

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
- **Regula Mani**, Zorten - betreut unsere Bienen und schleudert den Scalottashonig
- **Sabina & Marcel Heinrich**, Filisur - Filisurer Bio Bergkartoffeln, Ackerbohnen
- **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 - Maulbeeren
- **Heidi & Marco Giovanoli**, Soglio - Rauchkastanien, Kastanienmehl
- **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, Rindscarpaccio
- **Swisslachs**, Lostalio - Bündner Lachs
- **Rosmarie & Hans Heinz**, Sufers - Bündner Yak
- **Tona Steier**, Lenzerheide - Knochengereiftes Ochsenentrecôte, Ochsenbrust
Hirsch
- **Janine & Bruno Hassler**, Zorten - pflegen unsere Türopoljeschweine
Hochlandochse, Pfauenziege, 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, Alpschnittlauch
- **Vreni & Dionis Zinsli**, Sufers - Bio-Crestawaldkäse, Bio-Pecorino, Mascarpin
- **Flurina Burger**, Lenzerheide - Arvenpraline, Nusspraline
- **Jolanda & Adrian Hager**, Niederurner - Quitten
- **Andreas Züllig**, Lenzerheide - Hochstammäpfel, Kirschen, Zwetschgen
und gute Ideen
- unser **Greenegg** beheizen wir mit Schweizer Kohle aus **Ramoos**

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

Winter 2019

Unsere Gerichte

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	48.00
3 Teller	65.00
4 Teller	82.00
jeder weitere Teller	+ 17.00

Für den normalen Hunger empfehlen wir 3 - 4 Teller

Bündner Carpaccio 1,3,7

gesalzenes & geräuchertes Rindscarpaccio | Steinpilz
Andeerer Granit | Waldstaudenbrioché

Mascarplin 1,3,7

Gereifter Ziegenricotta | Arvenhonig | Schwarze Nuss
«Schlorzifladen» | Schwarzkiefer | Gewürzquitte

Arvenschaumsuppe 1,3,7,8

Apfelravioli | Preiselbeeren

Zwei Heisse Bündner 1,3,7

Bergheusuppe | Birnenbrotwürfel
Ochsenkraft | Steinpilztatar

Zwei Ur-Bündner 1,3,7

Bergkartoffelmaluns | Hochstammapfelmus | Bergkäse
Randencapuns | Wacholderjus

Schweizerei⁺ 7

Pochiertes Ei vom Schweizerhuhn
Ackerbohnenpüree | Süsskartoffelschaum

Wintertraum 1,3

Gebackenes Rotkohlravioli
Gewürzbirne | Maroni | Kürbiskerne

Bündnerlachs 7

leicht geräuchert | Alpschnittlauch | Rote & Goldrande
grünes Meerretticheis

Schweizerhuhn⁺ 1,3,7

Pot au feu | Wurzelgemüse | Rauchkastanien | Geflügelkrokette

Pulled Yak 7

Zupffleisch an BBQsauce | Risotto «Loto» | Röstzwiebel
Wurst | Maulbeeren

Turopolje^{hoch zwei} 7,10

Schulterschinken | Sauerkraut | Bergkartoffelschaum
Bratwurst | Pfeffersenf

Zwei Wilde Bündner 1,3,7

Steinbockpfeffer | Kornelkirsche | Quittenrotkohl
Hirschmedaillon | Maroniravioli | Wasserbirne | Preiselbeeren

Hochlandochse^{hoch zwei} 1,3,7

Medaillon | Gewürzzwiebel | Wirsing | Kohlsprosse
Gulasch | Maluns

Marille&Quark 3,7

Quarksouffle | Marillenröster | Scalottashonigeis

Schokolade&Nuss 3,7,8

Törtchen frisch gebacken | Himbeere | Sauerrahmeis

Zwei süsse Bündner 1,3,7,8

Birnenbroteis | Nusstorteneis | Rötelikirschen

Maroni&Zwetschge 3,7

Maroneis | Meringue | Andeerer Rahm | Zwetschgen

Marillensorbet 3,7

Vinschger Marillenbrand

Dreierlei Eis 1,3,7,8

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

Eine Kugel Eis 5.00

Dreierlei Käse 1,3,7

Scalottas Bergarve exklusiv [Rotschmier]
Hasslers Bergheugeiss exklusiv [Ziegenhalbhart]
Sufner Pecorino [Schafshartkäse]
Jersey-Blue [Blauschimmel]
Andeerer Granit [30 Monate] [Hart]
Urner Alpkäse [Halbhart]
Sufner Crestawald [Halbhart]
Andeerer Traum [Halbhart]
Bergmatter [36 Monate] [Halbhart]

Jede weitere Sorte 6.00

Eine Sorte Käse 9.00

 **vegetarisch**