

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
- **Sarah & Curdin Capeder**, Val Lumnezia - Bergsaibling
- **Rosmarie & Hans Heinz**, Sufers - Bündner Yak
- **Carlo & Gianluca Zanetti**, Poschiavo - Puschlaver Lamm
- **Tona Steier**, Lenzerheide - Knochengereiftes Ochsenentrecôte, Ochsenbrust
Albula Hirsch, Heidner Gämse
- **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
- **Flurina Burger**, Lenzerheide - Arvenpraline, Nusspraline
- **Jolanda & Adrian Hager**, Niederurner - Quitten
- **Andreas Züllig**, Lenzerheide - Hochstammäpfel, Kirschen, Zwetschgen
und 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 **Herbst 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

Bündner Carpaccio 1,3,7

gesalzenes & geräuchertes Rindscarpaccio | Steinpilz
Andeerer Granit | Pfefferbrioche

Kräuterfrischkäse 1,3,7

Doppelrahmfrischkäse | eingelegte Tomate | Basilikumstreusel
Schwarzkiefer

Arvenschaumsuppe 1,3,7,8

Apfelravioli | Preiselbeeren

Steinpilzsuppe 1,3,7

Pfefferrosinen | Blätterteighaube

Zwei Ur-Bündner 1,3,7

Bergkartoffelmaluns | Hochstammapfelmus | Bergkäse
Randencapuns | Wacholderjus

Marmotta 7,9

Risotto «Loto» | Murbeltierragout | Bratwurst | Brotklee
Gewürzkürbis

Riso Loto 7,9

Risotto «Loto» | Steinpilz | Andeerer Granit | Alpschnittlauchöl

Bergsaibling 3/7

leicht geräuchert | fermentierter Fenchel | Kräuter
Meerretticheis | Zitronenbrot

Pulled Yak 1,3,7

Süsskartoffel | Röstzwiebel | Wurst | Maulbeeren

Albula Hirsch 1,3,7

Medaillon | Holundersauce | Kohlsprossen
Maroniravioli | Wasserbirne | Preiselbeeren

Bündner Yak ^{hoch zwei} 7

Medaillon | Brust | Berberitze
Rüebli | Ackerbohne | Rheintaler Ribel

Heidner Gämse 1,3,7

Pfeffer | Thymianspätzli | Quittenrotkohl
Goldreinette | Preiselbeeren

Ochse ^{hoch zwei} 3

Ochsenentrecote am Knochen gereift | Ochsenbrustkrokette
Randen | Gewürzzwetschge

Marille&Quark 3,7

Quarksouffle | Marillenröster | Scalottashonigeis

Schokolade&Nuss 3,7,8

Törtchen frisch gebacken | Sauerrahmeis

Kornelkirschensorbet 3,7

Etter Kirsch

Maroni&Zwetschge 3,7

Maronieis | Meringue | Andeerer Rahm | Zwetschgen

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 | Kornelkirschensorbet

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 5.00

Eine Sorte Käse 8.00

