



Cordial beinvegni tier nus

Herzlich willkommen lieber Gast.

Bei uns werden sie morgens, mittags, abends, immer innerhalb kürzester Zeit zum Entspannen und gesund Geniessen verführt, durch den jederzeit präsenten, unkomplizierten und persönlichen Service unseres Teams.

Lassen sie uns unsere Idee vom Essen und Trinken in 3 Worten erklären:

ZEITGEMÄSS

Wir verwenden frische, saisonale Produkte mit optimaler Genussreife, soweit es möglich ist, direkt aus Disentis und unserer Region. Sie essen, was glücklich und gesund macht. Mit dem saisonal wechselnden Speisenangebot folgen wir nicht nur den neuesten Ernährungstrends, sondern bieten ihnen gleichermassen unsere Klassiker – damit das Essen wie „zu Hause“ schmeckt.

EHRlich

Wir wollen wissen, woher unsere Produkte kommen und unter welchen Umständen sie angebaut oder gezüchtet wurden. Deshalb haben wir ambitionierte Lieferanten und passionierte Produzenten gefunden, denen wir vertrauen. Sie essen Speisen, die mit Hand und Herz in unserer Küche zubereitet werden.

KREATIV

Inspiziert von Trend und Region kreieren wir speisen mit Schweizer Akzent. Sie essen Speisen, verfeinert mit verschiedenen Ölen und Alpensalz. Unser Küchenteam kocht mit viel Liebe und Leidenschaft, damit Sie Ihr Essen in vollen Zügen geniessen können.

Wir wünschen Ihnen
Bien appetit & En guata



Ihr La Furca Team

VORSPEISE

CHF






GRÜNER SAISONSALAT 	8.50
verschiedene Blattsalate Hausdressing	
GEMISCHTER SALAT 	9.50
verschiedene Salate Hausdressing	
WINTERSALAT	11.50
Blattsalat sautierte Champignons Hausdressing 	
grillierte Pouletbruststreifen	17.50
SWISS ANGUS RINDSTATAR 70 gr	19.00
mild oder scharf Kräuter Zwiebeln getoastetes Brot Butter	

SUPPE

TAGESSUPPE	8.50
jeden Tag eine neue Kreation	
TOMATENCRÈME 	9.50
Basilikum Oregano Rüebl Rahmhaube	
WALDPILZCRÈME 	9.50
Rahmhaube	
BÜNDNER GERSTENSUPPE	9.50
Gerste Sellerie Lauch Rüebl Bündnerfleisch Speck	

REGIONALES & VEGI

CHF

BIZOCHELS 	23.50
Kräuterrahmsauce gehobelter Disentiser Bergkäse	
MALUNS 	24.50
Apfelmus Disentiser Bergkäse	
STEINPILZ TORTELLI 	23.50
mit Weisswein-Rahmsauce verfeinert gehobelter Disentiser Bergkäse	
ÄLPLERMAGRONEN 	23.50
Röstzwiebel Apfelmus	
KÄSEFONDUE 	26.50
begleitet wird das Fondue (250 gr Disentiser Käse) von knusprigem Hausbrot und Mixed Pickels ab 2 Personen Zubereitungszeit ca 30 Minuten	

FISCH

ZANDERKNUSPERLI	26.50
Sauce Tartar Wintersalat Hausdressing	

KLASSIKER

CHF

SWISS ANGUS RINDSTATAR 130 gr mild oder scharf Kräuter Zwiebeln getoastetes Brot Butter	29.50
GRILLIERTE POULETBRUST Champignonrahmsauce hausgemachte Butterspätzli Wintergemüse	28.50
CORDON BLEU „LA FURCA“ Disentiser Bergkäse & Schinken Super Frites Wintergemüse	32.50
KALBSGESCHNETZELTES Champignonrahmsauce Butterrösti glasierte Rüepli	39.50
LA FURCA WURST Hauswurst von der Metzgerei Pally Super Frites Zwiebelsauce	24.50
GEBRATENE WÜRFEL VOM WEIDENRIND Pommery-Senfsauce Butterreis Wintergemüse	34.50
SWISS ALPS BEEF BURGER 225 gr Tomate Zwiebel Coleslaw Sauerrahm Dip Super Frites	27.50
AM KNOCHEN GEREIFTES SCHWEINSKOTELETT Kräuterbutter Röstikroketten Tagesgemüse	34.50

Fleischdeklaration

Rindfleisch:	Schweiz
Kalbfleisch:	Schweiz
Schweinefleisch:	Schweiz
Pouletfleisch:	Schweiz/Slowenien

Allergene

- A Glutenhaltiges Getreide wie Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Karnut, Emmer, Einkorn und Grünkern
- B Eier von Geflügel und aller Vogelarten
- C Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D Milch und Milcherzeugnisse einschliesslich Laktose
- E Schalenfrüchte wie Mandeln, Haselnüsse, Wallnüsse, Pistazien, Kaschu-, Para-, Macademia- oder Queenslandnüsse
- F Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse G Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- H Fisch alle Fischarten und Kaviar
- I Krebstiere wie Krebs, Schrimps, Garnelen, Langusten Hummer und Scampi J Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- K Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l
- L Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N Weichtiere wie Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln und Austern

Über Zutaten in unseren Gerichten, informieren wir Sie gerne.