

Grappa 2cl/4cl

Tre soli tre - Berta 45% vom Fass	15/25
Geschmack und Duft präsentieren sich mit Noten von Vanille, Aprikose, Kakao, Johannisbeere und Sauerkirsche	
Magari - Gaja 45% vom Fass	15/25
Ein feines Bouquet mit Akzenten von Rosinen, Mandeln und verschiedenen Gewürzen.	
Barbaresco Darmagi - Gaja 45% klar	13/21
Duft von Blumen und Gewürzen, welche im Gaumen eine frische und harmonische Aromafülle bewirken.	
Moscato - Poli 40% klar	12/19
Weich, vollmundig mit Aromen von Obst und Orangenblüten.	

Marc (Dalla cantina Lipp di Maienfeld) 2cl/4cl

Bianco Grand Marc 41% 	13/21
Bündner Riesling Sylvaner, Chardonnay, Föhnbeeren vom Pinot Gris, im Chardonnay-Barrique gereift, fruchtig.	
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.

Unsere Empfehlung

Scalottas Terroir 16 Gault-Millau / Grüner Stern Guide Michelin

Vergessen Sie für einmal Vorspeise, Hauptgang und Dessert.

Stellen Sie sich Ihr eigenes Menu frei zusammen und kombinieren Sie nach Lust und Laune. Wir pflegen eine Terroir-Küche mit regionalen Produkten aus naturnaher Produktion.

Über die Öffnungszeiten unseres Restaurants informieren wir Sie gerne persönlich.



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

Rohess-Speck | Coppa | Bündnerfleisch | Rohschinken
Salsiz von der Fleischmanufaktur Brügger aus Parpan
Bergkäse | Birnenbrot

Reichhaltiges Salatbuffet

18

Fladenbrot ^{1,8,11}

19

Dreierlei Hummus
Rande | Baba Ganoush | Kürbis

Ziegenkäse-Gemüse-Terrine ^{7,8,12}

19

Nüsslisalat | Feige | Beerendressing | Baumnuss | Eierschwämmli

Dessertweine

- S88**  4cl/37,5cl 9/76
Markus Stäger, Maienfeld
Blumig und fruchtig, erinnert an Feigen.
- União** 4cl/37,5cl 8/65
Pirmin Umbricht, Untersiggenthal
Viel Power und Schmelz mit einen betörenden Fruchtsüsse.
- Pinot Muté 2011**  4cl/37,5cl 9/76
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 11
Bier, Gewürze, Karamell
- Limoncello** - Daniel Stalder 29% 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	
Schweizer Herbst 🌿 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
Croûtons | Kräuteröl

Marronicremesuppe  7 16
Gewürz-Rotwein | Rahm

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

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 gebratene Pastinake Zwiebelchutney	
Geschmorte Puschlaver Kalbskopfbacke  1,3,7,9,12	39
Selleriepüree Wirsing Tatar gebratene Eierschwämmli	
Filet vom Bierschwein vom Wandelerhof Gunzwil  1,9,12	39
Gemüse Bratkartoffeln eingelegte Aprikosen Apfelbrand-Jus von Urs Hecht	
Gebratener Gotthard-Zander  3,4,9	44
Kürbispüree Butter-Kürbis Kürbiskerne Sanddorn-Apfelchutney	
Schweizer Hirschkraut 1,3,7,9	42
Spätzli Apfel-Rotkohl glasierte Marroni Champignons	
Thai Curry mit Planted.poulet  8	31
Jasminreis Herbstgemüse Koriander Cashewnüsse	
Eierschwämmli Ravioli 1,7,9	29
Eierschwämmli Belper Knolle Rucola	
Risotto von der Brienzer Rande  1,3,7,8	29
Pochierte Birne Jersey Blue Baumnuss	
Hartweizen Spaghetti 1	
+Aglio e olio 	28
+Tomatensauce  9	28
+Bolognese vom Puschlaver Rind  9	32

Süsses

Sanddorn Cremeux 🌿 1,3,6,7 16

Mirabellen-Kompott | Rosmarin-Bisquit | weisser Schokoladencrumble
Bergblütenhonig-Tuile

Kürbisgewürzeis 🌿 3,6,7,12 16

Amaretto-Luft | Trauben | Balsamico | gepuffter Quinoa

Milchschokoladen Namelaka (Crème) 🌿 1,3,6,7,12 16

Birnensorbet | Pastinakenstreifen | Haselnusschaum | Birnengel
Haselnusssteine

Pflaumen Financier 🍷 8,12 16

Mandelmilch-Zimteis | Feigen | Absinth

Frozen Joghurt 🌿 9.50

Frozen Joghurt aus Filisurer Milch
mit Topping nach Wahl (Selbstbedienung)

Genuss pur mit Ihrem selbst kreierten Dessert!