



Abendkarte


Vorspeisen


Rindfleischtatar  (80g / 160g) ^{1,3,8,9} 26/36
Bärlauchöl | pochiertes Ei | Bergfladenbrot
Sonnenblumen-Crumbel | Radieschen

Bündnerteller  ^{1,3,7} 25/34
Trockenfleisch (CH) | Rohschinken (CH)
Salsiz (CH) | Jägerspeck (CH) | Bündner Bergkäse
Birnenbrot


Reichhaltiges Salatbuffet 18

Dreierlei vom Hummus  ^{1,8,11} 19
Tomaten-, Nature- und Randen-Hummus | Bergfladenbrot


Spargel Erdbeersalat  ^{1,3,7,8} 19
Schnittlauchöl | geröstete Pinienkerne | Radieschen
Knoblauchbrot

Vittelo "Schweizerhof"  ^{3,7} 23
Gelierte Kalbsbrühe | Karottengel | gehacktes Ei | Kräuteröl
eingelegte Buchenpilze | Gartenkresse


Suppen



Bärlauch-Crèmesuppe  1,7 15
Champignons | Croûtons | Rahm

Vegane Rüebl-Ingwersuppe  1 15
Chiliöl | Croûtons | geröstete Kürbiskerne


Bündner Gerstensuppe  1,7,9,12 18
«Gran Alpin»-Gerste aus biologischem Anbau

Alpine Klassiker

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

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

Maluns   1,3,7,9 29
Kartoffeln mit Mehl vermischt und in Butter geröstet
Bergkäse | hausgemachtes Boskoop-Apfelmus

Bündner Trilogie  1,3,7,9 36
Alle drei Bündner Spezialitäten vereint
Capuns | Maluns | Pizokels | Boskoop-Apfelmus

Bündner Fleisch / Fisch

- Einheimisches Kalbsgeschnetzeltes**  1,3,7,9 49
Rahmsauce | gebratene Schweizer Pilze
Berggetreide-Spätzli | Röstzwiebeln
- Kopfbacke vom Puschlaver Rind**  1,3,7,9 48
Rheintaler-Ribel-Mais | Frühlingsgemüse | Gremolata
Bündner Rotweinsauce
- Bündner Schweinebauch**  1,3,7,8,9,12 39
Zortener Löwenzahnhonig | Süsskartoffelpürre
gebratener Frühlingslauch | rotes Zwiebel-Chutney
- Saltimbocca vom Bündner Puurachalb**  1,3,7,8 48
Sautierte grüne Spargeln | Hollandaise Espuma
Frühkartoffeln | Bündner Rotweinsauce
- Gebratener Schweizer Zucht Saibling** 1,3,7,9,12 42
Spargeln | Hollandaise Espuma | Frühkartoffeln | Gartenkresse
Salzzitrone ²⁰²² | Erbsen

Vegetarisch & Vegan

- Spaghetti aglio, olio e peperoncino**  1,3,4 (auch v erhältlich) 27
Demeter Olivenöl | Knoblauch | Peperoni
Chili | Rucola | Parmesan
- Gemüse-Planted Chicken Curry**  8 31
Planted Chicken | Basmati-Reis | Bauerngemüse
Koriander
- Schweizer Spargeln**  3,7,8,12 32
Frühkartoffeln | Hollandaise Espuma
+ Davoser Rohschinken Tradition +8
+ gekochter Bauernschinken +8
- Bärlauchrisotto**  (auch  erhältlich) 1,7,8 31
Haselnusskerne | Dörrtomaten
Rucola | Röstzwiebeln

Desserts

Erdbeere & Spargel 🌿 3,7,8	16
Vanille-Parfait Marc de Champagne marinierte Erdbeeren karamellierter Spargel Mandeln	
Erdbeere-Holunderblüte 3,7,8	16
Erdbeermousse-Törtchen Sauerrahm Pistazie weisse Schokolade langer Pfeffer	
Bündner Rhabarber 🍷 8	16
Weisses Schokoladen-Tarte marinierter Rhabarber gebrannte Mandeln Baiser	
Blueberry-Cheesecake 🍷 6,8	14
Cheesecake im Glas Dattel-Mandeln	
Der Klassiker 🌿 1,3,7,8	12
Tiramisù im Glas	

Frozen Joghurt

Nature 7	7.50
Erdbeer Meringue 3,7	9.50
Rhabarber Granola 1,7,8	9.50

Milchshakes

Erdbeer Stracciatella Erdbeersauce 1,3,7,8	14
Himbeere Meringue Pistazie 1,7,8 (auch 🍷 erhältlich)	14
Säntis-Whisky Karamellsauce 1,3,7,8	14

Unsere Milchshakes im "MINIformat" 12

Coupes

Dänemark ^{1,3,7,8}	14
Vanilleeis Mandelsplitter Schokoladensauce Rahm	
Strawberry-Basil-Smash [🍷]	14
Erdbeer-Basilikum Sorbet Zitronen Sorbet Gin Erdbeeren	
Eiskaffee Schweizerhof ^{1,3,7,8}	14
Vanilleeis Espresso Baumnüsse Karamellsauce Cantuccini	
Schwedenbecher ^{1,3,7}	14
Vanilleeis Apfel Sorbet Boskoop-Apfelmus Hausgemachter Eierlikör Rahm	

Unsere Coupes im "**MINIformat**" 12



Eissorten

Rahmeis ^{1,3,7,8}	pro Kugel 4.50
Vanille Erdbeer Schokolade Stracciatella Mocca Säntis Whisky	
Sorbets (auch [🍷] erhältlich)	pro Kugel 4.50
Himbeere Apfel Zitrone Erdbeer-Basilikum	




Grappa

Tre soli tre - Berta 45% vom Fass 2cl	15
Geschmack und Duft präsentieren sich mit Noten von Vanille, Aprikose, Kakao, Johannisbeere und Sauerkirsche	
Magari - Gaja 45% vom Fass 2cl	15
Ein feines Bouquet mit Akzenten von Rosinen, Mandeln und verschiedenen Gewürzen.	
Barbaresco Darmagi - Gaja 45% klar 2cl	13
Duft von Blumen und Gewürzen, welche im Gaumen eine frische und harmonische Aromafülle bewirken.	
Moscato - Poli 40% klar 2cl	12
Weich, vollmundig mit Aromen von Obst und Orangenblüten.	

Fruchtbrand (aus der Schweiz)

Cherrylian Kirsch - Studer 41% 2cl	14
Im Eichenholz-Barrique ausgebaut	
La vieille Williams - Hecht 38.5% 2cl	11
Zwei bis vier Jahre in Schweizer Eiche gereift.	
La vieille Prune - LIPP 38.5%  2cl	13
Bündner Zwetschgen, veredelt mit eingelegten Dörrpflaumen.	
Bernerrosen Apfelbrand - Hecht 42% 2cl	13
Aus 30- bis 60-jährigen Hochstammbäumen aus dem Bernbiet und aus dem Luzernischen.	
Bündner Heugeist - LIPP 41%  2cl	
Heu vom Fondei/ Arosa , von 2000 Meter über dem Meer	10
Vielle Apricots - Hecht 40% 2cl	10
Aprikosen aus Saxon VS.	

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	
Bündner Bierlikör 18%  4cl	11
Bier, Gewürze, Karamell	
Limoncino 4cl	10
Bio Zitronenlikör	

Gut zu wissen

Wünschen Sie eine Änderung unseres Verwöhnmenüs?

Stellen Sie Ihr Menu nach Belieben aus unserer Abendkarte zusammen.

Für die 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 Tipp




Scalottas Terroir 16 Gault-Millau / Grüner Michelin Stern

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 persönlich.



Dessertweine

- S88** •  4 cl/ 37,5cl 9.50/72
Markus Stäger, Maienfeld
Blumig und fruchtig, erinnert an Feigen.
Im Gaumen wird die Süsse von einer anregenden Säure begleitet.
- Vin de Liqueur** •  4 cl/ 37,5cl 8/65
Manfred Meier, Zizers
Likörwein, der stark an Portwein erinnert. Ein harmonisches
Spiel zwischen Restsüsse und samtigen Tanninen.
- Dioli 2017** •  4 cl/ 37,5cl 8/65
Irene Grünenfelder, Jenins
Likörwein aus Diolinoir und Merlot

Marc (aus der Schweiz)

- Bianco Grand Marc** - Lipp 41%  2cl 12
Bündner Riesling Sylvaner, Chardonnay, Föhnbeeren
vom Pinot Gris, im Chardonnay-Barrique gereift, fruchtig.
- Grandioso Grand Marc** - Lipp 41%  2cl 12
Pinot Noir, 10 Jahre in französischer Eiche gereift,
leicht rauchig mit Röstaromen.
- Henri Grand Marc** - Lipp 38.5%  2cl 13
Pinot Noir mit getrockneten Früchten und Beeren
im Barrique gereift, unfiltriert.

Cognac/Brandy

- Rémy Martin XO** 40% 2cl 16
Reichtum an Aromen wie Jasmin, Iris, reifen Feigen,
frisch gemahlenem Zimt und kandierten Orangen.
- Carlos i. Solera** 40% 2cl 10
Aromatische Fülle mit Noten von Sherry, Dörrfrüchten,
Schokolade, Vanille und Mandeln.