






Grappa 2cl/4cl

Tre soli tre - Berta 45% vom Fass	16/28
Geschmack und Duft präsentieren sich mit Noten von Vanille, Aprikose, Kakao, Johannisbeere und Sauerkirsche	
Moscato - Poli 40% klar	12/19
Weich, vollmundig mit Aromen von Obst und Orangenblüten.	

Marc (Lipp Maienfeld) 2cl/4cl

RieslingxSilvaner 41% 	13/21
Klarer Bündner Riesling Sylvaner Feinfruchtig.	
Grandioso Grand Marc 41% 	14/23
Pinot Noir, 10 Jahre in französischer Eiche gereift, leicht rauchig mit Röstaromen.	

Fruchtbrand (aus der Schweiz) 2cl/4cl

Bündner Kirsch - Lipp 41% 	11/18
Bündner Kirschen	
Vieille Prune - Lipp 38.5% 	13/21
Bündner Zwetschgen, veredelt mit eingelegten Dörripflaumen.	
Vieille Poire - Lipp 38.5% 	13/21
Bündner Birnen, veredelt mit eingelegten Dörrbirnen.	
Himbeergeist - Landwig 40%	10/15
Schweizer Himbeeren	

Gut zu wissen

Wünschen Sie eine Änderung unseres Verwöhnmenüs?

Stellen Sie Ihr Menu nach Belieben aus unserer Abendkarte zusammen.

Für unsere kleinen Gäste

Unseren kleinen Gästen bieten wir alle Gerichte auch in kleinen Portionen an. Zum Menu (Salatbuffet, Kindergericht und Dessert) servieren wir den Kindern kostenloses Heidner Bergquellwasser in farbigen und coolen squire-me-Trinkflaschen.

Unser Verwöhntipp

In unserem BergSpa schenken wir Ihnen Zeit und Raum für sich selbst, zur Belebung oder Regeneration, Entspannung oder Inspiration.

Lassen Sie sich fallen in unsere ZeitRäume und entdecken Sie im BergSpa die wundersame Symbiose von Kunst und Schönheit, Duft und Design, Entspannung und Belebung für Geist und Körper.

Gönnen Sie sich ZEIT!

Unser BergSpa-Team berät Sie gerne!



Abendkarte

Vorspeisen

Tatar 120g ^{1,3,7}

Pochiertes Ei | Fladenbrot | Chilisauce

+ von der Aubergine

22

+ vom Schweizer Rind

29

Schweizerhof Marena (Bündnerteller) ^{1,3,7}

25

Rohessspeck | Coppa | Bündnerfleisch | Rohschinken

Salsiz von Jörg Brügger aus Parpan

Bergkäse | Birnenbrot

Reichhaltiges Salatbuffet

18

Fladenbrot ^{1,8,11}

19

Dreierlei Hummus

Rande | Baba Ganoush | Kürbis

Spargelsalat | gratinierter Ziegenkäse ^{7,8,12}

19




Baumnuss | Cicciorino rosso | Schalotten-Chutney | Berghonig

Carpaccio von gedörrten, bunten Tomaten ^{7,12}




19

Caprinello | Bärlauch | Croutons | Rucola | Balsamico-Kaviar

Dessertweine

- S88**  4cl/37,5cl 9/76
Markus Stäger, Maienfeld
Blumig und fruchtig, erinnert an Feigen.
- Eiswein**  4cl/37,5cl 15/110
Luzi Jenny, Jenins
Dieser Eiswein, aus der Pinot Noir Traube, überzeugt mit seiner natürlichen Restsüsse und eignet sich hervorragend zu einem Käse mit Birnenbrot sowie allerlei süssen Spezialitäten.
- Pinot Muté 2011**  4cl/37,5cl 11/78
Jürg Marugg, Fläsch
"Bündner Portwein" aus der Pinot Noir Traube.

Likör (aus der Schweiz)

- Bündner Röteli** - Lipp 22%  4cl 11
Marc, Kirschen und Gewürze
- Nuschigna** - Grendelmeier 30%  4cl 11
Grüne Baumnüsse, Marc, Zitronen und Gewürze
- Bündner Bierlikör** - Räber 18%  4cl 12
Bier, Gewürze, Karamell
- Limoncello** - Angelo Delea 25% 4cl 10
Bio Zitronenlikör


Cognac

- Rémy Martin VSOP** 40% 2cl 14
Weich und reich an Aromen von Aprikose, Veilchen und Lakritze, ist er eine Symphonie in Goldgelb und Bernstein
- Rémy Martin XO** 40% 2cl 18
Reichtum an Aromen wie Jasmin, Iris, reifen Feigen, frisch gemahlenem Zimt und kandierten Orangen.

Coupes & Eis

Dänemark 🌿 3,7,8	14
Vanilleeis Mandelsplitter Schokoladensauce Rahm	
Birnen-Toblerone 🌿 1,3,7,8	14
Birnensorbet Toblerone Mandelcrumble Karamellsauce Rahm	
Eiskaffee Schweizerhof 🌿 1,3,7,8	14
Vanilleeis Espresso Baumnüsse Karamellsauce Cantuccini	
Bonanza Brownie 🌿 1,3,7,8	14
Stracciatellaeis Schokoladeneis Schokoladensauce Brownie Rahm	


Unsere Coupes im "MINIformat" 12

Rahmeis 1,3,7,8	pro Kugel 4.50
Vanille Erdbeere Schokolade Stracciatella Mocca	
Sorbets (auch  erhältlich)	pro Kugel 4.50
Zitrone Himbeere Birne	

Suppen

Rüebli-Ingwer Suppe  1,9 15
Croutons | Kräuteröl



Tagessuppe 15
Fragen Sie unser Team nach dem aktuellen Angebot.

Schweizerhof Gerstensuppe  1,7,9,12 18
«Gran Alpin»-Gerste aus biologischem Anbau
Rahm | Bündner Rohschinken

Spargelcremesuppe 15
Bärlauchöl | Schnittlauch | rosa Pfeffer

Alpine Klassiker


Sursilvaner Capuns  1,3,7,9 32
Gerösteter Speck (CH)
Sautierte Zwiebelstreifen | Rahmsauce

Vegi Capuns   1,3,7 29
Sautierte Zwiebelstreifen | Rahmsauce

Quark Pizokels  1,3,7,9 (auch  **erhältlich**) 29
Bündner Rohschinken | Kräuter-Käsesauce
Marktgemüse

Bündner Duo  1,3,7,9 32
Capuns und Quark Pizokels

Hauptgänge

Einheimisches Kalbgeschnetzeltes  1,3,7,9	49
Rahmsauce gebratene Schweizer Pilze Spätzli Röstzwiebeln	
Hacktäschli vom Bio Wagyu Beef aus Churwalden  1,3,9,12	39
Süsskartoffelpüree Balsamicosauce Miso-Pastinake Zwiebelchutney	
Geschmorte Puschlaver Kalbskopfbacke  1,3,7,9,12	39
Maienfelder Bärlauch-Risotto Frühlingsgemüse	
Glasierter Schweinebauch (CH) 1,3,7,9,12	41
Selleriepüree gebratener grüner Spargel Ingwer-Sojasauce Rhabarber-Trauben-Chutney	
Gebratener Gotthard-Zander 1,9,4,12	44
Knoblauch-Reiscreme Rohessspeck-Spinat Fond Frühlingsgemüse	
Thai Curry mit Planted.poulet  8	31
Jasminreis Frühlingsgemüse Koriander Cashewnüsse	
Bärlauch Ravioli  1,7,9	29
Belper Knolle Rucola Yuzu-Butter Morcheln	
Schweizer Spargeln	31
Bratkartoffeln Hollandaise-Espuma	
+Kalbssteak mit Kräuterbutter	48
+Gekochter Schinken	39
Hartweizen Spaghetti 1	
+Aglio e olio 	28
+Tomatensauce  9	28
+Bolognese vom Puschlaver Rind  9	32

Süßes

Rüeblikuchen 🌿 1,3,6,7,8	16
Gesalzene Karamelcreme Mandarinen-Thymian Sorbet Ingwer-Buttermilch Thymianöl Rüblichips	
Tonkabohnen Cheesecake 🌿 1,3,7	16
Rhabarber Honigwabe Honigblüten Sauerampfer	
Zartbitter Schokoladenmousse 🌿 1,3,6,7,8	16
Haselnuss Croquant Miso-Karamell Eis Cassisgel Tasmanischer Bergpfeffer	
Weisser Schokoladen-Arven-Espuma 🍷 6	16
Rande Yuzu-Gelee Kaffee-Granita	

Frozen Joghurt 🌿 9.50

Frozen Joghurt aus Filisurer Milch
mit Topping nach Wahl (Selbstbedienung).
Genuss pur mit Ihrem selbst kreierten Dessert!