

## SALAD BOWLS – SALAT IN DER SCHALE

Preis in CHF  
je Portion 1/2 1/1

### Ceasar Bowl

Knackiger Lattich mit Kräutercroûtons, gehobeltem Sbrinz und kross gebratenem Speck<sup>G</sup> 15 24

### Fitness Bowl mit Bündner Hanfnüssen

Blattsalate mit schwarzem Quinoa, Karotten, Gurken, rohen Randen, Kirschtomaten und bunten Alpenblüten 15 24

### Green & Healthy Bowl mit Kernen und Baumnüssen

Blattsalate mit einem Bio Ei vom Glennerhof, Fenchelstreifen, Gurken, Jungspinat, Sonnenblumenkernen, Leinsamen und Sesam<sup>N</sup> 15 24

### Wählen Sie ein hausgemachtes Dressing zu Ihrer Bowl

French<sup>L</sup>, Italian, Honig-Senf oder House

### Darf es etwas mehr sein?

Gebratene Ribelmaispoulardenbrust 10

Marinierte Riesencrevetten (3 Stück) 9

Karamellierter Geisskäse  6

## VORSPEISEN & SUPPEN

### Pikant mariniertes Schweizer Rindstatar

mit pochierem Eigelb und Zupfsalat, dazu Buttertoast<sup>G</sup> 20 28

### Schweizerhof Plättli mit Bündner Bio Spezialitäten

Trockenfleisch vom Laaxer Gallowayhof, Andeerer Bergkäse und Essiggemüse<sup>G, L</sup> 24 36

### Gerstensuppe „Gran Alpin“

nach altem Hausrezept mit Ruchbrotcroutons<sup>G, L</sup> 12


### Kürbissuppe

mit Sanddorn und kandiertem Ingwer, knusprigem Kürbiskernkrokant und seinem Öl<sup>N</sup> 14

Die Preise verstehen sich inkl. 7,7% MWST

N = Nüsse, L = Laktose, G = Gluten

vegetarisch = 



vegan = 

Alle Suppen, Dressings und Saucen können Spuren von Senf und Sellerie enthalten.

Betreffend Allergien oder allergenen Nahrungsmittelbestandteilen wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter.

Herkunft: Lachs (CH – Zucht), Rind (CH), Kalb (CH), Saibling (CH), Poulet (CH)

## HAUPTGÄNGE

<b>Schweizer Rindsfilet Café de Paris</b> 180g Rindsfilet mit Café de Paris Butter, Röstkartoffeln und jungem Kohl <sup>L</sup>	56
<b>Wolfsbarschfilet</b> mit Chorizo Sauce, gegrillter Ananas und Estragon-Gerste <sup>G,L</sup>	40
<b>Hausgemachte Capuns Sursilvans</b> Bündner Spezialität nach altem Hausrezept mit Andeerer Bergkäse gratiniert und Salsiz <sup>G,L</sup>	30
<b>Waldpilzcapuns</b> - unsere vegetarische Variante zum Klassiker  mit eingelegten Rotweinzwiebeln und geriebener Belperknolle garniert <sup>G,L</sup>	30
<b>Kartoffelgnocchi</b> <sup>G</sup>  mit Waldpilzen, Babyspinat, Pinienkernen und bunten Kirschtomaten	28

## Unsere Bündner Spezialität

Capuns sind ein fester Bestandteil der Bündner Küche und stehen für die bündnerische Kochkunst mit deren Fantasie, Kreativität und Abwechslung. Es gibt fast so viele Rezepte für dieses Gericht, wie es Köch:innen gibt.

Die Mangoldwickel werden mit viel Liebe zubereitet. Jede einzelne Capuns wird per Hand gefüllt und gewickelt und mit vielen, feinen Zutaten bereichert. Das Besondere an unserem Rezept für Capuns Sursilvans: Sie werden in einer Milchbouillon vorsichtig gegart und unter anderem Minze enthält.

Dieses Gericht bieten wir Ihnen auch als vegetarische Variante an.


Dazu empfehlen wir Ihnen einen guten Bündner Wein.



Die Preise verstehen sich inkl. 7,7% MWST

N = Nüsse, L = Laktose, G = Gluten

vegetarisch = 



vegan = 

Alle Suppen, Dressings und Saucen können Spuren von Senf und Sellerie enthalten.

Betreffend Allergien oder allergenen Nahrungsmittelbestandteilen wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter.

Herkunft: Lachs [CH – Zucht], Rind [CH], Kalb [CH], Saibling [CH], Poulet [CH]

## DESSERTS

<b>Winterliches Bratapfelkompott</b> mit luftigem Mascarponeschaum, Kekscrumble und Zimtglace <sup>G,L,N</sup>		12
<b>Lauwarmes Schokoladenküchlein</b> <sup>G</sup>  mit fruchtigem Orangensorbet und knusprigem Haselnusskrokant		14
<b>Käsevariation aus Andeer</b> ausgewählte Käse von den Käsespezialisten Flo & Maria Bienenrth serviert mit Tessiner Feigensenf und Birnenbrot <sup>G,L,N</sup>		18
<b>Hausgemachte Sorbets</b>  Himbeere, Passionsfrucht-Mango oder Zitrone	Pro Kugel	4
<b>Hausgemachte Glacès</b> <sup>L</sup> Vanille, Schokolade <sup>N</sup> , Erdbeere, Nusstorte <sup>N</sup> oder Sauerrahm-Limette	Pro Kugel	4
<b>Portion Rahm</b> <sup>L</sup>		1
<b>Dazu einen Schuss?</b> Wählen Sie dazu einen Hausbrand der Brennerei der Familie Lipp-Kunz aus		8

## KAFFEESPEZIALITÄTEN

<b>„Schweizerhof Kaffee“ mit Röteli</b>	13
<b>Irish Coffee</b> mit Whiskey und Rahm <sup>L</sup>	13
<b>French Coffee</b> mit Grand Marnier und Rahm <sup>L</sup>	13
<b>Kaffee Baileys</b> mit Rahm <sup>L</sup>	13


## HAUSBRÄNDE

Aus der Brennerei der Familie Lipp-Kunz, Maienfeld – Brennerei des Jahres 2015/2016	2cl
Zwetschge	9
Kirsch	9
Williams	9
Marc Henri (Pinot Noir)	14
Marc Hortensia (Riesling / Silvaner / Chardonnay)	14

Die Preise verstehen sich inkl. 7,7% MWST

N = Nüsse, L = Laktose, G = Gluten

vegetarisch = 

vegan = 

Alle Suppen, Dressings und Saucen können Spuren von Senf und Sellerie enthalten.

Betreffend Allergien oder allergenen Nahrungsmittelbestandteilen wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter.

Herkunft: Lachs (CH – Zucht), Rind (CH), Kalb (CH), Saibling (CH), Poulet (CH)


FÜR UNSERE JUNGEN GENIESSER – BIS 13 JAHRE

ZUR VORSPEISE	CHF
<b>Cremige Tomatensuppe</b>	5
<b>Gemüsebrühe mit Flädli</b> <sup>G,L</sup> 	5
<b>Melonenschiffchen und Rohschinken</b>	5
<b>Gurken- und Rüeblistäbchen mit Kräuterdip</b> <sup>L</sup> 	5
<b>Salat vom Buffet</b>	5
	
<b>DAMIT ICH GROSS &amp; STARK WERDE</b>	
<b>Fischstäbchen</b> mit Kartoffel-Erbsenstampf <sup>G,L</sup>	15
<b>Hörnli mit Tomatensauce</b> und geriebenem Käse <sup>G</sup>	15
	
<b>Hörnli mit Ghackets</b> Hackfleisch vom Rind mit geriebenem Käse und Apfelmus <sup>G,S</sup>	15
<b>Racletteschnitte</b> mit Brokkoli, Blumenkohl und Rüeblen <sup>G,L</sup>	15
	
<b>Cheeseburger mit Rindfleisch</b> Tomate, Gurke, Salat und Pommes <sup>G,L</sup>	15
<b>WEIL ICH'S GERNE MAG</b>	
<b>Eine Kugel Eis nach Wahl</b> , 	4
<b>KINDERMENU/KIDS MENU</b>	
<b>Vorspeise und Hauptgang aus der Kinderkarte, dazu eine Kugel Eis nach Wahl</b>	20
<b>oder</b>	
<b>2 Gänge vom Abendessen-Geniessermenü (kleinere Portion)</b>	20

Die Preise verstehen sich inkl. 7,7% MWST

N = Nüsse, L = Laktose, G = Gluten

vegetarisch = 

vegan = 

Alle Suppen, Dressings und Saucen können Spuren von Senf und Sellerie enthalten.

Betreffend Allergien oder allergenen Nahrungsmittelbestandteilen wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter.

Herkunft: Lachs [CH – Zucht], Rind [CH], Kalb [CH], Saibling [CH], Poulet [CH]