

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 | 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

Lauwarmes Tomaten-Crostini ^{1,7,12}

16

Stracciatella di Burrata | Bio Olivenöl | Basilikum | Balsamico-Kaviar

Suppen

Rüebli-Ingwer Suppe  1,9 15
Croûtons | Kräuteröl

Tagessuppe 15
Fragen Sie unser Team nach dem aktuellen Angebot.

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 (auch  erhältlich) 32
Capuns und Quark Pizokels

Hauptgänge

Einheimisches Kalbsgeschnetzeltes  1,3,7,9	49
Rahmsauce gebratene Schweizer Pilze Spätzli Röstzwiebeln	
Hacktäschli vom Bio Wagyu Beef aus Churwalden  1,3,9,12	39
Quark-Pizzokels Balsamicosauce gebratener Frühlingslauch	
Glasierter Schweinebauch (CH) 1,3,7,9,12	41
Cannellini-Bohnen-Püree gebratener grüner Spargel Ingwer-Sojasauce Rhabarber-Trauben-Chutney	
Schweizer Lachsforelle 1,4,7	41
Salzzitronen-Risotto Kerbelsauce Apfel-Sellerie Gemüse Tomaten	
Curry mit Poulet ⁸	34
Jasminreis Frühlingsgemüse Koriander Cashewnüsse	
Curry mit planted.chicken  ⁸	34
Jasminreis Frühlingsgemüse Koriander Cashewnüsse	
Basilikum-Agnolotti  1,3,7,9	29
Grillgemüse Rucola Parmesan Aprikosen-Chutney	
Hartweizen Spaghetti ¹	
+Aglio e olio 	28
+Tomatensauce  ⁹	28
+Bolognese vom Puschlaver Rind  ⁹	32

Coupes & Eis

Dänemark  3,7,8 14

Vanilleeis | Mandelsplitter | Schokoladensauce | Rahm

Romanoff  1,3,7,8 14

Vanilleeis | Frische Erdbeeren | Erdbeerensauce | 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 | Beerenkompott | 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  erhältlich) pro Kugel 4.50

Zitrone | Himbeere | Birne

Süsses

Alpen Edelweiss Panna Cotta 🌿 3,6,7 16
Erdbeeren | Olivenöl | Zitronenmelisseneis

Matcha- Limettenküchlein 🌿 1,3,7 16
Sauerampfersorbet | Beeren

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

Weisser Schokoladen-Arven-Espuma 🍷 6 16
Himbeeren | Vanille-Zitronengel | Kaffee-Granita

Frozen Joghurt 🌿 9.50

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

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.

Unser Verwöhntipp

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!



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

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