

Abendkarte

Vorspeisen

Tatar 120g ^{1,3,7}

Pochiertes Ei | Fladenbrot | Chilisauce

+ von der Aubergine 

22

+ vom Schweizer Rind

29

Schweizerhof Marena (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 Kalbgeschnetzeltes  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	
Gezupfter Bruderhahn in Weissweinsauce 1,7,8,9	36
Mandel Rosinen Reis Erbsen Minze Püree	
Gebratenes Schweizer Kalbssteak 1,3,7,9	49
Eierschwämmli sauce Fettuchine Sommergemüse	
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	
Eierschwämmli Ravioli  1,3,7,9	29
Gebratene Eierschwämmli Belperknolle Rucola	
Hartweizen Spaghetti 1	
+Aglio e olio 	28
+Tomatensauce 	28
+Bolognese vom Puschlaver Rind  9	32

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!

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	

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	

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!

