

Produzenten & Lieferanten

Die Natur liegt uns am Herzen. Für unsere Rezepte verwenden wir deshalb regionale Produkte, die nachhaltig hergestellt werden. Bei der Auswahl unserer Lieferanten achten wir auf eine sorgfältige Verarbeitung der Rohstoffe und eine tiergerechte Haltung.

- **Petra Hartmann**, Muldain - pflegt unsere Schweizerhühner
Magerwiesenbergheue von Proscheli, Nusstorte
- **Sandra Breitenmoser**, Pedra Grossa - Bio-Eier, Ziger
- **Sabina & Marcel Heinrich**, Filisur - Filisurer Bio Bergkartoffeln
Ackerbohnen, Sauerkleeknollen
- **Julia & Christoph Good**, Mels - Salat, Gemüse, Süsskartoffeln
- **Irene Parpan**, Lain - GranAlpin Bauernbrot aus dem alten Holzofen in Zorten
- **Sandro Sutter**, Vaz/Obervaz - Heidner Arvenöl
- **Helene von Gugelberg**, Maienfeld - Chardonnaykernöl, Maulbeeren
- **Heidi & Marco Giovanoli**, Soglio - Rauchkastanien
- **GranAlpin**, Tiefencastel - Bio Mehl, Getreideprodukte
- **Fabienne & Lukas Buchli**, Scharans - Bio Einkorn
- **Terreni alla Maggia**, Ascona - «Riso Loto»
- **Marlène & Jörg Brügger**, Parpan - Bündnerfleisch marmoriert, luftgetrocknetes
Ochsenentrecote
- **Trudy Schweizer**, Egnach - Felchen
- **Carlo & Gianluca Zanetti**, Poschiavo - Puschlaver Lamm
- **Janine & Bruno Hassler**, Zorten - Turopoljeschwein, Hochlandochse
Pfauenziege, Heuziege
- **Maria Meyer & Martin (Floh) Bienerth**, Andeer - Andeerer Granit, Traum, Butter
Molkereiprodukte
- **Beatrix & Willi Schmid**, Lichtensteig - Bergarve, Jersey-Blue, Bergmatter
- **Wisu Bissig**, Alp Galtenebnet - Urner Alpkäse, Alpbutter
- **Vreni & Dionis Zinsli**, Sufers - Bio-Crestawaldkäse, Bio-Pecorino
- **Fritz von Aarburg**, Rain (LU) - Vreneli
- **Andreas Züllig**, Lenzerheide - Hochstammäpfel, Zwetschgen & gute Ideen

Allergene: 1 Glutenhaltiges Getreide | 2 Krebstiere | 3 Eier | 4 Fische | 5 Erdnüsse
6 Soja | 7 Milch | 8 Schalenfrüchte | 9 Sellerie | 10 Senf | 11 Sesam | 12 Schwefeldi-
oxid & Sulphite | 13 Lupinen | 14 Weichtiere

**Bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter über allfällige Lebensmittelaversionen
und Unverträglichkeiten.**

Terroir

beurteilt den Charakter, die Eigenheit und den Wert, der einem bestimmten
Gebiet und seinen kulinarischen Erzeugnissen zugeschrieben wird.
(Harald Irka)

Scalottas
terroir



René Bissig

Thomas Bocksch

Hansjörg Ladurner

Speisenkarte

Winter 2018

Unser Genuss-Konzept in der Bündnerstube

Vergessen Sie für einmal Vorspeise, Hauptgang & 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 alpinen 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.

2 Teller	46.00
3 Teller	63.00
4 Teller	79.00
jeder weitere Teller	+ 16.00

Für den normalen Hunger empfehlen wir 3 - 4 Teller

Zwei kalte Bündner 1,3,7
Bündnerfleischtatar | Bündnerfleisch marmoriert | Gewürzbirne | Pfefferbrioche


 **Apfelziger** 1,3,7
Praline | eingelegte Tomate | Marktsalat | Apfelbalsamico | Chardonnaykernöl

 **Arvenschaumsuppe** 1,3,7,8
Apfelravioli | Johannisbeeren

 **Bergheusuppe** 1,3,7
Birkenbrotwürfel

 **vegetarisch**

Zwei Urbündner 1,3,7
Bergkartoffelmaluns | Hochstammapfelmus | Bergkäse | Fleischcapuns | Milchbouillon

 **Schweizerei⁺** 1,3,7
Brennesselspinat | Berggetreidetoast | Hollandaise

 **Risotto «Loto»** 7,9
Kürbis | Kräuteröl | Andeerer Granit

Marmotta 7,9
Murmeltierragout | Bratwurst | Risotto «Loto» | Maulbeeren

Blutwurstravioli 1,3,7
Kohlsprossen | Apfel | Zwiebel

Felchen vom Bodensee 3,4,7
Butter | Fenchel | Rüebli | Ribelmaistatsch

Turopoljeschwein^{hoch zwei} 7
Honigbauch | Bratwurst | Kohlsprossen | Kartoffelschaum

Der wilde Bündner 1,3,7
Steinbockpfeffer & -medaillon | Maroniravioli | Rotkohl | Preiselbeeren | Birne

Schweizerhahn⁺ 9
Coq au vin | Rauchkastanie

Hochlandochse^{hoch zwei} 1,3,7
Medaillon | geschmorte Brust | Randen | Bergkartoffelmaluns

Marille&Quark 3,7
Quarksouffle | Marillenröster | Scalottashonigeis

Schokoladen-Nusstörtchen 3,7,8
Frisch gebacken | Sauerrahmeis

Maroni&Zwetschge 3,7
Maronieis | Meringue | Andeerer Rahm | Zwetschgen

Rosenquittensorbet
Quittenbrand

Zwei süsse Bündner 1,3,7,8
Birnenbroteis | Nusstorteneis | Rötelikirschen

Dreierlei Eis
Nusstorteneis^{1,3,7} | Sauerrahmeis⁷ | Birnbroteis^{1,3,7} | Arveneis^{1,3,7,8} | Scalottashonigeis^{3,7} | Himbeersorbet | Quittensorbet | Kornelkirschensorbet

Eine Kugel Eis 5.00

Dreierlei Käse 1,3,7
Scalottas Bergarve exklusiv [Rotschmier]
Hasslers Bergheugeiss exklusiv [Ziegenhalbhart]
Vreneli [Weisschimmel]
Sufner Pecorino [Schafshartkäse]
Jersey-Blue [Blauschimmel]
Andeerer Granit [30 Monate] [Hart]
Urner Alpkäse [Halbhart]
Sufner Crestawald [Halbhart]
Andeerer Traum [Halbhart]
Bergmatter [2015] [Halbhart]

Jede weitere Sorte 5.00
Eine Sorte Käse 8.00