SCHWEIZERHOF FLIMS
ROMANTIK HOTEL & SPA SEIT 1903

«BIENVENUE» ODER «BEINVEGNI» IM BELLE EPOQUE RESTAURANT

Kann denn Gutes Sünde sein? Nicht im Schweizerhof Flims. Die schönste Hauptsache der Welt schmeckt nachhaltig nämlich einfach noch besser. Bei uns speisen Sie **möglichst regional** und klimafreundlich – **vegetarisch, vegan** oder gerne konventionell mit einem **feinen Stück Fleisch**. Bei uns schmeckt es dem Gewissen fast genauso gut wie dem Bäuchlein. Geniessen Sie in unserem Restaurant die liebevoll zubereiteten Gerichte mal bodenständig bündnerisch, mal französisch inspiriert – und dazu vielleicht einen **Spitzenwein** im Kerzenschein?

NEU steht Ihnen bei unserem Abendmenü ein **Vital-Gericht zur Auswahl** - **möglichst regional, saisonal** und **nachhaltig**, meistens vegetarisch, immer **vollwertig** und voller frischem **Gemüse**. An zwei Tagen in der Woche servieren wir **fangfrischen Fisch** aus der Region.

UNSER VERSPRECHEN

Nachhaltigkeit ist ein Weg und uns ein Anliegen. Wir sind bei Weitem noch nicht da, wo wir sein möchten, aber gehen stets einen Schritt weiter. Stück für Stück auf nachhaltige und regionale Produkte umzusteigen, verstehen wir als unsere Aufgabe.

UNSERE PRODUZENTEN

Küchenchef Jannik Moser sucht Produzenten, die genau wie wir, mit Herzblut hinter ihrem Produkt stehen. Hier ein kleiner Auszug.

Käse	Sennerei Andeer, Maria & Martin Bienerth verarbeiten ausschliesslich Milch aus rein nachhaltiger Milchwirtschaft. PS: Die kleine Käserei ist ein Besuch wert – fragen Sie an der Reception
Kartoffeln	Biohof Las Sorts, Marcel Heinrichs Bergkartoffeln wachsen im Albulatal auf sandigem Boden 1000 müdM.
Gerste	Gran Alpin, biologisches Berggetreide aus Graubünden
Gemüse & Obst	Ecco Jäger, der besondere Grosshändler mit Produkten aus der Region
Birnen & Äpfel	Weingut und Obstplantagen von Andrea Lauber aus Malans/ Bündner Herrschaft
Lachs	aus nachhaltiger Aquakultur in Lostallo, Graubünden
Forelle	aus naturnaher Aufzucht in Bremgarten. Aargau
Fleisch	LUMA und andere Schweizer Betriebe
Hanfprodukte	Alpenpionier aus Zizers
Eier	Glennerhof in Ilanz

Die Preise verstehen sich inkl. 7,7% MWST ab 1.1.2024 8.1%
N = Nüsse, L = Laktose, G = Gluten vegetarisch = vegan = vital =
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), Schwein (CH), Poulet (CH), Kalb (CH), Forelle (CH)

ROMANTIK HOTEL
swiss historic hotels

SCHWEIZERHOF LIMS
ROMANTIK HOTEL & SPA SEIT 1903

SALATE, VORSPEISEN & SUPPEN

	Preis in CHF je Portion 1/2	1/1
Caesar Bowl Baby- Lattich mit Caesar Dressing mariniert Croûtons, gehobeltem Sbrinz und kross gebratenem Speck [G,L]	16	24
Besonders lecker mit einem **Pouletschenkelsteak** sous vide	6	10
Bunter Blattsalat mit Kernen-Nussmix knackigem Gemüse und bunten Sprossen[N]	12	20
Unsere hausgemachten Dressings French, Italian, Honig-Senf oder House		
Mariniertes Schweizer Rindstatar	70g	130g
mit Eigelbcrème und Zupfsalat, dazu Buttertoast [G]	24	32
Auf Salz gebackenes Wurzelgemüsetatar **(**vegan möglich)	70g	130g
mit Eigelbcrème, hausgemachten Brotchips und Zupfsalat [G]	16	24
80g Tranchen vom gebeitzten Alpenlachs mit seinem Kaviar Mit Gurkenvariation, Dill, Kapernblätter und Knäckebrot [G, L,N]		29
Falafel und Hummus von der Bergackerbohne dazu gepickelte Rande, Harissa-Joghurtdip und kleinem Kräutersalat [N]		20
Kürbis-Kokossuppe mit Ravioli mit Kürbiskernöl und Kürbisröllchen und karamellisierten Kernen [N]		18
Gerstensuppe «Gran Alpin» mit Bündnerfleisch, Croûtons und frischen Kräutern [G, L]		16

VEGETARISCH & VEGAN & ALLERGENE

Sie ernähren sich vegetarisch oder vegan oder haben Einschränkungen beim Essen? Wenn Sie mehrere Tage bei uns im Hause essen, kann die vegetarische oder vegane Auswahl zu klein sein, bitte melden Sie sich bei unserem Serviceteam damit wir Ihnen täglich eine feine Alternative zubereiten können. Bitte geben Sie uns etwas Vorlauf.

Gästebucheintrag Albert Einstein

Daniel & Mengia Hotelgründer

Friedrich Nietzsche/ Segnes

Besuchen Sie freitags die **HOTELFÜHRUNG** und erfahren Sie mehr über unsere Geschichte!

Die Preise verstehen sich inkl. 7,7% MWST ab 1.1.2024 8.1%
N = Nüsse, L = Laktose, G = Gluten vegetarisch = vegan = vital =
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), Schwein (CH), Poulet (CH), Kalb (CH), Forelle (CH)

ROMANTIK HOTEL
swiss historic hotels

SCHWEIZERHOF LIMS
ROMANTIK HOTEL & SPA SEIT 1903

HAUPTGÄNGE

	Preis in CHF
180g Filet vom Schweizer Rind mit Thymiankruste mit Portweinjus, Kartoffelgratin von Albulakartoffeln und Speckbohnenbündchen[L,G]	58
Pork Kotelette von LUMA mit Kräuterbutter, geröstetem jungem Broccoli und Pommes frites aus der Ostschweiz[L]	50
Gebratenes Forellenfilet aus Bremgarten mit Kräuterschaumsauce, Senf-Kartoffelstampf von der Albulakartoffel und zweierlei Fenchel[L]	42
Hausgemachte Capuns Sursilvans Bündner Spezialität nach altem Hausrezept in Milchbouillon gegart mit Andeerer Käse und Salsiz [G, L]	34
Waldpilzcapuns - unsere vegetarische Variante zum Klassiker mit eingelegten Rotweinzwiebeln und Belper Knolle [G, L]	34
Gnocchis aus Bündner Bergkartoffeln mit hausgemachtem Linsentofu, Mini – Gemüse getrockneten Tomaten und karamellisierten Zwiebeln	34

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 enthalten eine Spur frischer Bergminze.
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 ab 1.1.2024 8.1%
N = Nüsse, L = Laktose, G = Gluten vegetarisch = vegan = vital =
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), Schwein (CH), Poulet (CH), Kalb (CH), Forelle (CH)

ROMANTIK HOTEL
swiss historic hotels

SCHWEIZERHOF LIMS
ROMANTIK HOTEL & SPA SEIT 1903

DESSERTS

		Preis in CHF
Lauwarmer Apfelcrumble mit Feigensorbet unser «Mini Dessert» aus Malanser Äpfeln & Hafer [G,N]		12
Himbeermousse im Glas mit seinem Kompott und Aromen von Vanille[L,G]		14
Lauwarmes Schokoladenküchlein mit verschiedenen Texturen von Zitrusfrüchten[N,G]		15
Hausgemachte Sorbets Feige, Mandarine, Himbeere oder Mango-Passionsfrucht	pro Kugel	4
Hausgemachte Glacé [L] Vanille, dunkle Schokolade [N], Erdbeere, weisser Kaffee oder Sauerrahm-Limette	pro Kugel	4
Käseauswahl vom Käsebrett mit Fruchtsenf und Birnenbrot [G, L, N]		15
Affogato eine Kugel Vanille Glacé mit einem Espresso dazu gegossen [L]		8
Portion Rahm [L]		1
Dazu einen Schuss? Wählen Sie einen Hausbrand aus der Region		8

HAUSBRÄNDE/MARC

	2cl
Zwetschge / Kirsche / Quitte / Williams	9
Marc Vinars Trais (Zweigelt / Merlot / Cabernet Dorsa Blanco)	13
Marc Hortensia (Riesling / Silvaner / Chardonnay)	14

KAFFEESPEZIALITÄTEN

„Schweizerhof Kaffee“ mit Röteli und Rahm [L]	13
Irish Coffee mit Whiskey und Rahm [L]	13
French Coffee mit Grand Marnier und Rahm [L]	13
Kaffee Baileys mit Rahm [L]	13

Die Preise verstehen sich inkl. 7,7% MWST ab 1.1.2024 8.1%
N = Nüsse, L = Laktose, G = Gluten vegetarisch = vegan = vital =
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), Schwein (CH), Poulet (CH), Kalb (CH), Forelle (CH)

ROMANTIK HOTEL
swiss historic hotels

SCHWEIZERHOF LIMS
ROMANTIK HOTEL & SPA SEIT 1903

FÜR UNSERE JUNGEN GENIESSER – BIS 13 JAHRE

ZUR VORSPEISE

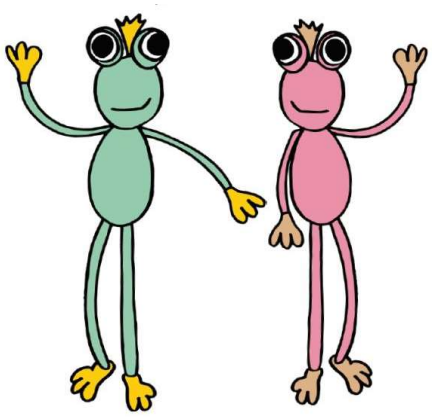
	Preis in CHF
Crèmige Tomatensuppe	5
Gemüsebrühe mit Flädli [G, L]	5
Melonenschiffchen und Rohschinken	7
Gurken- und Rüeblistäbli mit Kräuterdip [L]	5
Salat vom Buffet	5

DAMIT ICH GROSS & STARK WERDE

Fischstäbchen mit Kartoffel-Erbsenstampf [G, L]	14
Hörnli mit Tomatensauce und geriebenem Käse [G]	12
Hörnli mit Ghackets Hackfleisch vom Rind mit geriebenem Käse und Apfelmus [G]	14
Drei kleine Bratwürstli mit buntem Gemüse und Pommes frites [G]	15
Cheeseburger mit Rindfleisch mit Tomate, Gurke, Salat und Pommes frites [G, L]	18

WEIL ICH'S GERNE MAG

Eine Kugel Eis nach Wahl [L, N, G]	4



KINDERMENU

Vorspeise und Hauptgang aus der Kinderkarte, dazu eine Kugel Glacé nach Wahl	20
oder	
2 Gänge vom Abendessen-Geniessermenü (kleinere Portion)	20

AN GUETA WÜNSCHEN EUCH
RUDI & ROSI

Die Preise verstehen sich inkl. 7,7% MWST ab 1.1.2024 8.1%
N = Nüsse, L = Laktose, G = Gluten vegetarisch = vegan = vital =
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), Schwein (CH), Poulet (CH), Kalb (CH), Forelle (CH)

ROMANTIK HOTEL
swiss historic hotels