

Scalottas

Restaurants

Kulinarische Erlebnisse

– natürlich aus der Region

Kulinarische Erlebnisse können Sie in unseren erstklassigen Restaurants Scalottas Carn & Caschiel und Scalottas Terroir genießen.

Von würzigen Käsefondues und zartestem Fleisch über einzigartige Bündner Spezialitäten.



LENZERHEIDE

A stylized illustration of a winter resort. The background features snow-covered mountains under a blue sky. In the center is a large, multi-story yellow hotel with a red roof and many windows. To the right, there are smaller buildings, including a wooden chalet. In the foreground, a skier in a red jacket is skiing down a slope. To the right, a horse-drawn sled is being pulled across the snow. Several other figures are visible near the hotel. The overall style is reminiscent of mid-20th-century travel posters.

S
P
O
R
T

T-HOTEL SCALOTTAS

Der Blick zurück – die Geschichte des Hauses Scalottas

- 1911 wird das Hotel durch die Familie Bergamin erbaut
- 1929/1930 wird das Scalottas erweitert
- 1935 übernimmt Gaudenz Parpan das Scalottas
im Mietverhältnis
- 1936 wird die heutige Bündnerstube erbaut
- 1951–1964 führen Sohn Gaudenz, seine Frau Anna-Maria
(geb. Tuor) zusammen mit den Schwiegereltern
Parpan das Hotel
- 1964–1986 übernehmen die Familie Gaudenz
und Anna-Maria Parpan-Tuor das Hotel
- 1987 übernimmt Tochter Adèle Parpan die Leitung
Anna-Maria Parpan-Tuor hilft weiterhin
kräftig mit
- 2001 steht Anna-Maria Parpan mit 70 seit
50 Jahren im Geschäft
Der Schweizerhof übernimmt das Hotel Scalottas

Scalottas Carn & Caschiel

Erleben Sie Fleisch und Käse – Carn & Caschiel – in natürlichster und edelster Form. Unser Fleisch stammt von Bauern und Produzenten aus der Region. Es wird von Hansjörg Ladurner und seinem Team nach allen Regeln der Kunst zubereitet: vom Grill, geschmort oder gebraten. Käseliebhaber wählen ihr Lieblingsfondue: von cremig-zart bis würzig-rezent.

Die Innenarchitekten Tanja Jörimann und Werner Woodtli haben das Restaurant im Herbst 2014 in ein urig-modernes Lokal verwandelt.

Scalottas
carn & caschiel



Einzigartiges Gourmet-Konzept im Scalottas Terroir

Vergessen Sie für einmal Vorspeise, Hauptgang und Dessert. Stellen Sie sich Ihr eigenes Menu frei zusammen und kombinieren Sie nach Lust und Laune. Damit Sie mehrere Gerichte ausprobieren können, bereiten wir kleine Portionen zu. Wir pflegen eine Terroir-Küche mit regionalen Produkten aus naturnaher Produktion. Unsere Zutaten beziehen wir bei Lieferanten, die unsere Nachhaltigkeits-Philosophie teilen. Wir kennen die Menschen, die unsere Lebensmittel herstellen, wissen genau, wie die Tiere gehalten werden und wo das Gemüse wächst.

Scalottas
terroir







René Bissig, Thomas Bocksch und Hansjörg Ladurner



Das Restaurant Scalottas
befindet sich 150 Meter
von der Dorfmitte entfernt
Richtung Tiefencastel.

← siehe Google Maps

Restaurant Scalottas
Voa Principala 29
CH-7078 Lenzerheide
+41 81 384 21 48
scalottas-lenzerheide.ch

like us on 