

Waffel- und Eierspeisen

Unser Frühstückskoch bereitet in der Show-Küche frische Eierspeisen (aus pasteurisierten Eiern) zu. Stellen Sie sich Ihre Wunsch-Eierspeise selber zusammen (Bestellblock auf dem Frühstückstisch) und geben Sie diese unseren Restaurantmitarbeitern ab. Nach der Zubereitung servieren wir Ihnen diese direkt am Tisch.

Versüssen Sie sich Ihren Start in den Tag mit einer frisch zubereiteten Waffel.

Ihre Spezialwünsche

Haben Sie persönliche Wünsche wie Lachs, Speck etc.? Gerne erfüllen wir Ihre individuellen Wünsche. Bitte verlangen Sie diese direkt bei unseren Restaurantmitarbeitenden.

Allergie-Angebot

Auf unserem Frühstücksbuffet bieten wir unseren Gästen mit Allergien oder Unverträglichkeiten eine grosse Auswahl an Produkten an:

- Diverse glutenfreie Müesli
- Glutenfreies Brot (bitte verlangen Sie dies bei unseren Mitarbeitenden)
- Auswahl an Knäckebrot
- Glutenfreies Süssgebäck
- Laktosefreie Milch und Sojamilch
- Laktosefreies Joghurt
- Laktosefreie Butter

Gerne bieten wir Ihnen, auf Wunsch und Vorbestellung, weitere laktosefreie Produkte (Käse) an. Bitte fragen Sie unsere Restaurantmitarbeitenden nach dem aktuellen Angebot oder teilen Sie uns bitte Ihre Wünsche persönlich mit.

Wir wünschen Ihnen einen entspannten und allergiefreien Start in den Tag.



Guten Morgen liebe Gäste

Frühstückserlebnis in den Bergen

Unterwegs in Graubünden

Die Luft duftet, die Namen klingen und das Land leuchtet. Graubünden ist die Ferienecke der Schweiz.

Kulinarische Köstlichkeiten, alpine Kultur und offene Menschen.

Begegnen heisst entdecken mit allen Sinnen, sich überraschen lassen, sich wohl fühlen – so richtig in den Ferien sein. Dies möchten wir Ihnen mit unserem Frühstücksbuffet bieten und wünschen Ihnen „en guetä“ für einen guten Start in Ihren Tag.

Claudia und Andreas Züllig-Landolt
Daniel Ciapponi, Louis Anthamatten
sowie das ganze Schweizerhof-Team
Ihre Gastgeber



Länggass
Tee®

Sélection
Grand Hotel

Unsere Länggass-Teeauswahl

Hochwertige Qualität und eine einfache Handhabung machen die Teesorten der **Sélection Grand Hotel** von Länggass-Tee zum attraktiven Produkt für die Gastronomie und den privaten Geniesser. Die Tees sind an keine Ziehzeit gebunden, bleiben konstant gut und ermöglichen es, den Teebeutel beliebig lange in der Tasse oder Kanne zu lassen.

Gerne empfehlen wir Ihnen unsere Teekarte mit den einzigartigen Weiss-, Grün-, Schwarz-, Früchte- und Kräuterteesorten.

Unsere Mitarbeitenden beraten Sie gerne mit Kompetenz und Begeisterung für den Tee.

AL CANTON
www.al-canton.ch

Al-canton Kräutertee aus dem Puschlav (Biosuisse).

Auf sonnigen Terrassen und im fruchtbaren Tal baut Claudia Lazzarini über 30 verschiedene Teekräuter und Blütenpflanzen an. Diese werden direkt auf dem Hof schonend getrocknet. Die Familie ist im Besitz einer japanischen Tee-packmaschine, sodass die ganze Wertschöpfung (bis zum Versand) im Tal bleibt.

Wir bieten Ihnen alle verfügbaren Kräuterteesorten am Buffet an (Selbstbedienung). Alle Teesorten (solange verfügbar) können bei uns auch käuflich erworben werden.

Sie haben Ihren Lieblingstee entdeckt?

Alle Teesorten (Länggass und al-canton können käuflich bei uns erworben werden. Unsere Réception macht Ihnen gerne Ihren Wunschtee bereit.

alpina**VERA**

Folgende unserer Frühstücksprodukte sind alpinavera-zertifiziert:

- ★ Lenzerheidner Bergmilch
- ★ Käse von Martin Bienenrath aus Andeer
- ★ Gran Alpin Mehl
(für diverse Brote von Stgier in Tiefencastel)
- ★ Kräutertee von al canton
- ★ Bündner Konfitüren von Grendelmeier
- ★ Bündner Säfte von Grendelmeier, Zizers
- ★ Joghurt vom Bauern Heinrich aus Filisur
- ★ Quark aus frischer Filisurer Bergmilch vom Bauern Heinrich aus Filisur
- ★ Alpbutter vom Bauern Heinrich aus Filisur
- ★ Ziger aus Filisurer Bergmilch
- ★ Felsberger Bio Eier von Rusterholz

Ausserdem bieten wir Ihnen viele, weitere Bündner Produkte an.



Ein Hinweis in eigener Sache
Das Thema «Food-Waste» ist in aller Munde. Viele Tonnen Lebensmittel werden heute weggeworfen, obwohl sie noch absolut geniessbar sind.

Wir achten in unserem Hotel auf einen schonenden Umgang mit unseren Lebensmitteln.

Daher bieten wir zum Beispiel das Joghurt vom Bauern und unser Bichermüesli in kleinen Portionen an.

En Guetä!