		4.10
Tee Rum	4 cl Alk. 2 dl	6.90
Milch	2 dl	3.70
Ovomaltina / Caotina	2 dl	4.40
Schocko melange	2 dl	5.60

## Grappa und Digestiv - Grappa e digestivi

### Likör

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

### Whiskey

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

### Grappa

Grappa Paesanella	37.5vol.%	2cl	6.50
-------------------	-----------	-----	------



<i>Nonino di Moscato</i>	41vol.%	2cl	11.00
<i>Nonino di Chardonnay</i>	41vol.%	2cl	12.00
<i>Grappa Triacca</i>	41vol.%	2cl	7.50

### *Öbstbrände - Acquaviti*

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

### *Cognac*

*Remy Martin 40°* *2 cl* *13.00*



#### *Fleischdeklaration*

#### *Provenienza della carne*

*Rind:* CH/Australia

*Manzo:* Svizzera/Australia

*Kalbs:* CH

*Vitello:* Svizzera

*Schwein:*CH

*Maiale:* Svizzera

*Hirsch:* CH/AT/Neuseeland

*Cervo:* Svizzera/AT/Nuova Zelanda

#### *Fischdeklaration*

#### *Provenienza del pesce*

*Forelle:* Turkey

*Trota:*Turchia

*Crevetten:* Vietnam

*Gamberi:* Vietnam

*Lachs:* Norvegia

*Salmone:* Norvegia

\* Kann mit hormonellen leistungsförderern erzeugt worden sein. Kann mit nichthormonellen leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.

*Wir Geben Ihnen gerne informationen über mögliche Allergene in den Einzelnen Gerichten*

