

Unsere Speisen



MICHELIN
2022


NACHHALTIGE
GASTRONOMIE

terroir
Scalottas
Spensa Speisekammer

Terroir

beurteilt den Charakter, die Eigenheit und den Wert,
der einem bestimmten Gebiet und seinen kulinarischen
Erzeugnissen zugeschrieben wird.

(Harald Irka)

Unser Genuss-Konzept im Scalottas Terroir

Vergessen Sie für einmal Vorspeise, Hauptgang & Dessert.

Stellen Sie sich Ihr eigenes Menu frei zusammen und kombinieren Sie nach Lust und Laune. Damit Sie mehrere Gerichte ausprobieren können, bereiten wir kleine Portionen zu.

Wir pflegen eine Terroir-Küche mit alpinen Produkten aus naturnaher Produktion. Unsere Zutaten beziehen wir bei Lieferanten, die unsere Nachhaltigkeits-Philosophie teilen. Wir kennen die Menschen, die unsere Lebensmittel herstellen, wissen genau, wie die Tiere gehalten werden und wo das Gemüse wächst.

2 Teller	70.00
3 Teller	86.00
4 Teller	107.00
jeder weitere Teller	+ 21.00

Für den normalen Hunger empfehlen wir 3 - 5 Teller.



Marmoriertes Bündnerfleisch

Bild: Tina Sturzenegger

Genuss - Region - Zeit

Sie geniessen heute Abend Köstlichkeiten aus unserer alpinen Küche.

Wir leben und arbeiten in alpiner Umgebung. Unsere Berge, Wasser, Tiere und Pflanzen sind die Inspiration und geben uns die Zutaten für die Gerichte. Die Region ist uns wichtig, der persönliche Kontakt zu unseren Produzentinnen und Produzenten ist uns noch wichtiger. Kantonsgrenzen oder Staatsgrenzen interessieren uns nicht. Die Vinschger Marille ist mir näher als die Walliser Aprikose, Willi Schmid aus dem Toggenburg kenne ich seit über 20 Jahren, sein Käse wird immer auf meiner Karte einen Platz finden.

Wir sind nicht dogmatisch. Gewürze und Zitrusfrüchte finden in unserer Küche ihren Platz, hat man sie doch seit dem Mittelalter in Graubünden gehandelt und genutzt. Bio ist für uns logisch. Dafür verzichten wir auf Fertigprodukte und künstliche Aromen. Der alpine Geschmack ist unser Ziel.

Nicht allein die Speisen zeigen unsere Haltung, auch bei den Getränken und beim Wein halten wir uns an diese Einstellung. Bündner Wein ist selbstverständlich, ergänzt mit Trouvaillen aus meiner Heimat, dem Südtirol und dem Rest Italiens. Immer mit persönlichem Kontakt zu den Weinbäuerinnen und Weinbauern.

Wir geben unseren Produkten Zeit zum Wachsen und zum Reifen - wir nehmen uns die Zeit, die Gerichte mit Liebe zuzubereiten. Nehmen auch Sie sich die Zeit, um die Alpine Küche zu geniessen.

Hansjörg Ladurner

Rande

1

Randentatar | Farinabona-Schaum | Mohn
Baumnussöl | Brotchip

Edle Bündner

1,3,7,10

Bündnerfleischtatar | Marmoriertes Bündnerfleisch
Essiggurken-Gel | eingelegte Gurken | Birnenbrotbuchtel

Wildzander

1,3,7,10

Zander aus dem Lago Maggiore in Kastanienrauch geräuchert
Meerretticheis | fermentierter Fenchel
ScalottasHonigSenf | Safranbrioche

 Vegetarisch

Apfel & Arve

1,3,7

Arvenschaumsuppe | Apfelraviolo | Preiselbeeren

Winterzauber

1,3,7

Rauchkastanienraviolo | Holunder-Rotkohl
Hochstammäpfel | Kohlsprossen | Wacholderschaum

Greenburger

1,3,7

BergAckerBohnen | Erbsen | Süsskartoffel-Brötchen
Pochiertes Ei | Yuzu-Mayo

Alpenfisch

1,7

Rauchfischtätschli | Ingwersauce
Heidelbeer-Risotto | Speckcrumble

Schweizerhuhn

7

Pulled Chicken | ErdbeerBBQ
BergAckerKartoffel-Stampf | Erbsen | Ackerbohnen

Lamm^{hochzwei}

9

Ragout vom Schwarznasenschaf
Kotelette vom Puschlaver Lamm
Selleriepüree | Thymiankartoffeln

Hack vom Bock

1,3,7

Steinbockburger | eingelegter Rotkohl
Heidner Pilze | Getreidebun | Ei
Zwiebeln | Schokoladen- & ZwetschgenBBQ

Bündner Gämse

10

Medaillon von der Bündner Gämse
Wildsiedwurst | Quittensenf
Holunder-Rotkohl | Wasserbirne

Schokolade & Baumnuss

3,7,8

Soufflée von Felchlinchokolade & Maienfelder Baumnuss
Sauerrahmeis | Marillen

Alpenraum

1,3,7

Berberitze–Apfel | Honigeis | Joghurtschaum
Alpenrosenstaub

Erbsli & Rüepli

3,7

Creme brulée | kandierte Erbsen | Rüeblisorbet
Rüepli | Schwarzbrotcrumble

Zwei süsse Bündner

1,3,7,8

Birnenbroteis | Nusstorteneis | Rötelikirschen

Alpenrosorbet 17.00
mit Ivalikör

Marillensorbet 17.00
mit Marillenbrand

Unsere Eissorten

Nusstorteneis ^{1,3,7} | Sauerrahmeis ⁷ | Birnenbroteis ^{1,3,7}
Arveneis ^{1,3,7,8} | ScalottasHonigeis ^{3,7}
Traubensorbet | Quittensorbet | Marillensorbet

Eine Kugel Eis 6.00

Brioche & Meerrettich ^{1,3,7}
Safranbrioche | grünes Meerretticheis | Zwetschgenröster 15.00

Käse & Dörrbirnen ^{1,3,7}
Krokette aus «Tea Fondada» | Dörrbirnenchutney 16.00

Dreierlei Käse ^{1,3,7}

ScalottasBergArve

Rotschmierkäse von Willi Schmid aus Braunviehrohmilch. Die Rinde (Kambium) für diesen Käse stammt von Arven aus dem Val Tours. Dieser Käse wird exklusiv für uns hergestellt.

Andeerer Blüemli

Weisschimmelkäse von Floh Binerth aus Kuhrohmilch. Zart und cremig.

Jersey-Blue

Der beste Blauschimmelkäse aus Jerseyrohmilch von Willi Schmid. Jerseykühe sind eine der ältesten europäischen Kuhrassen, deren Milch fast doppelt soviel Fett und Eiweiß beinhaltet, wie Milch von anderen Rassen. Dadurch werden die Milchprodukte sehr cremig und geschmackvoll.

Andeerer Traum

Ein traumhafter Käse aus Kuhrohmilch, liebevoll gemacht von Maria Meyer, gepflegt von Floh Binerth.

Müstair «Il Dür»

Wie der Name schon suggeriert, zählt diese Köstlichkeit zu den Hartkäsen. Aus thermisierter Kuhmilch reift er etwa 9 Monate im Val Müstair und weitere 9 Monate bei uns im Käsekeller in Muldain.

Müstair «Tea Fondada» Grand Cru

Neun Monate im Keller der Cascheria Val Müstair gereift, ist dieser Käse aus thermisierter Kuhmilch. Ein Gaumenschmaus der Extraklasse. Die Cascheria verarbeitet, seit dem Neubau der Käserei, die gesamte Milch aus dem Val Müstair. Somit sind sinnlose Milchtransporte aus dem östlichsten Tal Graubündens nicht mehr nötig.

Vivienne

Ein weich-cremiger Käse aus thermisierter Schafsmilch von Willi Schmid, welchen er seiner Tochter gewidmet hat.

GeissAlpKäse «Alp Pail»

Diese Köstlichkeit aus thermisierter Geissmilch wird im Sommer aus der Milch der Geissen hergestellt, welche auf der Alp Pail bei Vals sömmern. Die Pfauengeissen von Bruno Hassler verbringen dort ihren Sommer und geniessen die saftigen Alpkräuter, welche man im Aroma dieses Käses findet.

Eine Sorte Käse

10.00

Jede weitere Sorte

7.00

Zum Käse servieren wir

hausgemachtes Früchtebrot aus Schweizer Dörrfrüchten (ausser Feigen und Datteln).

Birnenbrot von Maurus Fässler mit Dörrbirnen aus dem Thurgau.

Pfefferzwetschge mit Dörrzwetschgen von Thomas Öhler.

Tessiner Feigensenf, eine Spezialität aus kandierten Tessiner Feigen.

Arvenhonig, unser Bienenhonig, welcher in einer Arvenschüssel von Hand gerührt wird.

Unsere BergAckerPartner

Marcel Heinrich, Filisur

Landwirtschaftlicher Berater und Organisator

Andrea Parpan, Lain

Stellt den Boden zur Verfügung und hilft tatkräftig mit

Bruno Hassler, Zorten

Pflügt mit seinen Pferden den Acker

René Bissig, Scalottas

Unser Sous-Chef und BergAcker-Fotograf

Hilft bei allen Arbeiten mit





Marcel Heinrich

Bruno Hassler

Bild: René Bissig

Produzenten & Lieferanten

Die Natur liegt uns am Herzen. Für unsere Rezepte verwenden wir deshalb regionale Produkte, die nachhaltig hergestellt werden. Bei der Auswahl unserer Lieferanten achten wir auf eine sorgfältige Verarbeitung der Rohstoffe und eine tiergerechte Haltung.

Petra Hartmann, Muldain
Nusstorte, pflegt unsere
Schweizerhühner.

Regula Mani, Zorten
betreut unsere Bienen und schleudert
den ScalottasHonig.

Sabina & Marcel Heinrich, Filisur
Filisurer Bio-Bergkartoffeln,
Ackerbohnenmehl.

Julia & Christoph Good, Mels
Salat, Gemüse, Süsskartoffeln.

Heidi & Marco Giovanoli, Bergell
Polenta di Marco, Rauchkastanien,
Kastanienmehl.

Claudia & Georg Blunier, Biohof Dusch
Berglinsen, Hartweizenmehl.

Irene Parpan, Lain
GranAlpin-Brot aus dem alten Holzofen
in Zorten.

Sandro Sutter, Vaz/Obervaz
Heidner Arvenöl.

Maria Egenolf, Tiefencastel
GranAlpinBio-Mehl, Getreideprodukte.

Terreni alla Maggia, Tessin
Riso «Loto».

Rageth Comestibles, Landquart
Zander aus dem Lago Maggiore.

Mattias Roock, Castello del Sole - Yuzu.

Marlène & Jörg Brügger, Parpan
Trocknen für uns Schwein, Yak,
Steinbock, Urbündnerfleisch und
marmoriertes Bündnerfleisch.

Tona Steier, Lenzerheide
Unser «Hausmetzger»
zerlegt unsere Tiere, wurstet, reift das
Ochsenentrécôte, besorgt das Wild.

Tamara & Urs Heinz, Sufers
Bündner Yak.

Gian Luca Zanetti, Poschiavo
Bündner Lamm.

Bruno Hassler, Zorten
Pflegt unsere Turopoljeschweine und
Pfauenziegen. Von seinen Ziegen
stammt der GeissAlpKäse «Alp Pail».

**Maria Meyer & Martin (Floh)
Bienerth**, Andeer
Andeerer Traum, Andeerer Granit,
Blüemli, Molkereiprodukte.

Cascheria Val Müstair, Val Müstair
Il Dür, Tea Fondada.

Beatrix & Willi Schmid, Lichtensteig
stellen für uns exklusiv die
ScalottasBergArve her, Jersey-Blue,
Vivienne.

Markus Schuler, Alp Galtenebnet
Alpbutter.

Jolanda & Adrian Hager, Niederurnen
Quitten.

Andreas Züllig, Lenzerheide
Hochstammäpfel, Kirschen, Trauben,
Zwetschgen und gute Ideen.

Unser **Greenegg** heizen wir mit
Appenzeller Holzkohle.

Allergene:

1 Glutenthaltiges 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 Mitarbeiter über allfällige Lebensmittelaversionen
und Unverträglichkeiten.**

Alle Gerichte sind hausgemacht. Wir verwenden hochwertige Produkte, deren Herkunft
und Zusammensetzung wir kennen. Mögliche Kreuzkontaminationen können aber vorkommen.



Hansjörg Ladurner

René Bissig

Bild: Salz & Pfeffer Edition

since 1904
Schweizerhof
L E N Z E R H E I D E