

## 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
- **Regula Mani**, Zorten - betreut unsere Bienen und schleudert den Scalottashonig
- **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
- **Maria Egenolf - 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
- **Sarah & Curdin Capeder**, Lugnez - Oberländer Seesaibling
- **Carlo & Gianluca Zanetti**, Poschiavo - Puschlaver Lamm, Hirsch, Gämse
- **Tona Steier**, Lenzerheide - Knochengereiftes Ochsenentrecôte, Ochsenbrust
- **Janine & Bruno Hassler**, Zorten - Turopoljeschwein, Hochlandochse  
Pfauenzeige, Heugeiss
- **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
- **Flurina Burger**, Lenzerheide - Arvenpraline, Nusspraline
- **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-lenzerheide.ch / 081 384 21 48

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.

<b>2 Teller</b>	<b>46.00</b>
<b>3 Teller</b>	<b>63.00</b>
<b>4 Teller</b>	<b>79.00</b>
<b>jeder weitere Teller</b>	<b>+ 16.00</b>

**Für den normalen Hunger empfehlen wir 3 - 4 Teller**

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


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


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

 **Bergheusuppe** 1,3,7  
Birnenbrotwürfel


 **vegetarisch**

**Zwei Ur-Bündner** 1,3,7  
Bergkartoffelmaluns | Hochstammapfelmus | Bergkäse  
Fleischcapuns | Milchbouillon

 **Schweizerei<sup>+</sup>** 1,3,7  
Brennesselspinat | Berggetreidetoast | Hollandaise

 **Risotto «Loto»** 7,9  
Apfel | Pastinake | Bärlauchöl (Ernte 2018)

**Käseravioli** 1,3,7  
Kartoffelgulasch | Kohlsprossen

 **Oberländer Seesaibling** 7  
Butter | Fenchel | Sauergemüse | Bergkartoffelschaum

**Turopolje** 1,3,7  
Pulled Pork | Süsskartoffeln | Röstzwiebeln | Maulbeeren

**Puschlaver Lamm & Zortner Pfauenziege** 1,3,7  
Lammkotelette | Fleischtörtchen mit geschmorter Gitzibrust  
Rüebli | Schwarzwurzel | Gewürzmarille

**Zwei wilde Bündner** 1,3,7  
Hirschschnitzel paniert | Gämspfeffer | Einkornspätzli  
Rotkohl | Preiselbeeren | Apfel

**Ochse<sup>hoch zwei</sup>** 1,3  
Ochsenentrecote am Knochen gereift | Ochsenbrustkrokette  
Randen | Gewürzzwetschge

**Marille&Quark** 3,7  
Quarksouffle | Marillenröster | Scalottashonigeis

**Schokolade&Nuss** 3,7,8  
Törtchen frisch gebacken | Sauerrahmeis

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

**Kornelkirschensorbet**  
Etter Kirsch

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

**Dreierlei Eis**  
Nusstorteneis<sup>1,3,7</sup> | Sauerrahmeis<sup>7</sup> | Birnbroteis<sup>1,3,7</sup> | Arveneis<sup>1,3,7,8</sup>  
Scalottashonigeis<sup>3,7</sup>  
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 [2016] [Halbhart]

Jede weitere Sorte 5.00  
Eine Sorte Käse 8.00