

*Scalottas*  
terroir

# Unsere Speisen



Terroir beurteilt den Charakter,  
die Eigenheit und den Wert, der  
einem bestimmten Gebiet und  
seinen kulinarischen Erzeugnissen  
zugeschrieben wird.

— Harald Irka



Terroir

# Unser Genuss-Konzept im Scalottas Terroir

**Vergessen Sie für einmal Vorspeise, Hauptgang & Dessert.**

Stellen Sie sich Ihr eigenes Menu frei zusammen und kombinieren Sie nach Lust und Laune. Damit Sie mehrere Gerichte ausprobieren können, bereiten wir kleine Portionen zu.

Wir pflegen eine Terroir-Küche mit alpinen Produkten aus naturnaher Produktion. Unsere Zutaten beziehen wir bei Lieferanten, die unsere Nachhaltigkeits-Philosophie teilen.

Wir kennen die Menschen, die unsere Lebensmittel herstellen, wissen genau, wie die Tiere gehalten werden und wo das Gemüse wächst.

|                      |         |
|----------------------|---------|
| 2 Teller             | 77.00   |
| 3 Teller             | 95.00   |
| 4 Teller             | 115.00  |
| jeder weitere Teller | + 24.00 |

**Für den normalen Hunger empfehlen wir 3 bis 5 Teller.**

MICHELIN  
2023

  
NACHHALTIGE  
GASTRONOMIE





# Genuss — Region — Zeit

Sie geniessen heute Abend Köstlichkeiten  
aus unserer Alpinen Küche.



Wir leben und arbeiten in alpiner Umgebung. Unsere Berge, Wasser, Tiere und Pflanzen sind die Inspiration und geben uns die Zutaten für die Gerichte. Die Region ist uns wichtig, der persönliche Kontakt zu unseren Produzentinnen und Produzenten ist uns noch wichtiger. Kantonsgrenzen oder Staatsgrenzen interessieren uns nicht. Die Vinschger Marille ist mir näher als die Walliser Aprikose, **Willi Schmid** aus dem Toggenburg kenne ich seit über 20 Jahren, sein Käse wird immer einen Platz auf meiner Karte haben.

Wir sind nicht dogmatisch. Gewürze und Zitrusfrüchte finden in unserer Küche ihren Platz, hat man sie doch seit dem Mittelalter in Graubünden gehandelt und genutzt. Bio ist für uns logisch. Dafür verzichten wir auf Fertigprodukte und künstliche Aromen. Der alpine Geschmack ist unser Ziel.

Nicht allein die Speisen zeigen unsere Haltung, auch bei den Getränken und beim Wein halten wir uns an diese Einstellung. Bündner Wein ist selbstverständlich, ergänzt mit Trouvaillen aus meiner Heimat, dem Südtirol und dem Rest Italiens.

Wir geben unseren Produkten Zeit zum Wachsen und zum Reifen - wir nehmen uns die Zeit, die Gerichte mit Liebe zuzubereiten. Nehmen auch Sie sich die Zeit, um die alpine Küche zu geniessen.

**Hansjörg Ladurner**

## Schaf & Gemüse 1,7,8,10

Toggenburger Schafskäse | eingelegte Tomaten  
Gurken | Zwiebeln | Radieschen | Peperonicreme  
schwarze Nuss | Basilikumsorbet | Knusperbrot

## Bündner Carpaccio 1,7,8

Carpaccio von der «Pfauengeiss» | kandierter Knoblauch  
Anderer Musenkuss | Hafer-Haselnuss-Crumble  
Buchweizengrissini

## Vazeroler Saibling 1,7,10

Kalt geräucherter Saibling | Grünes Meerretticheis  
Fermentierter Fenchel | ScalottasHonig-Senf  
Safranbrioche | Yuzuöl

## Apfel & Arve 1,3,7

Arvenschaumsuppe | Apfelraviolo | Preiselbeeren

## Herbstzauber 1,3,7

Rauchkastanienraviolo | Rotkohl  
Kohlsprossen | Hochstammäpfel | Maroni  
Priselbeeren | Wacholderschaum

## Rande & Bohne 1,3,7

Randennudeln | Bohnenragout | pochiertes Ei  
Kürbisölschaum | Kürbiskernchips

## Riso Loto 7

Heidner Pilze | Gewürzfeige  
Feigenblattöl | Morteratscher-Stein

## Fisch aus dem Heidsee <sup>1</sup>

Forelle glasig gegart | Salzzitronencrumble  
Heidseefischwürstchen  
Artischockenragout

## Pulled Pork <sup>1,3,7</sup>

Gezupftes Schwarzes Alpenschwein | BBQsauce  
Kopfpraline | Chilimayonnaise | BergKartoffelStampf

## Heidner-Hirsch <sup>1,3,7</sup>

Medaillon und Ragout vom Heidner-Hirsch  
Wacholder-Spätzli | Rosenkohl  
Wildbirnengelee | Preiselbeeren

## Reh & Gäms <sup>3</sup>

Rehmedaillon | Gämspfeffer  
Bergkartoffel-Steinpilz-Taler | Rotkohl  
Apfel und Berberitze

## Ochse<sup>hochzwei</sup> <sup>3</sup>

Medaillon vom Ochsen  
Knusperkrokette von geschmorter Ochsenbrust  
Randen | Gewürzzwetschge

## Quark & Marille <sup>3,7</sup>

Soufflé mit Andeerer Quark  
ScalottasHonig-Eis | Marillen

## Heidelbeere & Arve <sup>1,3,7</sup>

Wildheidelbeer-Kompott | Arven-Eis | Joghurtschaum  
Alpenrosenstaub | Lärchen-Gel

## Crêpes & Herzkirschen <sup>1,3,7</sup>

Crêpes flambiert | Herzkirschen  
Sauerrahm-Eis

## Alpenrosensorbet

17.00

mit Ivalikör

## Marillensorbet

17.00

mit Marillenbrand

## Unsere Eissorten

Nusstorten-Eis <sup>1,3,7,8</sup> | Sauerrahm-Eis <sup>7</sup> | Arven-Eis <sup>1,3,7,8</sup>  
ScalottasHonig-Eis <sup>3,7</sup> | Himbeer-Sorbet | Erdbeer-Sorbet  
Cassis-Sorbet | Marillen-Sorbet | Alpenrosen-Sorbet

## Eine Kugel Eis

6.00



## Dreierlei Käse <sup>1,3,7,10</sup>

### ScalottasBergArve

Rotschmierkäse von **Willi Schmid** aus Braunviehrohmilch. Die Rinde (Kambium) für diesen Käse stammt von Arven aus dem Val Tours. Dieser Käse wird exklusiv für uns hergestellt.

### Andeerer Blüemli

Weisssschimmelkäse von **Floh Bienerth** aus thermisierter Kuhmilch. Zart & cremig.

### Jersey-Blue

Der beste Blauschimmelkäse aus Jerseyrohmilch von **Willi Schmid**. Jerseykühe sind eine der ältesten europäischen Kuhrassen, deren Milch fast doppelt soviel Fett und Eiweiß beinhaltet, wie Milch von anderen Rassen. Dadurch werden die Milchprodukte sehr cremig und geschmackvoll.

### Andeerer Musenkuss

Ein extraharter Käse aus dem Keller von **Floh Bienerth**, mit dem er einen «Angriff» auf den Parmesan startet. Aus Kuhrohmilch und 24 Monate gereift, kräftig aromatisch.

### Andeerer Traum

Ein traumhafter Käse aus Kuhrohmilch, liebevoll hergestellt von **Maria Meyer**, gepflegt von **Floh Bienerth**.

## Müstair «Tea Fondada» Grand Cru

Neun Monate im Keller der Cascheria Val Müstair gereift, ist dieser Käse aus thermisierter Kuhmilch ein Gaumenschmaus der Extraklasse. Die Cascheria verarbeitet, seit dem Neubau der Käserei, die gesamte Milch aus dem Val Müstair.

## Vivienne

Ein weich-cremiger Käse aus thermisierter Schafsmilch von **Willi Schmid**, welchen er seiner Tochter Vivienne gewidmet hat.

## Alp Flix Geiss

Thermisierter, halbharter Geisskäse von der Alp Salategnas, auf der die Geissen von **Bruno Hassler** den Sommer verbringen.

|                    |       |
|--------------------|-------|
| Eine Sorte Käse    | 10.00 |
| Jede weitere Sorte | 7.00  |

## Zum Käse servieren wir

Birnenbrot von Maurus Fääsler mit Dörrbirnen aus dem Thurgau

ScalottasFrüchtebrot

Pfefferzwetschge mit Dörrzwetschgen von Thomas Öhler

Tessiner Feigensenf

Arvenhonig - unser Bienenhonig, welcher in einer Arvenschüssel gerührt wird

# Unsere BergAckerPartner

**Marcel Heinrich**, Filisur

Unser landwirtschaftlicher Berater.

**Andrea Parpan**, Lain

Stellt den Boden zur Verfügung und hilft tatkräftig mit.

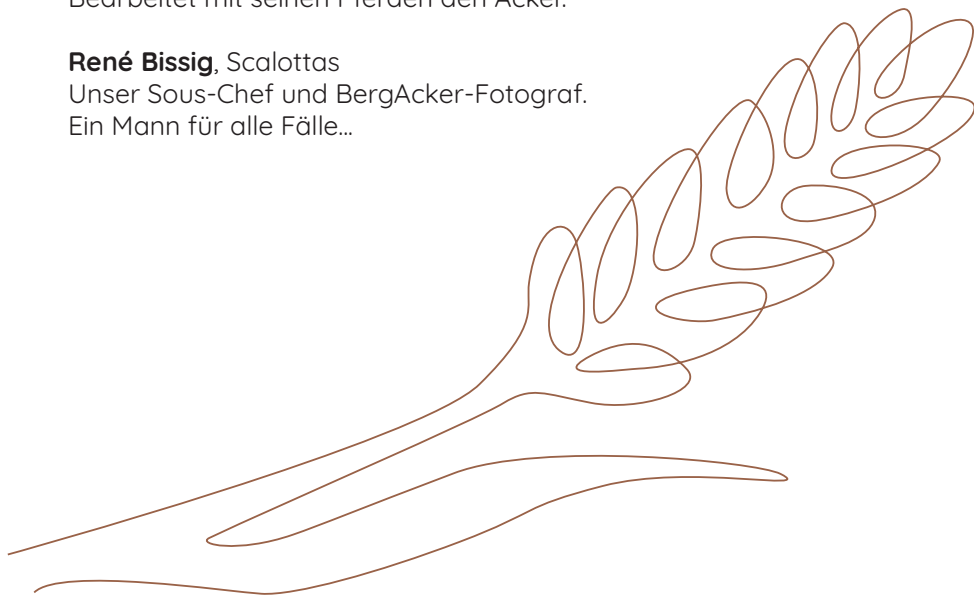
**Bruno Hassler**, Zorten

Bearbeitet mit seinen Pferden den Acker.

**René Bissig**, Scalottas

Unser Sous-Chef und BergAcker-Fotograf.

Ein Mann für alle Fälle...





Hansjörg Ladurner | Bruno Hassler | Marcel Heinrich

Bild: René Bissig

# Produzenten & Lieferanten

Die Natur liegt uns am Herzen. Für unsere Rezepte verwenden wir deshalb regionale Produkte, die nachhaltig hergestellt werden. Bei der Auswahl unserer Lieferanten achten wir auf eine sorgfältige Verarbeitung der Rohstoffe und eine tiergerechte Haltung.

## **Petra Hartmann, Muldain**

Bündner Nusstorte, Eier

## **Regula Mani, Zorten**

betreut unsere Bienen und schleudert den ScalottasHonig.

## **Sabina & Marcel Heinrich, Filisur**

Filisurer Bio-Bergkartoffeln, Ackerbohnen, Ackerbohnenmehl, Waldstaudenroggen, Buchweizen.



## **Julia & Christoph Good, Mels**

Salat, Gemüse, Süsskartoffeln.

## **Heidi & Marco Giovanoli, Bergell**

Rauchkastanien, Rauchkastanienmehl.

## **Claudia & Georg Blunier, Biohof Dusch**

Berglinsen, Hartweizenmehl.



## **Irene Parpan, Lain**

GranAlpin-Brot aus dem alten Holzofen in Zorten.



## **Sandro Sutter, Vaz/Obervaz**

Heidner Arvenöl.

## **GranAlpin, Tiefencastel**

GranAlpinBio-Mehl, Getreideprodukte.



## **Terreni alla Maggia, Tessin**

Riso «Loto».

## **Marlène, Gianina, Ladina & Jörg Brügger, Parpan**

Trocknen für uns Schwein, Yak, Steinbock, Urbündnerfleisch, Arvenkalb und das marmorierte Bündnerfleisch.

**Tona Steier**, Lenzerheide  
Unser «Hausmetzger» zerlegt  
unsere Tiere, wurstet, reift das  
Ochsenentrecôte, besorgt das Wild  
und den Vazeroler Saibling.

**Gianluca Zanetti, Poschivo**  
Puschlaver Lamm.

**Bruno Hassler, Zorten**  
Pfauengeiss, Schwarznasenschafe.

**Martina & Markus Dönz, Umrein**  
Schwarzes Alpenschwein.

**Maria Meyer &  
Martin (Floh) Bienenrth, Andeer**  
Andeerer Traum, Andeerer Granit,  
Andeerer Musenkuss, Blüemli,  
Molkereiprodukte.

**Cascheria Val Müstair,  
Val Müstair**  
Tea Fondada.

**Beatrix & Willi Schmid, Lichtensteig**  
stellen für uns exklusiv die  
ScalottasBergArve her, Jersey-Blue,  
Schafkäse «Nicos», Vivienne.

**Jürg Adank, Fläsch**  
Safran.

**Felchlin, Ibach**  
Feinste Grand Cru Schokolade

**Andreas Züllig, Lenzerheide**  
Hochstammäpfel, Kirschen, Trauben,  
Zwetschgen und gute Ideen.

Unser **Greenegg** heizen wir mit  
**Appenzeller Holzkohle**.



# Allergene

1 Glutenhaltiges Getreide | 2 Krebstiere | 3 Eier | 4 Fische | 5 Erdnüsse  
6 Soja | 7 Milch | 8 Schalenfrüchte | 9 Sellerie | 10 Senf | 11 Sesam  
12 Schwefeldioxid & Sulphite | 13 Lupinen | 14 Weichtiere

Bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter über allfällige Lebensmittelaversi-  
onen und Unverträglichkeiten.

Alle Gerichte sind hausgemacht. Wir verwenden hochwertige Produkte, deren  
Herkunft und Zusammensetzung wir kennen. Mögliche Kreuzkontaminationen  
können aber vorkommen.



René Bissig | Hansjörg Ladurner



scalottas-terroir.ch  
schweizerhof-lenzerheide.ch  
+41 81 385 25 25

*Scalottas*  
terroir



*Schweizerhof* since 1904  
LENZERHEIDE