

SALAD BOWLS – SALAT IN DER SCHALE

Preis in CHF
je Portion 1/2 1/1

Die Herzhafte

Blattsalate, Rindsfiletstreifen, sautierte Waldpilze, eingelegter Kürbis, rote Zwiebeln

19 32

Die Nordische

Blattsalate, geräucherter Swiss Alpine Lachs, Randenmousse, frischer Meerrettich, Fenchel, Gurke

17 30

Die Gesunde mit Bündner Hanfnüssen

Blattsalate, Couscous, Hummus, Granatapfelkerne, Karotten, rohe Randen, Sprossen

14 22

Die Reichhaltige G/L/N

Blattsalate, Spinatquiche, Andeerer Ziegenfrischkäse, rote Zwiebeln, Trauben, Nuss-Kern-Mix und Croûtons

16 24

Die Mediterrane G/L

Blattsalate, Mozzarella, Tomate, frische Kräuter, Grissini, Parmesan, Oliven, Pesto

14 20

Darf es etwas mehr sein?

Parmaschinken und grüner Spargel

9

Pouletbruststreifen

7

Karamellisierter Geisskäse ^L

5

Ei vom Glennerhof

2

Wählen Sie ein hausgemachtes Dressing für Ihre Bowl aus.

French, Honig-Senf, Joghurt-Limette, Balsamico, Soja-Sesam

SUPPEN

Bündner Gerstensuppe

„Gran Alpin“ nach altem Hausrezept ^{G/L/S}

13

Himbeer-Randen Kaltschale

mit Andeerer Joghurt ^L

12

Grüne Erbsensuppe mit Kokos

und knusprigen Kichererbsen

12

Die Preise verstehen sich inkl. 7,7% MWST

N = Nüsse, L = Laktose, G = Gluten, S = Sellerie

vegetarisch = 

vegan = 


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

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





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

SCHWEIZERHOF SPEZIALITÄTEN





Preis in CHF
je Portion 1/2 1/1

Pikant mariniertes Rindstatar mit eingelegter Zitrone und Essiggemüse	27 38
Hausgemachte Capuns Sursilvans ^{G/L} mit Bündnerfleisch und Andeerer Bergkäse	22 27
Hausgemachte Capuns mit Dörrbirnen  ^{G/L} Blue-Jersey-Käse und rote Zwiebeln	21 26
Schweizerhof Plättli ^L Trockenfleisch vom Laaxer Gallowayrind und Andeerer Bergkäse	26 33

HAUPTGÄNGE

Tagliata vom Schweizer Rind ^L Geniessen Sie unseren Favoriten: fein marmoriertes Flat Iron Steak, rosa gebraten, mit Gemüse, Zitronenbutter und Beilage	48
Schweizerhof Bratwurst vom Kalb Metzger Herrmann aus Flims mit Eschalottensauce, Gemüse und Beilage	32
Saibling aus dem Val Lumnezia mit Wurzelspinat und Beilage	42
Cremige Rheintaler Ribelmaispolenta  ^L mit getrockneten Kirschtomaten, grünem Spargel, Gemüse und Andeerer Granit <i>auch als vegane Variante möglich</i> 	25
Hausgemachte Tagliatelle aus Gran Alpin Bergmehl  ^{G/L} in einer leichten Zitronen-Rahmsauce mit sautierten Pilzen, Kirschtomaten, frischen Kräutern und Andeerer Granit <i>auch als vegane Variante möglich</i> 	24
dazu würzig mariniertes Räuchertofu aus dem Schwarzwald oder sautierte Filetstreifen vom Schweizer Rind	7 18

Unsere Beilagen

Hausgemachte Tagliatelle aus Gran Alpin Bergmehl  ^G
Lauwarmer Gurken-Kartoffelsalat 
Cremige Rheintaler Ribelmaispolenta  ^L
Gersotto aus Bündner Berggetreide  ^{G/L}

Die Preise verstehen sich inkl. 7,7% MWST

N = Nüsse, L = Laktose, G = Gluten, S = Sellerie

vegetarisch = 







vegan = 

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

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





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

DESSERT

	Preis in CHF	
	je Portion 1/2	1/1
Glace aus Andeerer Joghurt mit Mascarponeschaum und frischen Beeren 	7	11
Geeistes Tiramisu mit Erdbeeren  G/L	6	10
Eiskaffee gerührt  L	7	11
Affogato al caffè  L		7
Hausgemachtes Sorbet  oder Glace  L je Kugel		4
dazu Rahm		1
mit Röteli-Kirschen		4
mit Schuss		8

Wählen Sie dazu einen Hausbrand aus der Brennerei der Familie Lipp-Kunz aus.

KAFFEESPEZIALITÄTEN

„Schweizerhof Kaffee“ mit Röteli 	12
Irish Coffee mit Whiskey und Rahm 	13
French Coffee mit Grand Marnier und Rahm 	12
Kaffee Baileys mit Rahm 	12

HAUSBRÄNDE

Aus der Brennerei der Familie Lipp-Kunz, Maienfeld, Schweiz
 „Brennerei des Jahres 2015/2016“

	2cl
Zwetschge	9.50
Kirsch	9.50
Williams	9.50
Marc No 5	16.50
Marc Hortensia	14.50

Die Preise verstehen sich inkl. 7,7% MWST

N = Nüsse, L = Laktose, G = Gluten, S = Sellerie

vegetarisch = 

vegan = 

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

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

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

FÜR UNSERE JUNGEN GENIESSER

ZUR VORSPEISE	CHF
Bouillon mit Flädli	5
Kleiner Blattsalat mit Mozzarellaperlen	5
Melonenschiffchen mit Rohschinken	5
Salatbuffet	10

DAMIT ICH GROSS & STARK WERDE...

Butternüdeli Napoli	12
Chipolata mit Röstikroketten und Gemüse	12
Fischstäbchen mit Salzkartoffeln und Rahmspinat	12
Chicken Nuggets mit Pommes Frites	12
Käsespätzli mit Gemüse	12
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes	12

WEIL ICH'S GERNE MAG...

Eine Kugel Eis nach Wahl	4
--------------------------	---

KINDERMENU

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

Die Preise verstehen sich inkl. 7,7% MWST

N = Nüsse, L = Laktose, G = Gluten, S = Sellerie

vegetarisch = 

vegan = 

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

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

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