

# since 1904 Schweizerhof


L E Œ Z E R H E I D E

## SALATVARIATIONEN


### Bio-Blattsalat (GR) 1, 8

Nüsse, geröstete Bergbrotcroûtons  14


### Superfood-Salat 1, 8

Kichererbsen, Linsen, Bio-Blattsalate, Gurken, Karotten, Erdbeeren, Nüsse, geröstete Bergbrotcroûtons  16

### Bergsalat à la crème 1, 7, 8

Bio-Blattsalate, Burrata, Grillgemüse-Antipasti, Kräuterpesto  19

### „Heissi Geiss“ 1, 7, 8

Bio-Blattsalate, Apfelchutney, gratinierter Geissenkäse  19

### Dressing zur Wahl

Erdbeer-Limettendressing  oder Randen-Apfeldressing 

## SHARING DISHES

### Fernweh 1, 7, 8, 9 AB 2 PERSONEN

Rüebli-Ingwersuppe, Bergkräuterhummus, Curryhummus, Fladenbrot, Gemüsecurry, Süsskartoffel-Pommes, Falafel, Apfelchutney und Baklava p.P. 26

### Graubünda

Rohessspeck, Coppa, Bündnerfleisch, Salsiz von der Fleischmanufaktur Brügger in Parpan, mit Bergkäse und hausgebackenen Birnenbrot p.P. 24

 Bündner Zutaten  
 Vegan  
 Vegetarisch

## BÜNDNER SLOW-STREET-FOOD

### Grischa Burger 1, 7, 8, 9

150 g Bündner Rindfleisch, Buchweizen-Dinkel-Bun, Aandeerer Käse «Huus», rote Zwiebeln, Bauernspeck, Tomaten, Gurke und Rucola mit Süsskartoffel-Pommes 29.50

### Kichererbsen-Burger 1, 8

Tomaten, Zwiebeln, Soja Dip, Olivenöl mit Süsskartoffel-Pommes 28


### Rindfleischtartar 160g 1, 3, 7



Gehobelter Aandeerer Granit, Fladenbrot, Kapern-Baumnesspüree, eingelegtes Schweizer Gemüse 34

### Alpen Hot Dog 1, 7, 8

Gebratene Käse-Chili-Wurst, Maiskräuterbrot, rote Zwiebelringe, Gewürzgurke, Rotkabis, Rucola und Espresso-Sauce mit Süsskartoffel-Pommes 26

### Bündner «Fladä» <sup>1, 7</sup> (Flammkuchen aus Roggenteig)

Speckstreifen vom Wiesenschwein, rote Zwiebelringe, Aandeerer Sauerrahm, Apfelchutney  28

Burrata , rote Zwiebelringe, Aandeerer Sauerrahm, bunte Tomaten  28

## ALPINE KLASSIKER

### Pizokels <sup>1, 3, 7</sup> auch vegetarisch erhältlich

Rohschinken, Bergkräuter-Käsesauce  28

### Maluns <sup>1, 7, 8</sup>

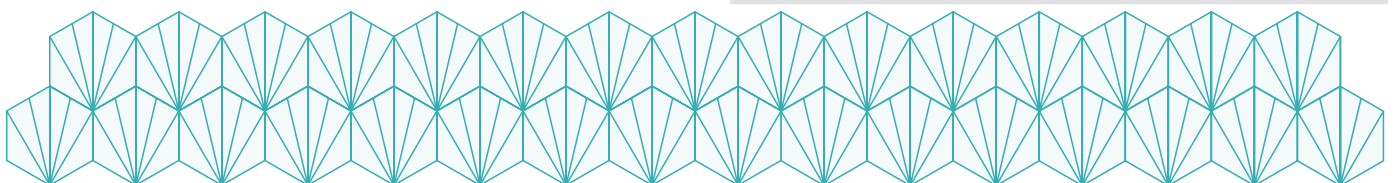
mit Bergkäse von «Floh» aus Aandeer und Boskoop Apfelmus 28

### Sursilvaner Capuns <sup>1, 3, 7</sup>

gerösteter Speck, sautierte Zwiebelstreifen und Rahmsauce 29

### Bündner Gerstensuppe <sup>1, 7, 9</sup>

Das Original mit GranAlpin-Gerste (und Rahm) 16



since 1904

# Schweizerhof

L E N Z E R H E I D E

## REGIONALE PRODUZENTEN


Bündnerfleisch, Rohesspeck,  
Salsiz, Coppa, von **Jörg Brügger**  
aus Parpan.

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

Rindfleisch von der **Metzgerei**  
**Spiess** in Lenzerheide.

Milchprodukte von **Martin (Floh)**  
**Bienerth** aus Andeer und  
**Peter Heinrich** aus Filisur.

## HOT SANDWICHES

Pouletbrust <sup>(CH)</sup>, Ei, Speck, Blattsalat, Cocktailsauce 21  
Bündnerfleisch, Rucola & Andeerer-Bergkäse 18  
Parpaner Bergeraclettkäse, Gurke, Kräuterknoblipesto  17

## OSTSCHWEIZER GEMÜSE-CURRY <sup>5,8,9</sup>

mit Basmati-Reis, Koriander, Cashewnüsse  
und Reiscracker **V** 29

## WHISKY WURST <sup>8,9,10,12</sup>

von der Familie Wisler aus Parpan,  
mit Ostschweizer Pommes und Zwiebel Madarinen Chutney 29

## SWEETIES

Wir lieben Süßes und backen täglich  
**Amaretti, Apfelcrumble, Nusstorte, Cakes,**  
**vegane Sachertorte, Cheesecake im Glas** und vieles mehr.  
Von unseren Pâtissiers Flurina und Antonio.

### Von der Dessertkarte

Wir bringen Ihnen gerne unsere Dessertkarte.

### Milchshakes mit Bündner Milch

Vanille, Erdnuss, Caramel <sup>3,5,7</sup> 14  
Erdbeer, Matcha, Weisse Schokolade <sup>3,7</sup>  
Banane, Schokolade, Caramel <sup>3,7</sup>



**Take away** zwischen 11.30 Uhr und 21.00 Uhr.

### 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 Mitarbeitenden über allfällige  
Lebensmittelaversionen und Unverträglichkeiten.

## FROZEN YOGHURT <sup>1,3,7,8</sup>

Aus Nature-Yoghurt von Peter Heinrich aus Filisur. 

**Nature** 7.50  
**Erdbeeren, Crumble, Schokoladentoppings** 9.50  
**Marshmallows, Karamellsauce, Banane** 9.50



EN GUATA  
WÜNSCHT IHR BAR RESTAURANT-TEAM  
EIFACH – SPEZIELL – KREATIV

