



VORSPEISEN | SUPPEN

Ziegenkäse-Kürbis-Burger 1,7,12 21
Gratiniertes 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

Bärlauchcrèmesuppe 1,7 15
Getrocknete Champignons | Croutons | Rahm

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 wird mit drei verschiedenen Mehlsorten zubereitet, zudem findet eine speziell lange Teigruhe statt, was sie so schmackhaft und bekömmlich macht.

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

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

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

Spinat 1,7,8 26
Jersey Blue | geröstete Walnusskerne | Rote Zwiebeln

Alle Pinsas auch Glutenfrei möglich. +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

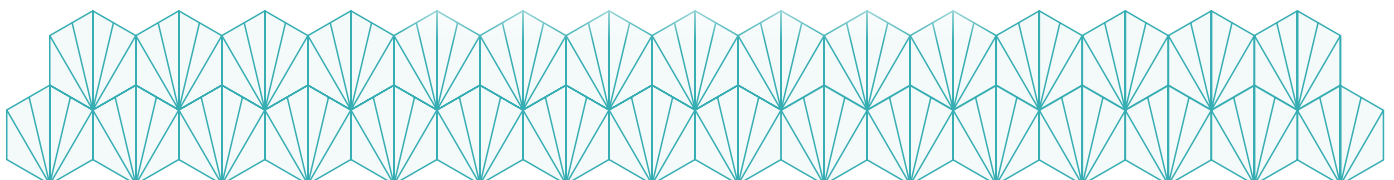
Green Mountain Burger 1,3,7,8,12 (auch erhältlich) 32
Buchweizen-Bun | Andeerer Huus-Käse | gebratene Pilze
eingelegtes Gurken-Karotten-Kürbis-Gemüse
Espresso-Sauce | Ostschweizer Pommes

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 TAKE AWAY 29
aus GranAlpin-Weissmehl | Bündner Freilandeiern
Röstzwiebeln | hausgemachtem Boskoop-Apfelmus
kleinem Powerfood-Salat

Geschnetzeltes vom einheimischen Kalb 🌿 1,3,7 TAKE AWAY 49
GranAlpin-Spätzli | gebratene Pilze
Röstzwiebeln

Paniertes Schnitzel vom Bündner Puurakalb 🌿 1,3,7 TAKE AWAY 49
Ostschweizer Pommes | Powerfood-Salat

ALPINE KLASSIKER

Sehr gerne erklärt Ihnen unser Team die Alpinen Klassiker.

Pizokels 🌿 1,3,7 (auch 🌿 erhältlich) TAKE AWAY 29
Rohschinken | Bergkräuter-Käsesauce

Maluns 🌿 1,7,8 TAKE AWAY 29
Bergkäse von «Floh Bienenrth» aus Andeer
Boskoop-Apfelmus

Sursilvaner Capuns 🌿 1,3,7 TAKE AWAY 32
Gerösteter Speck | sautierte Zwiebelstreifen
Rahmsauce

VEGETARISCH

Steinpilz Ravioli 🌿 1,3,7,9 TAKE AWAY 34
Gebratene Steinpilze | Weissweibirne | Rucola
„Granithobel“ (Hartkäse aus Andeer)

Bärlauchrisotto 🌿 1,7,8 (auch 🌿 erhältlich) TAKE AWAY 31
Haselnusskernen | Dörrotomaten | Rucola | Röstzwiebeln

Süsskartoffel-Gnocchi 🌿 1,8,12 (auch 🌿 erhältlich) TAKE AWAY 32
Federkohl | Kürbis | Belpen Knolle

Veganes Marroni-Gulasch 🌿⁸ TAKE AWAY 32
Bio-Bergkartoffeln | Steinpilze | geräucherte
Peperoni | Karotten | rote Zwiebeln
Knoblauch-Laugenbrot

Gemüse-Planted Chicken Curry 🌿⁸ TAKE AWAY 31
Planted Chicken | Basmati-Reis | Bauerngemüse
Koriander | Cashew Nüsse

GEMEINSAM GENIESSEN

«Sharing» 🌿 1,7,8,9,11 ab 2 Personen p.P. 36

Bärlauchcremesuppe
Getrocknete Champignons | Croutons | Rahm

Dreierlei Hummus | Fladenbrot

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

Apfel Knusper-Bonbon

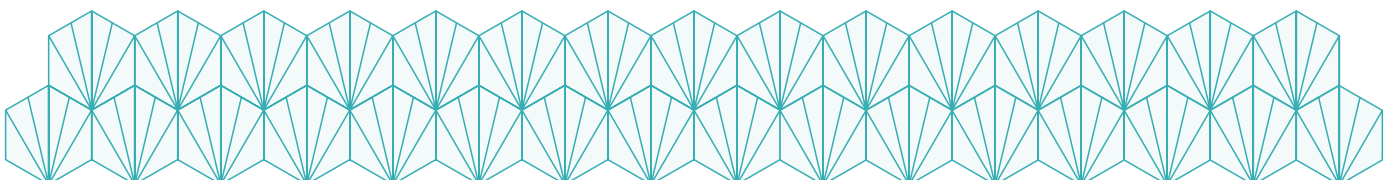
DESSERTKARTE

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

Lutz und Gioele, Ihre Pâtisseries 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 & Sulfite | **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.

