

## 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

8

### Green & Healthy Bowl mit Bündner Hanfnüssen

Blattsalate mit Fenchelstreifen, Gurken, Jungspinat, Croûtons und Sprossen <sup>G</sup>

14 21

**Besonders lecker mit:** Bio-Ei vom Glennerhof und Bio-Geisskäse aus dem Prättigau

7

### Fitness Bowl & Bündner Berglachs

Blattsalate mit gebeizten Bündner Randenlachstranchen, Gurkenperlen, rohen Randen, Kirschtomaten und eingelegten roten Zwiebeln

19 27

### Unsere hausgemachten Dressings zu Ihrer Bowl

French, Italian, Honig-Senf oder House

## VORSPEISEN & SUPPEN

Preis in CHF

### Pikant mariniertes Schweizer Rindstatar

mit pochierem Eigelb und Zupfsalat, dazu Buttertost <sup>G</sup>

70g 130g  
20 28

### Gerstensuppe „Gran Alpin“

nach altem Hausrezept mit Ruchbrotdcroûtons <sup>G,L</sup>

14

### Tomaten-Selleriesuppe mit Gel vom Schweizer Gin

Variation von Tomaten und Sellerie

15

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], Zander [CH - Zucht], Poulet [CH]

## HAUPTGÄNGE

	Preis in CHF
<b>180g Schweizer Rindsfilet mit Sauce Hollandaise</b> mit Kirschtomatenconfit, grilliertem Mini-Lauch und Heublumenkartoffeln	56
<b>300g LUMA Pork Kotelett „Das beste Schweinefleisch der Welt“</b> mit Kräuterbutter, geröstetem Brokkoli und Pommes frites aus der Ostschweiz	48
<b>Hausgemachte Kalbsbratwurst</b> mit Schalottenjus, Sauerkraut und lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat	30
<b>Zanderfilet aus dem Lago Maggiore mit Champagnervelouté</b> mit gebratenem Mini-Lattich und Kartoffelstampf <sup>L</sup>	38
<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>Offene Gemüselasagne mit Parmesan</b> (  mit Nussmesan ) mit Zucchini, Aubergine, Tomaten, Peperoni und Oliven <sup>G, L</sup>	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 enthalten unter anderem Minze.

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], Schwein [CH], Zander [CH - Zucht], Poulet [CH]

## DESSERTS

	Preis in CHF
<b>Dessertvariation Schweizerhof</b> hausgemachte Spezialitäten aus unserer Patisserie <sup>G, L, N</sup>	19
<b>Schokoladen-Kokos Fudge</b>  mit fruchtigem Sorbet und Salat von Erdbeeren und Pfirsich <sup>G, N</sup>	15
<b>Hausgemachte Sorbets</b>  Himbeere, Aprikose, Kalamansi oder Mango-Passionsfrucht	pro Kugel 4
<b>Hausgemachte Glacé</b> <sup>L</sup> Vanille, Schokolade <sup>N</sup> , Erdbeere, weisser Kaffee oder Sauerrahm-Limette	pro Kugel 4
<b>Kleine Käseauswahl des Tages</b> mit Fruchtsenf und Birnenbrot <sup>G, L, N</sup>	9
<b>Affogato</b> eine Kugel Vanille Glacé mit einem Espresso <sup>L</sup>	8
<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“</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
Zwetschghe	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), Schwein (CH), Zander (CH – Zucht), Poulet (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 Rüeblistübchen mit Kräuterdip</b> <sup>L</sup> 	5
<b>Salat vom Buffet</b>	5
<b>DAMIT ICH GROSS &amp; STARK WERDE</b>	
<b>Fischstübchen</b> mit Kartoffel-Erbsenstampf <sup>G, L</sup>	14
<b>Hörnli mit Tomatensauce</b>  und geriebenem Käse <sup>G</sup>	12
<b>Hörnli mit Ghackets</b> Hackfleisch vom Rind mit geriebenem Käse und Apfelmus <sup>G</sup>	14
<b>Pouletknusperli</b> buntes 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
<b>WEIL ICH'S GERNE MAG</b>	
<b>eine Kugel Eis nach Wahl</b> <sup>L, N, G</sup> 	4
<b>KINDERMENU</b>	
<b>Vorspeise und Hauptgang aus der Kinderkarte, dazu eine Kugel Glacé 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], Schwein [CH], Zander [CH – Zucht], Poulet [CH]