Abendkarte

Vorspeisen

Tatar 120g [1,3,7]
Pochiertes Ei | Fladenbrot | Chilisauce
+ von der Aubergine 22
+ vom Schweizer Rind 29

Schweizerhof Marenda (Bündnerteller) [1,3,7] 25
Rohessspeck | Coppa | Bündnerfleisch I Rohschinken
Salsiz von Jörg Brügger aus Parpan
Bergkäse | Birnenbrot

Reichhaltiges Salatbuffet 18

Haus Fladenbrot und Knäckebrot [1,8,11] 19
Tomaten-Sonnenblumen-Dip | Ras el-Hanout Hummus
Baba Ganoush

Nüsslisalat [1,3,12] 16
Speck | gebratene Pilze | Croûtons | Ei

Karamellisierter Ziegenkäse [7,12] 17
Kürbis-Chutney | Nüsslisalat | Rotweinbirne

Reh-Terrine [1,3,7,9,12] 18
Kürbispüree | Rotweingel | eingelegte Eierschwämmli
Cumberland-Sauce

Suppen

Kürbiscremesuppe 1,8,12 — 15
Kürbiskern-Crunch | Kübiskernöl

Vegane Apfel-Randensuppe 1,8,9 — 15
Baumnuss-Granola | Schnittlauch

Schweizerhof Gerstensuppe 1,7,9,12 — 18
«Gran Alpin»-Gerste aus biologischem Anbau
Rahm | Bündner Rohschinken

Tagessuppe — 15
Unser Team berät Sie gerne!

Alpine Klassiker

Sursilvaner Capuns 1,3,7,9 — 32
Gerösteter Speck (CH) I
Sautierte Zwiebelstreifen | Rahmsauce

Vegi Capuns 1,3,7 — 29
Sautierte Zwiebelstreifen | Rahmsauce

Quark-Pizokels 1,3,7,9 (auch erhältlich) — 29
Bündner Rohschinken | Kräuter-Käsesauce
Marktgemüse

Bündner Duo 1,3,7,9 (auch erhältlich) — 32
Sursilvaner Capuns und Quark-Pizokels

Hauptgänge

Einheimisches Kalbsgeschnetzeltes 1,3,7,9 — 49
Rahmsauce | gebratene Schweizer Pilze
Spätzli | Röstzwiebeln

Hacktätschli vom Bio Wagyu Beef aus Churwalden 1,3,9,12 — 39
Quark-Pizokels | Balsamicosauce | geschmorter Kürbis

Geschmorte Schweizer Kalbskopfbacke 1,7,9 — 44
Pastinakenpüree I Kerbelwurzel

Gebratener Alpen Zander aus Susten 1,3,4,7,9,12 — 46
Rahmwirz | Salzkartoffeln | Specksauce | Speck-Crumble

Regionaler Hirschpfeffer von Spiess Lenzerheide 1,3,7,9,12 — 42
Spätzli I Rotkohl I gebratene Pilze | Rotweinbirne
Marroni | Preiselbeeren

Curry mit Schweizer Poulet 8,9 — 34
Jasminreis | Herbstgemüse | Koriander
Cashewnüsse

Curry mit planted.chicken V 8,9 — 34
Jasminreis | Herbstgemüse | Koriander
Cashewnüsse

Marroni-Gulasch 1,3,7,9 — 31
Spätzli I Rotkohl I gebratene Pilze | Rotweinbirne | Preiselbeeren

Kürbis Ravioli 1,3,7,9 — 30
Kürbis I Belper Knolle I Rucola

Hartweizen Spaghetti 1
+Aglio e olio V — 28
+Tomatensauce V 9 — 28
+Bolognese vom Puschlaver Rind 9 — 32

Gut zu wissen

Wünschen Sie eine Änderung unseres Verwöhnmenus?
Stellen Sie Ihr Menu nach Belieben aus unserer Abendkarte zusammen.

Für unsere kleinen Gäste
Unseren kleinen Gästen bieten wir alle Gerichte auch in kleinen Portionen an. Zum Menu (Salatbuffet, Kindergericht und Dessert) servieren wir den Kindern kostenloses Heidner Bergquellwasser in farbigen und coolen squire-me-Trinkflaschen.

Unser Verwöhn tipp

In unserem BergSpa schenken wir Ihnen Zeit und Raum für sich selbst, zur Belebung oder Regeneration, Entspannung oder Inspiration. Lassen Sie sich fallen in unsere ZeitRäume und entdecken Sie im BergSpa die wundersame Symbiose von Kunst und Schönheit, Duft und Design, Entspannung und Belebung für Geist und Körper.

Gönnen Sie sich ZEIT!
Unser BergSpa-Team berät Sie gerne!

Süsses

Alpen Edelweiss Panna Cotta 7 — 16
Feigenragout I Olivenöl | Bergamotte-Sorbet

Zartbitter-Schokoladenmousse 1,3,6,7,8 — 16
Haselnuss-Croquant I Miso-Karamelleis
Cassisgel | Tasmanischer Bergpfeffer

Kürbis-Gewürzeis 1,3,7,8 — 16
Mascarpone Chantilly | Leinsamen-Crunch | Ahornsirup

Veganes weisses Schokoladen-Mohnküchlein V 6,8 — 16
Zwetschgen-Sorbet | Polenta-Chips

Frozen Joghurt — 9.50

Frozen Joghurt aus Filisurer Milch
mit Topping nach Wahl (Selbstbedienung).
Genuss pur mit Ihrem selbst kreierten Dessert!

Coupes & Eis

Dänemark 3,7,8 — 14
Vanilleeis | Mandelsplitter | Schokoladensauce | Rahm

Nesselrode 3,7,8,12 — 14
Vermicelles | Vanilleeis | Meringues | Rahm

Eiskaffee Schweizerhof 1,3,7,8 — 14
Vanilleeis | Espresso | Baumnüsse | Karamellsauce | Cantuccini

Bonanza Brownie 1,3,7,8 — 14
Stracciatellaeis | Schokoladeneis | Schokoladensauce
Brownie | Rahm

Fitness 1,7,8 — 14
Joghurteis | Zwetschgenkompott | knuspriges Granola | Rahm

Unsere Coupes im **"MINIformat"** 12

Rahmeis 1,3,7,8 — pro Kugel 4.50
Vanille | Erdbeere | Schokolade | Stracciatella | Mocca
Kokosnuss | Joghurt

Sorbets (auch V erhältlich) — pro Kugel 4.50
Zitrone I Himbeere | Birne | Zwetschgen | Bergamotte

Dessertweine

Niederberg Helden Auslese 4cl/37,5cl 16/110
Schloss Lieser, Mosel
Sehr fein, mit Spannung und Frische und gerade weil dieser Riesling von einer sehr warmen Lage stammt, überrascht er mit seiner Feinheit und Eleganz.

Eiswein 4cl/37,5cl 15/110
Luzi Jenny, Jenins
Dieser Eiswein, aus der Pinot Noir Traube, überzeugt mit seiner natürlichen Restsüsse und eignet sich hervorragend zu einem Käse mit Birnenbrot sowie allerlei süssen Spezialitäten.

Pinot Muté 2011 4cl/37,5cl 11/78
Jürg Marugg, Fläsch
"Bündner Portwein" aus der Pinot Noir Traube.

Likör (aus der Schweiz)

Bündner Röteli - Lipp 22% 4cl 11
Marc, Kirschen und Gewürze
Nuschigna - Grendelmeier 30% 4cl 11
Grüne Baumnüsse, Marc, Zitronen und Gewürze
Limoncello - Angelo Delea 25% 4cl 10
Bio Zitronenlikör

Cognac

Rémy Martin VSOP 40% 2cl 14
Weich und reich an Aromen von Aprikose, Veilchen und Lakritze, ist er eine Symphonie in Goldgelb und Bernstein

Rémy Martin XO 40% 2cl 18
Reichtum an Aromen wie Jasmin, Iris, reifen Feigen,
frisch gemahlenem Zimt und kandierten Orangen.

Grappa 2cl/4cl

Tre soli tre - Berta 45% vom Fass 16/28
Geschmack und Duft präsentieren sich mit Noten von Vanille, Aprikose, Kakao, Johannisbeere und Sauerkirsche
Moscato - Poli 40% klar 12/19
Weich, vollmundig mit Aromen von Obst und Orangenblüten.

Marc (Lipp Maienfeld) 2cl/4cl

RieslingxSilvaner 41% 13/21
Klarer Bündner Riesling Sylvaner
Feinfruchtig.
Grandioso Grand Marc 41% 14/23
Pinot Noir, 10 Jahre in französischer Eiche gereift,
leicht rauchig mit Röstaromen.

Fruchtbrand (aus der Schweiz) 2cl/4cl

Vieille Prune - Lipp 38.5% 13/21
Bündner Zwetschgen, veredelt mit eingelegten Dörrpflaumen.
Vielle Apricote - Urs Hecht 40% 11/18
Die Aprikosen stammen aus Saxon VS und werden in Gunzwil eingemaischt
Vielle Williams Barrique - Urs Hecht 40% 11/18
Sorgfältig ausgesuchte Williamsbirnen, die optimal heranreifen, sind die Basis für diesen aussergewöhnlichen Brand
Berner Rosenapfelbrand im Barrique - Urs Hecht 40% 11/18
Der Berner Rosenapfel ist eine Sorte des Kulturapfels Malus domenstica.
Himbeergeist - Landwig 40% 10/15
Schweizer Himbeeren