

SLOW STREET FOOD-GRISCHUN STYLE

Bündner Gerstensuppe

Das Original mit GranAlpin-Gerste (biologischem Anbau) 14

Bündner «Fladä» (Flammkuchen)

RUSTIKAL

Gerstenteig, rote Zwiebelringe, Bauernspeck, Andeerer Sauerrahm, Apfelchutney & Schnittlauchöl 26

VEGI

Gerstenteig, rote Zwiebelringe, Vollmilchziger, Kresse 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

«Spezialitads Grischunas»

PIZOCHELS

Rohschinken, Bergkräuter-Käsesauce 28

SURSILVANER CAPUNS

Rahmsauce, gerösteter Speck, sautierte Zwiebelstreifen 29

MALUNS

Geriebene Kartoffeln langsam in Butter geröstet, Filisurer Bergkäse, Boskop-Apfelmus 26

Bündnerisch hoch³ - «Bento Grischun»

Capuns, Maluns und Pizochels 34

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 die dazu passende Maisbrötchen.

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

HOT PANINIS

Tomate, Mozzarella, Basilikum, Rucola & Balsamico 14

Grillgemüse, Rucola und Chili-Öl 14

Bündnerfleisch, Rucola & Andeerer-Bergkäse 16

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 (aus Grosi's Küche)

Täglich wechselnd von 11.30 bis 14.00 Uhr

Salat, Suppe & Grosi's Schöpfgericht (soviel si möged) 28.50

Suppe 10

Hauptgang 20

„PIMP YOUR SALAD“

Kombinieren Sie einen knackigen Salat (in der Schüssel serviert) mit unesrem täglich wechselnden Angeboten am Salatbuffet (Tomaten, Ricotta etc.). Dazu gibt's feines Bündner Brot (von Stgier) sowie hausgemachte Saucen & Pickles.

Starter Bowl 12

Big Bowl 19

Kombinieren Sie Ihren Salat mit unserem täglich wechselnden Angebot an regionalen Fleischstücken, Süßwasserfischen aus der Schweiz oder unserer hausgemachten Gemüse-Quiche.

TAKE AWAY

Alle Gerichte können Sie auch mitnehmen -10% Reduktion.

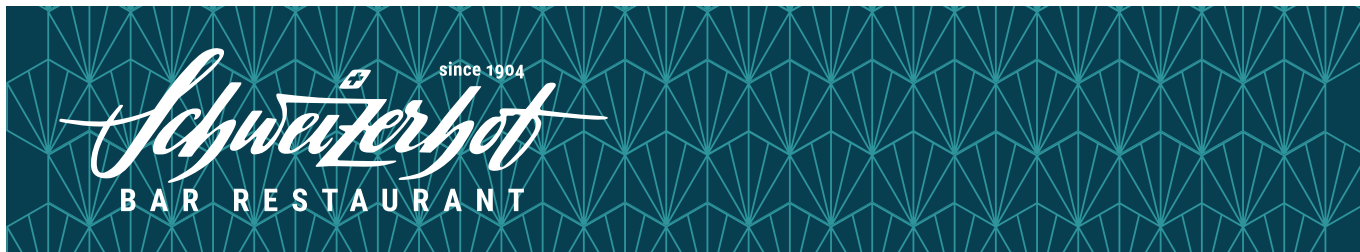
SÜSSES mit Suchtpotential ...

Amaretti, Apfelmus, Bündner Cheesecake und vieles mehr von Flurina und Antonio täglich frisch zubereitet- yammi...!

Wir erzählen Ihnen gerne von unseren Lieblingsdesserts...!

FROZEN JOGURTH

Nature-Jogurth von Peter Heinrich aus Filisur mit vielen Toppings und Saucen zum selber Dekorieren (mmh...) 8.50



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.

Milchprodukte von **Martin (Floh) Bienert**
aus Andeer.

Jogurth beim Frühstück 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 und „Gipfeli“ der Bäckerei Stgier aus Tiefencastel, Granola von The Tiny Factory, frischer Fruchtsalat und Jogurth von Peter Heinrich.

BENTO GRISCHUN

Spezialitäts Grischun

Unser Tipp, wenn der Berg ruft und Sie keine Zeit verlieren wollen: „Bento Grischun“ - Dreierlei mit Capuns, Maluns und Pizochels. Wir servieren die drei Spezialitäten gleichzeitig. So kommt der Genuss nicht zu kurz, und Sie sind schnell wieder auf den Gipfeln.

SWEETIES

Wir lieben Süsses und backen täglich Amaretti, Apfelcrumble, Bündner Cheese-Cake, Nusstorte und vieles mehr. Geniessen Sie unsere Kreationen. **Sie sind einfach unwiderstehlich!**

SÜSSES mit Suchtpotential ...

Probieren Sie unsere „COUPE-KLASSIKER“

neu und modern interpretiert!

klein 9 / gross 13

EISKAFFEE „SCHWEIZERHOF“

ROMANOFF

BANANENSPLIT

DANMARK

„BONANZA“ BROWNIE

FROZEN JOGURTH

Nature-Jogurth von **Peter Heinrich** aus Filisur

mit vielen Toppings und Saucen zum selber Dekorieren (mmh...)

8.50