






Grappa 2cl/4cl

Tre soli tre - Berta 45% vom Fass Geschmack und Duft präsentieren sich mit Noten von Vanille, Aprikose, Kakao, Johannisbeere und Sauerkirsche	15/25
Magari - Gaja 45% vom Fass Ein feines Bouquet mit Akzenten von Rosinen, Mandeln und verschiedenen Gewürzen.	15/25
Barbaresco Darmagi - Gaja 45% klar Duft von Blumen und Gewürzen, welche im Gaumen eine frische und harmonische Aromafülle bewirken.	13/21
Moscato - Poli 40% klar Weich, vollmundig mit Aromen von Obst und Orangenblüten.	12/19

Marc (Vom Weingut Lipp aus Maienfeld) 2cl/4cl

Bianco Grand Marc 41%  Bündner Riesling Sylvaner, Chardonnay, Föhnbeeren vom Pinot Gris, im Chardonnay-Barrique gereift, fruchtig.	13/21
Grandioso Grand Marc 41%  Pinot Noir, 10 Jahre in französischer Eiche gereift, leicht rauchig mit Röstaromen.	14/23

Fruchtbrand (aus der Schweiz) 2cl/4cl

Bündner Kirsch - Lipp 41%  Bündner Kirschen	11/18
Vieille Prune - Lipp 38.5%  Bündner Zwetschgen, veredelt mit eingelegten Dörripflaumen.	13/21
Vieille Poire - Lipp 38.5%  Bündner Birnen, veredelt mit eingelegten Dörrbirnen.	13/21
Himbeergeist - Landwig 40% Schweizer Himbeeren	10/15

Gut zu wissen

Wünschen Sie eine Änderung unseres Verwöhnmenüs?

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.

Unsere Empfehlung

Scalottas Terroir 16 Gault-Millau / Grüner Stern Guide Michelin

Vergessen Sie für einmal Vorspeise, Hauptgang und Dessert.

Stellen Sie sich Ihr eigenes Menu frei zusammen und kombinieren Sie nach
Lust und Laune. Wir pflegen eine Terroir-Küche mit regionalen Produkten aus
naturnaher Produktion.

Über die Öffnungszeiten unseres Restaurants
informieren wir Sie gerne



Abendkarte

Vorspeisen

Tatar 120g ^{1,3,7} Pochiertes Ei Fladenbrot Chilisauce + von der Aubergine + vom Schweizer Rind	22 29
Schweizerhof Marena (Bündnerteller) ^{1,3,7} Rohess-Speck Coppa Bündnerfleisch Rohschinken Salsiz von der Fleischmanufaktur Brügger aus Parpan Bergkäse Birnenbrot	25
Reichhaltiges Salatbuffet	18
Fladenbrot ^{1,8,11} Dreierlei Hummus Limette Cajun Tomate	19
Carpaccio aus gebackenen Tomaten ^{7,8,12} Burrata Basilikum Balsamico geröstete Haselnüsse	19

Dessertweine

S88 ^{4cl/37,5cl} Markus Stäger, Maienfeld Blumig und fruchtig, erinnert an Feigen.	9/76
União ^{4cl/37,5cl} Pirmin Umbricht, Untersiggenthal Viel Power und Schmelz mit einen betörenden Fruchtsüsse.	8/65
Pinot Muté 2011 ^{4cl/37,5cl} Jürg Marugg, Fläsch "Bündner Portwein" aus der Pinot Noir Traube.	9/76

Likör (aus der Schweiz)

Bündner Röteli - Lipp 22% ^{4cl} Marc, Kirschen und Gewürze	11
Nuschigna - Grendelmeier 30% ^{4cl} Grüne Baumnüsse, Marc, Zitronen und Gewürze	11
Bündner Bierlikör - Räber 18% ^{4cl} Bier, Gewürze, Karamell	11
Limocello - Daniel Stalder 29% ^{4cl} Bio Zitronenlikör	10

Cognac

Rémy Martin VSOP 40% ^{2cl} Weich und reich an Aromen von Aprikose, Veilchen und Lakritze, ist er eine Symphonie in Goldgelb und Bernstein	14
Rémy Martin XO 40% ^{2cl} Reichtum an Aromen wie Jasmin, Iris, reifen Feigen, frisch gemahlenem Zimt und kandierten Orangen.	18

Coupes & Eis

- Dänemark** 🌿 1,3,7,8 14
Vanilleeis | Mandelsplitter | Schokoladensauce | Rahm
- Coupe Romanoff** 🌿 14
Erdbeeren | Vanilleeis | Erdbeersauce | 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

Unsere Coupes im "MINIformat" 12

- Rahmeis** 1,3,7,8 pro Kugel 4.50
Vanille | Erdbeere | Schokolade | Stracciatella | Mocca
Kokosnuss
- Sorbets** (auch 🌿 erhältlich) pro Kugel 4.50
Blutorange | Zitrone | Himbeere | Birne

Suppen

- Rüebli-Ingwer Suppe** 🌿 1,9 15
Croûtons | Kräuteröl
- Gurken-Limetten Kaltschale** 🌿 1,7 15
Filisurer Joghurt | Chiliöl | Minze | Croûtons
- Schweizerhof Gerstensuppe** 🌿 1,7,9,12 18
«Gran Alpin»-Gerste aus biologischem Anbau
Rahm | Bündner Rohschinken

Alpine Klassiker

- Sursilvaner Capuns** 🌿 1,3,7,9 32
Gerösteter Speck (CH)
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 32
Capuns und Quark Pizokels

Hauptgänge

Einheimisches Kalbsgeschnetzeltes  1,3,7,9	49
Rahmsauce gebratene Schweizer Pilze Bergspätzli Röstzwiebeln	
Hacktäschli vom Bio Wagyu Beef aus Churwalden  1,3,9,12	39
Süsskartoffel-Himbeerpurée Balsamicosauce gebratene Pastinake Zwiebelchutney	
Geschmorte Puschlaver Kalbskopfbacke  1,3,7,9,12	39
Selleriepurée Babykarotten süss-sauer marinierte Buchenpilze	
Filet vom Bierschwein vom Wandelerhof Gunzwil  1,9,12	39
Sommergemüse Bratkartoffeln eingelegte Aprikosen Apfelbrand-Jus von Urs Hecht	
Gebratener Lachs aus Lostalio  3,4,9	42
Zitronenrisotto konfierte Tomaten Frühlingslauch	
Thai Curry mit Planted.poulet  8	31
Jasminreis Sommergemüse Koriander Cashewnüsse	
Dinkel Momos  1,9,11	28
Planted.poulet Zwiebeln Limetten schwarze Bohnen Tomaten-Salsa Ingwer-Chili-Dip	
Basilikum Ravioli 1,3,7	29
Salbeibutter eingelegte Cherrytomaten	
Hartweizen Spaghetti 1	
+Aglio e olio 	28
+Tomatensauce 	28
+Bolognese vom Puschlaver Rind 	32

Süsses

Badilatti Bio-Kaffee  3,7	16
Cappuccino-Parfait Himbeer Lenzerheidner Milch-Chips	
Sorbet Variation 	16
Granny Smith-Jasmintee Schwarzkirsche Aprikosen-Arvenholz	
Bitterschokoladen Tarte  1,3,7,8	16
Alpenbuttereis Zitronenkaramell Haselnuss-Stein	
Prosecco Holunder Espuma  3,7,12	16
Erdbeer-Kaviar Mandeleis Parmesan-Chip Tasmanischer Bergpfeffer	

Frozen Joghurt

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

Milchshakes

Vanilleeis Karamellsauce Schokoladensauce 7	14
Schokoladeneis Rahm 7	14
Erdbeereis Honig Schokoladensauce 7	14

Unsere Milchshakes im "MINIformat" 12