

Scalottas
terroir



Angebot aus unserer
„Speisekammer“



Capuns mit Fleisch oder vegetarisch (4 Stück tiefgekühlt) mit Milchbouillon* und geriebenem Bergkäse	12
Eintopf von Tafelspitz vom Schweizer Rind mit Suppengemüse und BergAckerkartoffeln (ca.320g)*	16
Heidner Kalbgeschnetzeltes an Bündner Steinpilzsauce (ca.230 g)*	18
Puschlaver Lamm (Carlo Zanetti) an Pfeffersauce (ca.230 g)*	17
Puschlaver Rindsstreifen an Rotwein-Peperonisauce (ca.230 g)*	16
Schweinefiletscheiben mit Maienfelder Hochstammäpfel (ca.240 g)*	16
Spätzli aus GranAlpinmehl (ca.200 g)*	5
Melser Karotten (ca.150g)*	5
Melser Cassis-Rotkohl (ca.200g)*	5
Bündner Salsiz von Jörg Brügger (1 Stk)	7
Andeerer Bergkäse von Floh Bienenrth (ca.200 g)	6
Bergmatter von Willi Schmid (ca.200 g)	6
Parpaner Bergkäse (ca.200 g)	5



*die Produkte sind im Kochbeutel zubereitet und können bei Bedarf einfach erwärmt werden.

Sie bestellen Ihr Lieblingsgericht aus unserer Speisekammer unter:
scalottas@schweizerhof-lenzerheide.ch bis jeweils um 17 Uhr. Am nächsten Tag ist das Gericht an der Réception des Hotels Schweizerhof Lenzerheide abholbereit (Montag bis Freitag von 10 bis 12 Uhr).

Einfach aufwärmen und Regionalität geniessen!