

since 1904

Schweizerhof



BAR RESTAURANT

 Bündner Zutaten
 Vegan
 Vegetarisch

SALATVARIATIONEN

- Blattsalat**  ^{1,8}
 Nüsse, geröstete Bergbrotcroûtons
 14
- Powerfood-Salat**  ^{1,8}
 Blattsalate, Kichererbsen, Linsen, Gurken, Äpfel, Karotten, Nüsse und geröstete Bergbrotcroûtons
 16
- Bergsalat mit Burrata**  ^{1,7,8}
 Blattsalate, Grillgemüse-Antipasti, Kräuterpesto
 19
- Caesar Salat**  ^{1,7,8}
 Mini-Lattich, Schweizer Pouletbrust, Speckstreifen, Parmesanobel, Croûtons, Ei
 23
- Dreierlei vom Hummus**   ^{1,11}
 Curry-, Randen- und Bergkräuter-Hummus, mit Bergfladenbrot
 15
- Dressing zur Wahl**
 Kürbisdressing ^{3,10} und Randen-Apfeldressing  ¹⁰

SHARING DISHES

- «Fernweh»**  ^{1,7,8,9} AB 2 PERSONEN
 Rüebl-Ingwersuppe, Bergkräuter- und Curryhummus, Gemüsecurry, serviert mit Fladenbrot, Süsskartoffel-Pommes, Falafel, Apfelchutney und süssem Baklava p.P. 26
- «Graubünda»**  ^{1,8,12}
 Rohessspeck, Coppa, Bündnerfleisch, Salsiz der Fleischmanufaktur Brügger in Parpan, mit Bergkäse

BÜNDNER TEE-ZEIT (TEA-TIME) für 2 Pers.

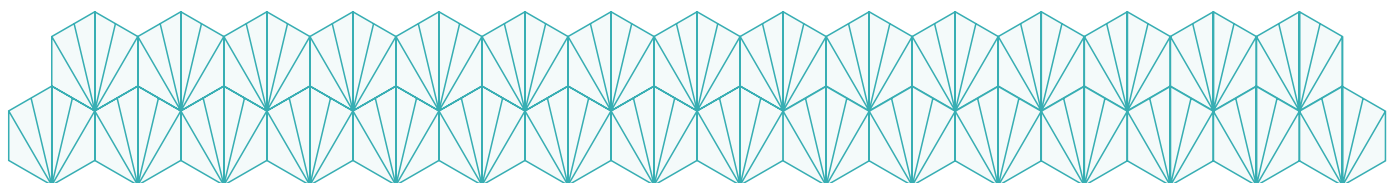
Serviert von 14.30 bis 16.30 Uhr ^{1,3,7,8,12}
 Hot Sandwich mit Bündnerfleisch vom Brügger, Parpan und Raclettekäse der Alpkäserei Parpan, Apfelchutney, Nusstorte der Bäuerin Petra, Mini-Gugelhupf, Mini-Amaretti, Fruchtgelée, Zwetschgenkompott und Macarons

BÜNDNER SLOW-STREET-FOOD

- Grischa Burger**  ^{1,3,7,8,9}
 150 g Bündner Rindfleisch, Buchweizen-Dinkel-Bun, Aandeerer Huus-Käse, rote Zwiebeln, Bauernspeck, Tomaten, Gurken und Rucola, mit Süsskartoffel-Pommes
 29.50
- Kichererbsen-Burger**  ^{1,6,8}
 Tomaten, Zwiebeln, Soja Dip, Olivenöl mit Süsskartoffel-Pommes
 28
- Rindfleischtatar 160g**  ^{1,3,7}
 Aandeerer Granit (Käse), Fladenbrot, Kapern-Baumnesspürée, 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
 27
- Bündner «Fladä»** ^{1,7,12} (Flammkuchen aus Roggenteig)
- Speckstreifen**, rote Zwiebelringe, Aandeerer Sauerrahm, Apfelchutney  28
- Kürbis**, rote Zwiebelringe, Aandeerer Sauerrahm, Fetakäse, Bündner Berghonig  28

ALPINE KLASSIKER

- Pizokels** ^{1,3,7} (auch vegetarisch erhältlich) 
 Rohschinken, Bergkräuter-Käsesauce 
 28
- Maluns** ^{1,7,8} 
 mit Bergkäse von «Floh» aus Andeer und Boskoop Apfelmus
 28
- Sursilvaner Capuns** ^{1,3,7} 
 Gerösteter Speck, sautierte Zwiebelstreifen und Rahmsauce
 29
- Bündner Gerstensuppe** ^{1,7,9} 
 Das Original mit GranAlpin-Gerste (und Rahm)
 16



since 1904

Schweizerhof

BAR RESTAURANT

REGIONALE PRODUZENTEN

Fleischmanufaktur Jörg Brügger, Parpan

Bündnerfleisch, Rohesspeck, Salsiz und Coppa

Bäckerei Casparin, Savognin

Brote & Co.

Metzgerei Spiess, Lenzerheide

Rindfleisch, Chili-Wurst und Rindsragout

Familie Wisler, Parpan

Whisky-Wurst

Martin (Floh) Bienerth, Andeer

Diverse Milchprodukte und Käse

Alpkäserei Parpan

Raclettekäse und diverse Käse

Nicole Heinrich aus Filisur

Joghurt (Frozen Joghurt) und diverse Milchprodukte

 **Take away von 11.30 Uhr bis 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

**Bitte informieren Sie unsere Mitarbeitenden über allfällige
Lebensmittelaversionen und Unverträglichkeiten.**

 Bündner Zutaten
 Vegan
 Vegetarisch

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

HOT SANDWICHES


Pouletbrust ^(CH) Ei, Speck, Blattsalat, Cocktailsauce 21 

Bündnerfleisch Rucola & Andeerer-Bergkäse 18


Parpaner Bergraclettekäse Gurke, Kräuterpesto  17

Grillgemüse Basilikumpesto, Parmesan  17


OSTSCHWEIZER GEMÜSE-CURRY 5,8,9

mit Basmati-Reis, Koriander, Cashewnüssen
und Reiscracker **V** 5,8,9 29 

DRY AGED ENTRECÔTE VOM RIND, 250g 2,12

von der Metzgerei Spiess Lenzerheide,
mit Powerfood-Salat, Kräuterbutter und Chimichurri 49 

EINHEIMISCHES RINDERGULASCH 1,3,9

mit Bergspätzli «Gran Alpin» und Speckwürfel 34 

BERG-SPÄTZLI «GRAN ALPIN» 1,3,7,9,12

mit Röstzwiebeln und Boskoop-Apfelmus 27 

SWEETIES

Wir lieben Süsses und backen täglich

Amaretti, Apfelcrumble, Nusstorte (Petra Hartmann)

Nussecken, vegane Sachertorte, Cheesecake im Glas

und vieles mehr.

Conny und Antonio, Patissiers aus Leidenschaft

Unsere Dessertkarte

Wir bringen Ihnen unsere Dessertkarte gerne persönlich.

FROZEN JOGHURT 1,3,7,8

Aus Nature-Joghurt von **Nicole Heinrich** aus Filisur 

Nature 7.50

Zwetschgen, Crumble und Schokoladentopping 9.50

Marshmallows, Banane und Caramelsauce 9.50



**EN GUATA WÜNSCHT UNSER KÜCHEN-
UND BAR RESTAURANT-TEAM
EIFACH – SPEZIELL – KREATIV**

