



VORSPEISEN | SUPPEN

Ziegenkäse-Kürbis-Burger 1,7,12 21
Gratinierter Ziegenkäse
rotes Zwiebel-Aprikosen Relish | Rucola
Hokkaido-Bun | eingelegter Kürbis

Caesar Salat 1,7,8 31
Schweizer Pouletbrust | Mini-Lattich | Speckstreifen
«Granithobel» (Andeerer Hartkäse) | Ei | Croûtons

Dreierlei vom Hummus 1,11 19
Spinat-, Nature- und Randen-Hummus | Bergfladenbrot

Rindfleischtatar 80g/160g 1,3,7 26/36
Bio-Blattsalat | pochiertes Ei | Bergfladenbrot
Kapern-Baumnesspüree | Radieschen

Plättli „Schweizerhof“ 1,8,12 34
Rohessspeck | Coppa | Bündnerfleisch | Rohschinken
Salsiz von der Fleischmanufaktur Brügger aus Parpan
Bündner Bergkäse | Birnenbrot

Schweizerhof Gerstensuppe 1,7,9 18
GranAlpin-Gerste | Rahm | Bündner Rohschinken

Marronicrèmesuppe 7 15
Gebratene Champignons | Rosenkohlblätter

Vegane Kürbiscrèmesuppe 8 15
Kürbiskerne | Öl vom Samenkönig aus Herisau

BAGELS

Alpiner Lachs Gurke | Frischkäse | Blattsalat 9
Bündnerfleisch Frischkäse | Blattsalat 9
Frischkäse Gurke | Radieschen | Blattsalat 7

PINSA

Die Pinsa zeichnet sich vor allem durch ihren speziellen Teig mit unterschiedlichen Mehlsorten aus, sowie mit einer langen Aufgehzeit des Teiges.

Davoser Roschinken 1,7,12 28
Burrata | Rucola | Kischtomaten | Olivenöl | Tomatensauce

Chorizo 1,7,12 28
Rote Zwiebeln | Feta | Tomatensauce

Grillgemüse 1,7 26
Burrata | Pepperoni | Aubergine | Zucchini

Spinat 1,7,8 26
Jersey Blue | geröstete Walnusskerne | Rote Zwiebeln
Alle Pinsas auch Glutenfrei. +2

BÜNDNER SLOW-STREET-FOOD

Grischa Burger 1,3,7,8,9 32
150 g Bündner Rindfleisch | Buchweizen-Dinkel-Bun
Andeerer Huus-Käse | rote Zwiebeln | Bauernspeck |
Tomate | Gurke | Rucola | Ostschweizer Pommes

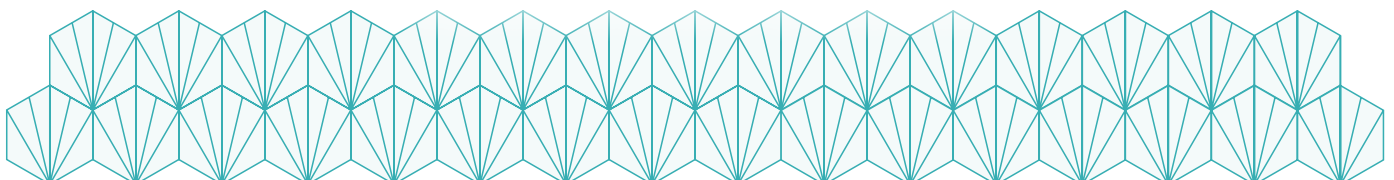
Green Mountain Burger 1,3,7,8,12 (auch erhältlich) 32
Buchweizen-Bun | Andeerer Huus-Käse | gebratene Pilze
eingelegtes Gurken-Karotten-Kürbis-Gemüse
Espresso-Sauce | Ostschweizer Pommes

Alpen Hot Dog 1,7,8 26
Gebratene Käse-Chili-Wurst im Laugenbrot
rote Zwiebelringe | Gewürzgurke | Rotkabis | Rucola
Espresso-Sauce | Ostschweizer Pommes

Berg-Sandwiches (warm) 1,3,7,12 28
Pouletbrust ^(CH) Ei | Speck | Blattsalat | Pilze
Cocktailsauce

Grillgemüse Parmesan | Rucola | Basilikumpesto 21

**AN GUATA
WÜNSCHT UNSER KÜCHEN-
UND RESTAURANT-BAR-TEAM**





EIFACH UND GUAT WIA DAHAI

Alpine Käsespätzli 1,3,7 29

aus GranAlpin-Weissmehl | Bündner Freilandeiern
 Röstzwiebeln | hausgemachtem Boskoop-Apfelmus
 kleinem Powerfood-Salat

Geschnetzeltes vom einheimischen Kalb 1,3,7 49

GranAlpin-Spätzli | gebratene Pilze
 Röst-Zwiebeln

Paniertes Schnitzel vom Bündner Puurakalb 1,3,7 49

Ostschweizer Pommes | Powerfood-Salat

ALPINE KLASSIKER

Sehr gerne erklärt Ihnen unser Team die Alpen Klassiker.

Pizokels 1,3,7 (auch erhältlich) 29

Rohschinken | Bergkräuter-Käsesauce

Maluns 1,7,8 29

Bergkäse von «Floh Bienenrth» aus Andeer
 Boskoop-Apfelmus

Sursilvaner Capuns 1,3,7 32

Gerösteter Speck | sautierte Zwiebelstreifen
 Rahmsauce

VEGETARISCH

Steinpilz Ravioli 1,3,7,9 34

Gebratene Steinpilze | Weissweinbirne | Rucola
 „Granithobel“ (Hartkäse aus Andeer)

Randenrisotto 7,8 (auch erhältlich) 31

Ziegenkäse | Meerrettich | Rucola | Baumnuss
 Kalettes

Süsskartoffel-Gnocchi 1,8,12 (auch erhältlich) 32

Federkohl | Kürbis | Belper Knolle

Veganes Marroni-Gulasch 8 32

Bio-Bergkartoffeln | Steinpilze | geräucherte
 Peperoni | Karotten | rote Zwiebeln
 Knoblauch-Laugenbrot

Gemüse-Planted Chicken Curry 8 31

Planted Chicken | Basmati-Reis | Bauerngemüse
 Koriander | Cashew Nüsse

GEMEINSAM GENIESSEN

«Der Winter» 1,7,8,9,11 ab 2 Personen (Sharing) p.P. 36

Marronicremesuppe
 Champignons | Rosenkohlblätter

Dreierlei Hummus | Fladenbrot

Ziegenkäse-Kürbis Burger
 Ziegenkäse | rotem Zwiebel-Aprikosen-Relish | Rucola
 eingelegtem Kürbis | Kürbiskern-Brioche

Apfel Knusper-Bonbon

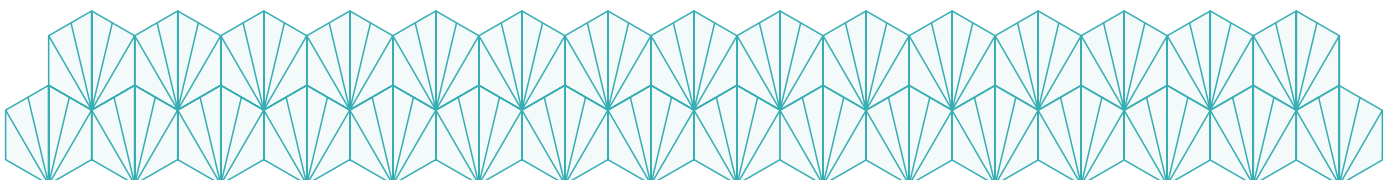
DESSERTKARTE

**Mandel-Hörnchen, Tageskuchen, Nusstorte, Cookies,
 vegane Sachertorte und vieles mehr.**

Lutz und Yannik, Ihre Pâtissiers aus Leidenschaft

Gerne verwöhnen wir Sie mit unseren Lieblingsdesserts.

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



Schweizerhof

since 1904

RESTAURANT BAR

REGIONALE PRODUZENTEN

Fleischmanufaktur Jörg Brügger, Parpan
Bündnerfleisch, Rohessspeck, Salsiz und Coppa

Bäckerei Casparin, Savognin
Brote & Co.

Metzgerei Spiess, Lenzerheide
Chili-Wurst, Cervelat, Kalbgeschnetzeltes

Familie Wisler, Parpan
Parpaner Bergkartoffeln

Martin (Floh) Bienerth, Andeer
Diverse Milchprodukte und Käse

Alpkäserei Parpan
Diverse Käse

Nicole Heinrich aus Filisur
Joghurt (Frozen Joghurt) und diverse Milchprodukte

Metzgerei Mark, Schiers-Lunden
Bündner Puurakalb

Metzgerei Zanetti, Poschiavo
Rinderhackfleisch

Rusti's Eier, Felsberg
Freilandeier

Bauernfamilie German, Berg
Gemüse, Salate, Beeren

Planted, Kempthal (Zürich)
Planted Chicken, Planted Pulled

The Green Mountain, Landquart
«The Green Mountain»-Burger



WAS IST THE GREEN MOUNTAIN?

Stolz lancieren wir den ersten in der Schweiz entwickelten und produzierten vegetarischen Burger – den «The Green Mountain»-Burger.

Für alle, die Genuss wollen, aber kein Fleisch!
Der «The Green Mountain»-Burger sieht aus und schmeckt wie Fleisch. Nur eben ohne Fleisch. Und er ist anders. Der pflanzenbasierte Burger ist eine ausgezeichnete Ballaststoffquelle und weist einen hohen Protein- und Vitamin-B12-Anteil auf.

planted™

WAS IST PLANTED?

Planted pflanzt, erntet und produziert köstliches pflanzenbasiertes Fleisch. Biss für Biss bereitet planted der konventionellen Fleischindustrie und dem daraus resultierenden Leid für Tiere und Umwelt ein geschmackvolles Ende.

Wir haben grossen Appetit – Appetit auf eine Revolution!
Lassen Sie uns gemeinsam Ernährung neu denken und tierische mit pflanzlichen Proteinen ersetzen – ganz einfach, ganz lecker. **Planted macht's patschifig, quasi!**



TAKE AWAY-RECIRCLE

WIR GEHEN DEN MEHRWEG...!

reCIRCLE ersetzt Einwegverpackung durch wiederverwendbare, qualitativ hochwertige, zahlbare und ökologischere Alternativen.

Die reCIRCLE Produkte können bei uns im Schweizerhof gekauft und zurückgegeben werden. Dazwischen können sie hunderte Male genutzt, aufgefüllt und gewaschen werden.

Die reCIRCLE Produkte kosten pro Stück CHF 10 inkl. Deckel.

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.



100% Bündner Produkte



Vegan



Vegetarisch

Alle Preise in CHF inkl. MWST.

