

## «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 Sören Pajewski sucht Produzenten, die genau wie wir, mit Herzblut hinter ihrem Produkt stehen. Hier ein kleiner Auszug.


Käse	Sennerei Andeer, Maria & Martin Bienenrth verarbeiten ausschliesslich Milch aus rein nachhaltiger Milchwirtschaft. Ps. die kleine Käserei ist ein Besuch wert – Fragen Sie an der Rezeption
Kartoffeln	Biohof Las Sorts , Marcel Heinrichs Bergkartoffeln wachsen im Albulatal auf sandigem Boden 1000 müdM.
Gerste	Gran Alpin, biologisches Berggetreide aus Graubünden
Gemüse	Saisonal: Biohof Scheia – wunderschöner Familienbetrieb oberhalb Flims
Gemüse & Obst	FHL Chur, der besondere Grosshändler mit Produkten aus der Region
Birnen & Äpfel	Weingut und Obstplantagen von Andrea Lauber aus Malans/ Bündler Herrschaft
Lachs	aus nachhaltiger Aquakultur in Lostalio, Graubünden
Fleisch	LUMA und andere Schweizer Betriebe
Hanfprodukte	Alpenpionier aus Zizers
Eier	Glennerhof in Ilanz



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), Schwein (CH), Poulet (CH), Kalb (CH)

**SALAD BOWLS – SALAT IN DER SCHALE** Preis in CHF

je Portion 1/2 1/1

**Caesar Bowl**

Knackiger Lattich mit Caesar Dressing mariniert, Kräutercroûtons, gehobeltem Sbrinz und kross gebratenem Speck <sup>G</sup>

16 24

**Besonders lecker mit:** Pouletschenkelsteak Sous vide

4 8

**Green & Healthy Bowl mit Bündner Hanfnüssen**  

Nüsslisalat mit Kirschtomaten, Rübli, roher Rande, Gurke und Sprossen

14 21

**Fitness Bowl & Bündner Berglachs**

Blattsalate mit gebeizten Bündner Randenlachstranchen, Gurke, rohe Randen, Kirschtomaten und Fenchel

19 26

**Unsere hausgemachten Dressings zu Ihrer Bowl**

French, Italian, Honig-Senf oder House

**VORSPEISEN & SUPPEN**

Preis in CHF

**Mariniertes Schweizer Rindstatar**

mit pochiertem Eigelb und Zupfsalat, dazu Buttertoast <sup>G</sup>

70g 130g  
20 28

**Randenessenz mit Birne von Andrea Lauber** 

Variation von Birne & Zitrusaromen

17

**Gerstensuppe «Gran Alpin»**

mit Bündnerfleisch, Croûtons und frischen Kräutern <sup>G</sup>

15

**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

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)

## HAUPTGÄNGE

	Preis in CHF
<p><b>Filet und Kopfbäggli vom Schweizer Rind</b>            150g Rindsfilet mit feinem Kopfbäggli ragout, Bohnenbündeli und gebratene Albula-Bergkartoffeln <sup>L</sup></p>	58
<p><b>LUMA Schweinskotelett gebraten</b>            300 g dry aged mit Kräuterbutter, geröstetem Bimi - Minibrokkoli und Pommes frites aus der Ostschweiz</p>	45
<p><b>Sanft gegartes Lachsfilet aus den Bündner Alpen</b>            200g Filet von Lostallo mit Kräutereduktion, geschmortem Chicorée und Mini-Randen</p>	45
<p><b>Hausgemachte Capuns Sursilvans</b>            Bündner Spezialität nach altem Hausrezept in Brühe gegart mit Andeerer Käse und Salsiz <sup>G, L</sup></p>	30
<p><b>Waldpilzcapuns - unsere vegetarische Variante zum Klassiker</b>             mit eingelegten Rotweinzwiebeln und Belper Knolle <sup>G, L</sup></p>	30
<p><b>Variation von Kürbis mit Flower Sprouts</b>              mit Kürbisgnocchi, Kürbisspitzen und -Bratling <sup>G</sup></p>	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 Bouillon 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

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)

DESSERTS 

	Preis in CHF
<b>Frisch gebackene Apfeltarte von Malanser Äpfeln</b> mit hausgemachtem Vanilleglace <sup>G, L</sup>	14
<b>Kokos Cheesecake</b>  mit Kompott und Sorbet von Schwarzkirschen <sup>N, G</sup>	14
<b>Kleine Schokoladenüberraschung</b> mit Dulce de Leche und Glacé <sup>G, L, N</sup>	10
<b>Hausgemachte Sorbets</b>  Schwarzkirsche, Holunder, Kalamansi oder Mango-Passionsfrucht	pro Kugel 4
<b>Hausgemachte Glacé</b> <sup>L</sup> Vanille, dunkle Schokolade <sup>N</sup> , Erdbeere, Nusstorte <sup>N, G</sup> oder Sauerrahm-Limetete	pro Kugel 4
<b>Käseauswahl vom Käsebrett (am Abend erhältlich)</b> mit Fruchtsenf und Birnenbrot <sup>G, L, N</sup>	15
<b>Affogato</b> eine Kugel Vanille Glacé mit einem Espresso dazu gegossen <sup>L</sup>	8
<b>Portion Rahm</b> <sup>L</sup>	1
<b>Dazu einen Schuss?</b> Wählen Sie einen Hausbrand der Brennerei der Familie Lipp-Kunz aus	8

KAFFEESPEZIALITÄTEN

<b>„Schweizerhof Kaffee“</b> mit Röteli und Rahm <sup>L</sup>	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 = 




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)

FÜR UNSERE JUNGEN GENIESSER – BIS 13 JAHRE

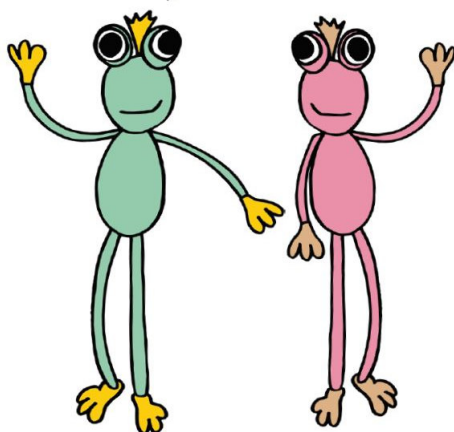
ZUR VORSPEISE	Preis in CHF
<b>Cremige Tomatensuppe</b> 	5
<b>Gemüsebrühe mit Flädli</b> <sup>G, L</sup> 	5
<b>Melonenschiffchen und Rohschinken</b>	5
<b>Gurken- und Rüeblistäbchen mit Kräuterdip</b> <sup>L</sup> 	5
<b>Salat vom Buffet</b>	5

DAMIT ICH GROSS & STARK WERDE

<b>Fischstäbchen</b> mit Kartoffel-Erbсенstampf <sup>G, L</sup>	14
<b>Hörnli mit Tomatensauce</b>  und geriebenem Käse <sup>G</sup>	12
<b>Hörnli mit Ghackets, Rudis Leibspeise</b> Hackfleisch vom Rind mit geriebenem Käse und Apfelsmus <sup>G</sup>	14
<b>Drei kleine Bratwürstli</b> mit buntem Gemüse und Pommes frites <sup>G</sup>	15
<b>Cheeseburger mit Rindfleisch</b> mit Tomate, Gurke, Salat und Pommes frites <sup>G, L</sup>	15

WEIL ICH'S GERNE MAG

<b>Eine Kugel Eis nach Wahl</b> <sup>L, N, G</sup> 	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

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)