



SLOW STREET FOOD-GRISCHUN STYLE

Bündner Gerstensuppe

Das Original mit GranAlpin-Gerste aus biologischem Anbau

14

«Mini-Pic» Bündner Style POWER BEEF

Zwei Power Beef Stangen & ein Stück feines Brot

11.50

Hot Panini's

Tomate, Mozzarella, Basilikum und Balsamico

14

Grillgemüse und Chili-Öl

14

Bündnerfleisch und Andeerer-Bergkäse

16

Bündner «Fladä» (Flammkuchen)

RUSTIKAL

Gerstenteig, rote Zwiebelringe, Bauernspeck, Andeerer Sauerrahm, Apfelchutney & Schnittlauchöl

26

VEGI

Gerstenteig, rote Zwiebelringe, Vollmilchziger, Andeerer Sauerrahm, Apfelchutney & Schnittlauchöl

24

Signature «Grischa Burger»

Buchweizen-Dinkel-Bun, 150g Bündner Rindfleisch, Andeerer Käse „Huus“, rote Zwiebeln, Bauernspeck, Tomaten, Gurke und Rucola, Ostschweizer Pommes

28

Signature «Alpen Hot Dog»

Gebratene Käse-Chili-Wurst, Maiskräuterbrot, rote Zwiebelringe, Gewürzgurke, Rotkabis, Rucola und Smoking Gun-Sauce, Ostschweizer Pommes

24

SLOW STREET FOOD GRISCHUN STYLE

Signature Hot Dog & Burger

Die Wurst mit Bündner Käse hat Tona Steier von der Metzgerei Spiess in Lenzerheide kreiert, Claudio Stgier aus Tiefencastel das dazu passende Maisbrötchen.

Oder lieber unseren Burger? **Auch diesen werden Sie lieben!**

BENTO GRISCHUN

Gerstensuppe / Maluns, Capuns oder Pizochels (nach Wahl) & ein Stück Nusstorte

32

MOUNTAIN SMØREBRØD

Am Morgen, am Nachmittag oder einfach für zwischendurch... Einfach_speziell_kreativ!

Die kleinen „belegten Brote“ können am Buffet in Selbstbedienung genommen und genossen werden. 6/pro Teller

VEGI-BUFFET

täglich wechselnd

Salatbuffet, Suppe & Schöpfergericht

28.50*

*so viel si möged....

Salat

10

Suppe

10

Hauptgang

20

TAKE AWAY

Alle Gerichte können Sie auch mitnehmen -10% auf die Preise.

KIDS

Chicken Nuggets*

16

Paniertes Pouletschnitzel*

16

Cipolatta*

16

*Alle Gerichte sind mit Schweizer Fleisch und werden mit Ostschweizer Pommes und Tagesgemüse serviert.

SÜSSES mit Suchtpotential ...

Amaretti, Apfelmumble, Zitronentarte und vieles mehr... von Flurina und Antonio täglich frisch zubereitet- yammi...! Wir erzählen Ihnen gerne von unseren Lieblingsdesserts...!

FROZEN JOGURTH (Jogurth aus Filisur)

mit vielen Extras zum selber Dekorieren (mmh...)

6

Verschiedene Toppings und Saucen zur Wahl.



SWITZERLAND FIRST... vo herza, vo do

Wir servieren ausschliesslich Getränke von Schweizer Produzenten. Viele Produkte haben Bio-Qualität und zahlreiche stammen aus Graubünden.

Die feine Kaffeemischung erfüllt höchste Ansprüche. Sie stammt aus fairem Handel und wird im Engadin geröstet. Unsere Milch entsteht direkt vor unserer Haustür auf den Weiden der Lenzerheide.

So entsteht unser Apfelsaft aus Innerschweizer Äpfel – ausgezeichnet mit dem Label «Hochstamm Suisse». Auch immer eine tolle Erfrischung ist unser hausgemachter Eistee.

Probieren Sie einen unserer grandiosen Obstbrände. Sie stammen aus dem Bündnerland, dem Wallis oder der Innerschweiz. Auch verfügen wir über eine grosse Auswahl an Gins mit natürlichen Noten von verschiedenen Schweizer Herstellern.

Das Ambiente unseres Lokals verdanken wir den Innenarchitekten Tanja Jörimann und Werner Woodtli von emulsion.

Geniessen Sie Ihre Zeit bei uns!

Andreas und Claudia Züllig-Landolt, Gastgeber
Daniel Ciapponi, Geschäftsleiter und das ganze Schweizerhof-Team, die Gastgeber

Regionale Produzenten

Bündnerfleisch von **Jörg Brügger** aus Parpan.

Brote & Co. von der Bäckerei **Stgier** aus Tiefencastel

Rindfleisch, Rohschinken, Speck und Wurst von der Metzgerei **Spiess** in Lenzerheide.

Power Beef von der **Metzgerei Mark** aus Schiers.

Alle Milchprodukte von **Martin (Floh) Bienenrth** aus Andeer.

Jogurth fürs Frozen Jogurth von **Peter Heinrich** aus Filisur.

Z'MORGÄ

8 bis 11 Uhr

Geniessen Sie unsere lokalen Spezialitäten, bevor Sie sich auf den Berg machen:

Einzigartige Brote der Bäckerei Stgier aus Tiefencastel, Granola von The Tiny Factory, Jogurth, Quark, Weich- und Hartkäse von Martin Bienenrth aus Andeer.

BENTO GRISCHUN

Spezialitäts Grischun

Unser Tipp, wenn der Berg ruft und Sie keine Zeit verlieren wollen: Bento Grischun mit Vorspeise, Hauptspeise und Dessert. Wir servieren die Gänge gleichzeitig.

So kommt der Genuss nicht zu kurz, und Sie sind schnell wieder auf den Gipfeln.

SWEETIES

Wir lieben Süsses und backen täglich Amaretti, Kuchen im Glas und vieles mehr. Geniessen Sie unsere Kreationen.

Sie sind einfach unwiderstehlich!