

Glaces

Crème glacée

CHF 4.50 la boule
+ 1.50 avec de la crème fouettée

Vanille, chocolat, stracciatella, pomme-crème acidulée 🏠,
moka, banane, caramel, miel 🏠, crème de la Gruyère

Sorbets

Mangue, citron, vin chaud 🏠, quetsche 🏠

Coupes glacées

Danemark

Glace à la vanille / crème fouettée / amandes effilées / sauce au chocolat

13/15

Banana split

Glaces vanille, banane et chocolat / banane / sauce au chocolat / crème fouettée

13/15

Café glacé Schweizerhof

Glace à la vanille / espresso / caramel / crème fouettée / cantuccini / noix

13

Rêve en chocolat avec dés de brownie

Glace au chocolat et stracciatella / dés de brownie /
Sauce au chocolat / crème fouettée

13/15



specialités de grison
végétarien



végan



fait à la maison

07.01.17/az

Chers hôtes,

Une cuisine simple, créative et délicieusement équilibrée

Préparés avec amour et selon des méthodes modernes, nos produits conservent ainsi leurs arômes naturels. Nous privilégions les plats régionaux, que nous agrémentons de délices du monde entier.

Aussi naturelles que possible, nos créations vous surprendront par leur goût unique.



Martin Moritz

Chef de cuisine

Origine

Saumon: Ecosse, Bœuf, poulet et veau: Suisse, Filet de bœuf: Irlande

Agneau: Australie ou Nouvelle-Zélande

Bon appétit!

Entrées

Assiette grisonne

Viande séchée / jambon cru / salsiz / jambon fumé /
fromage de montagne / pain aux poires

Entrée

23

Plat principal

32

Crevettes et avocat

Coriandre / grenade / poivrons / salade frisée

21

Sérac et jambon de Parme

Miel à la fleur d'oranger / fromage de chèvre frais / jambon de Parme / huile de courge

19

Mangorella

Mozzarella de buflonne suisse / chili / mangue / limette / doucette

16

Buffet de salades - salades de saison et antipasti

Salade verte avec garnitures

13

Buffet de salades et d'antipasti (entrée)

16

Buffet de salades et d'antipasti (plat principal)

25

Soupes

Bullshot 15
Consommé de bœuf / poire / chili / vodka

Véritable soupe à l'orge des Grisons 14
avec de l'orge de culture biologique (GranAlpin)

Soupe du jour 12

Soupe d'asperges paysannes 13
Salsifis / caramel / pomélo

Plats végétariens et végans

Maluns 26
Fromage de l'Alp d'Err / compote de pommes

Ravioli au Gruyère 26
Rucola / tomates / échalotes

Curry thaï rouge 28
Légumes / noix de cajou / riz jasmin

Cappelletti au chou rave 32
Paprika / basilic / tomate

Poissons

Saumon 39
Panais / courgette / olives / tomate

Sandre 42
Choucroute / pommes de terre sautées / lard / genièvre

Nos classiques/Viandes

Pizochels 28
Jambon cru / sauce au fromage et aux fines herbes de montagne

Capuns de la Surselva 28
Sauce à la crème / lardons grillés / rondelles d'oignon

Cordon-bleu de veau 52
Lard / fromage de montagne d'Andeer / carottes / vanille / frites du terroir

Surf ,n' turf 56
Filet de bœuf / crevettes / purée de pommes de terre / beurre / citron

Carré d'agneau 46
Knödel aux cèpes / ratatouille / chou romanesco / thym

Goulasch de bœuf 38
Spätzli / poivrons / oignon rouge / orange

Curry thaï rouge avec de l'émincé de cuisse de poulet 36
Légumes / noix de cajou / riz jasmin

Desserts

Gâteau aux noix des Grisons 12
Glace au miel

Création à la pomme de Toni 14
Mousse / purée / glace à la pomme et à la crème acidulée / crème vanille

Mousse au chocolat 10
Gelée de graines de courge / mûres

Parfait au pumpernickel 10
Cerises noires / chili

Sachertorte 12
Sorbet au vin chaud

Crème de marrons 11
Biscuit / compote de kumquat