

Dessert

Marille&Quark	3,7
Quarksouffle Marillenröster Scalottashonigeis	12
Schokolade&Nuss	3,7,8
Törtchen frisch gebacken Sauerrahmeis	13
Maroni&Zwetschge	3,7
Maroneis Meringue Andeerer Rahm Zwetschge	11
Kornelkirschensorbet	
Etter Kirsch	12
Zwei süsse Bündner	1,3,7,8
Birnenbroteis Nusstorteneis Rötelikirschen	11
Dreierlei Eis	15
Nusstorteneis ^{1,3,7} Sauerrahmeis ⁷ Birnbroteis ^{1,3,7} Arveneis ^{3,7,8}	
Scalottashonigeis ^{3,7} , Schokoladeneis ^{3,7}	
Himbeersorbet Quittensorbet Kornelkirschensorbet	
Eine Kugel Eis	5.00
+ Rahm	1.50
Dreierlei Käse ^{1,3,7}	
Scalottas Bergarve exklusiv [Rotschmier]	
Hasslers Bergheugeiss [Ziegenhalbhart]	
Vreneli [Weisschimmel]	
Sufner Pecorino [Schafshartkäse]	
Jersey-Blue [Blauschimmel]	
Andeerer Granit [30 Monate] [Hart]	
Urner Alpkäse [Halbhart]	
Sufner Crestawald [Halbhart]	
Andeerer Traum [Halbhart]	
Bergmattler [2016] [Halbhart]	
drei Sorten	16
jede weitere Sorte	+ 5

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 Schwefeldioxid & Sulphite | 13 Lupinen | 14 Weichtiere

Bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter über allfällige Lebensmittelaversionen und Unverträglichkeiten.




Ein Käsefondue (französisch fondue, «geschmolzen») ist ein Gericht aus geschmolzenem Käse, das aus den Westalpen – der französisch sprachigen Schweiz, Savoyen und dem Piemont sowie dem Aostatal – stammt.

scalottas-lenzerheide.ch / 081 384 21 48





Foto: Sylvan Müller


Vorspeisen

 Bergheusuppe Birnbrotwürfel	chf	9 ^{1,3,7}
Ochsenessenz Fleisch Gemüse		9
Bündnerfleischtatar (50 g) Gewürzbirne Pfefferbrüchoche Als Hauptgang (100 g)		18 ^{1,3,7} 32

Caschiél Käse

 «Chäs & Gschwelli» – Ein Klassiker Drei feine Käsesorten (150 g) mit Filisurer Bio Bergkartoffeln von Marcel Heinrich		28 ⁷
 Bio Bergkartoffel-Maluns - Ein Gericht mit Produkten aus dem Buch «Das kulinarische Erbe der Alpen» Bio Bergkäse Bündner Hochstamm-Apfelmus		24 ^{1,7}

Spezial-Fondue

 Scalottas One - unsere Nummer Eins (ab 2 Personen) Aus einer einzigen Käsesorte (Bergmattler) von Willi Schmid mit Weisswein (Goldrush) von Gian Battista von Tscharner - Einzigartig & exklusiv		7 39
Scalottas Latg - unsere Nummer Zwei (ab 2 Personen) 100 % Milch - Anderer Käse und Molke, leicht gewürzt ohne Alkohol und Knoblauch - für Kinder und Geniesser - Einzigartig & exklusiv		37
Anderer Bio-Fondue - das mit dem besten Käsegeschmack (ab 2 Personen) Cremig-würzige Mischung aus gereiften Rohmilchkäsesorten, hergestellt von Maria Meyer , gepflegt von Martin (Floh) Bienerth		33

Sufner Bio-Bergfondue - unser Ausgewogenes (**ab 2 Personen**)
Würzige Mischung, hergestellt aus gereifter Biokäsesorten, welche
Vreni & Dionis Zinsli-Wüthrich mit der Milch der Kühe herstellen,
welche auf saftigen Weiden über 1400 Metern grasen. Der Duft der
vielen Bergkräuter ist im Fondue zu erkennen

32

Hausmischung «Gletscherfondue» (**ab 2 Personen**)
Die Nähe zum Morteratsch-Gletscher gab **Hansjürg Wüthrich**
von der Sennerei Pontresina den Anstoss, ein «Gletscherfondue»
zu kreieren. Für die Käsemischung wird ausschliesslich
erstklassig ausgereifter Schweizer Rohmilchkäse verwendet

34

Steinpilzfondue (**ab 2 Personen**)
Hausmischung mit Bündner Steinpilzragout

36

Zu unseren Fondues servieren wir unser spezielles Berggetreidebrot
von der **Bäckerei Aurora**, Lenzerheide

1

Gschwelli Filisurer Bio-Bergkartoffeln
(200 g) von **Marcel Heinrich**

+ 5

Frische Früchte (saisonales Angebot 150 g)

+ 5

Bündnerfleisch von **Jörg Brügger** (30 g)

+ 15

Alle unsere Fondues werden ausschliesslich mit hochwertigem Schweizer
Käse, Weisswein, Stärke & Gewürzen zubereitet. Wir **verzichten** auf
Schmelzsalze sowie Geschmacksverstärker.
Pro Person servieren wir **300 g** Fondue.



Carn Fleisch

Bündner «Tapas» – buccada grischun **ab 2 Personen** pro Person 58
Wir servieren Ihnen fünf kleine Häppchen aus einzigartigen, regionalen
Bündner Produkten. Angefangen beim knusprigen Sauerteigbrot mit Bergbutter,
über kalte und warme Speisen bis hin zum „dessert dulutsch“.

Ein wenig Mut braucht es schon, doch Sie werden umso mehr überrascht sein
von der Vielfalt der Bündner Produkte, die wir Ihnen servieren (auch für
Vegetarier), nicht Gluten- oder Lactosefrei. ^{1,3,7,8,9}

Gulasch vom Hochlandochsen
von **Bruno Hassler**, Zorten

36

Ribeye vom Ochsen (200 g)
von **Tona Steier**, Lenzerheide | Thymiansauce

43 ^{3,7}

Rindsfilet «Bernina» vom Grill (200 g)
von der Macelleria **Carlo Zanetti**, Poschiavo | Rotweinsauce

54

Beilagen
zu jedem Gericht servieren wir eine Beilage nach Wahl,
jede weitere Beilage + 4

- Scalottas Berg-Frites
- Risotto ⁷
- Thymian-Kartoffelstock ⁷
- Buntes Marktgemüse ⁷

weitere Produzenten
Claudio Stgier, Tiefencastel - Sauerteigbrot
Julia & Christoph Good, Lindenhof Mels - Gemüse
Sonja Margreth, Lain - Totenbeinli
Flurina Burger, Trimmis - Pralinen

 **vegetarisch**

since 1904
Schweizerhof
LENZERHEIDE