



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

verschiedene Blattsalate | Hausdressing

8.50

GEMISCHTER SALAT

verschiedene Salate | Hausdressing

9.50

SOMMERSALAT

Blattsalat | sautierte Champignons | Hausdressing 
mit grillierten Pouletbruststreifen

11.50

17.50

SWISS ANGUS RINDSTATAR 70 gr

mild oder scharf | Kräuter | Zwiebeln | getoastetes Brot | Butter

19.00

SUPPE

TAGESSUPPE

jeden Tag eine neue Kreation

8.50

TOMATENCRÈME

Basilikum | Oregano | Rüebli | Rahmhaube

9.50

BÜNDNER GERSTENSUPPE

Gerste | Sellerie | Lauch | Rüebli | Bündnerfleisch | Speck

9.50



REGIONALES & VEGI

CHF

BIZOCHEL

23.50

hausgemachte Bündner Teigwarenspezialität
Kräuterrahmsauce | gehobelter Disentiser Bergkäse

MALUNS

24.50

hausgemachte Bündner Kartoffelspezialität
Apfelmus | Disentiser Bergkäse

STEINPILZ TORTELLI

23.50

mit Weisswein-Rahmsauce verfeinert | gehobelter Disentiser Bergkäse

SPÄTZLIPFANNE

23.50

hausgemacht | an einer leichten Disentiser Bergkäse-Rahmsauce | Apfelmus

FISCH

ZANDERKNUSPERLI

26.50

Sauce Tartar | Sommersalat | Hausdressing



FLEISCHGERICHTE

CHF

SWISS ANGUS RINDSTATAR 130 gr mild oder scharf Kräuter Zwiebeln getoastetes Brot Butter	29.50
GRILLIERTE POULETBRUST Kräuterbutter Super Frites Saisongemüse	28.50
CORDON BLEU „LA FURCA“ Disentiser Bergkäse & Schinken Super Frites Saisongemüse	33.50
KALBSGESCHNETZELTES Champignonrahmsauce Butterrösti glasierte Rüebl	39.50
LA FURCA WURST Hauswurst von der Metzgerei Pally Super Frites Zwiebelsauce	24.50
GEBRATENE WÜRFEL VOM WEIDENRIND Pommery-Senfsauce Butterreis Sommergemüse	35.50
SWISS ALPS BEEF BURGER 200 gr Tomate Zwiebel Coleslaw Sauerrahm Dip Super Frites	28.50
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.