

# Unsere Speisen



MICHELIN  
2023

  
NACHHALTIGE  
GASTRONOMIE

terroir  
*Scalottas*  
Spensa Speisekammer



## Terroir

beurteilt den Charakter, die Eigenheit und den Wert, der einem bestimmten Gebiet und seinen kulinarischen Erzeugnissen zugeschrieben wird.

(Harald Irka)

Bild: Jürg Waldmeier

## **Unser Genuss-Konzept im Scalottas Terroir**

**Vergessen Sie für einmal Vorspeise, Hauptgang & Dessert.**

Stellen Sie sich Ihr eigenes Menu frei zusammen und kombinieren Sie nach Lust und Laune. Damit Sie mehrere Gerichte ausprobieren können, bereiten wir kleine Portionen zu.

Wir pflegen eine Terroir-Küche mit alpinen Produkten aus naturnaher Produktion. Unsere Zutaten beziehen wir bei Lieferanten, die unsere Nachhaltigkeits-Philosophie teilen. Wir kennen die Menschen, die unsere Lebensmittel herstellen, wissen genau, wie die Tiere gehalten werden und wo das Gemüse wächst.

|                             |                |
|-----------------------------|----------------|
| <b>2 Teller</b>             | <b>75.00</b>   |
| <b>3 Teller</b>             | <b>89.00</b>   |
| <b>4 Teller</b>             | <b>111.00</b>  |
| <b>jeder weitere Teller</b> | <b>+ 23.00</b> |

**Für den normalen Hunger empfehlen wir 3 bis 5 Teller.**



Bild: Jürg Waldmeier

Greenburger

## **Genuss - Region - Zeit**

Sie geniessen heute Abend Köstlichkeiten aus unserer alpinen Küche.

Wir leben und arbeiten in alpiner Umgebung. Unsere Berge, Wasser, Tiere und Pflanzen sind die Inspiration und geben uns die Zutaten für die Gerichte. Die Region ist uns wichtig, der persönliche Kontakt zu unseren Produzentinnen und Produzenten ist uns noch wichtiger. Kantonsgrenzen oder Staatsgrenzen interessieren uns nicht. Die Vinschger Marille ist mir näher als die Walliser Aprikose, Willi Schmid aus dem Toggenburg kenne ich seit über 20 Jahren, sein Käse wird immer einen Platz auf meiner Karte haben.

Wir sind nicht dogmatisch. Gewürze und Zitrusfrüchte finden in unserer Küche ihren Platz, hat man sie doch seit dem Mittelalter in Graubünden gehandelt und genutzt. Bio ist für uns logisch. Dafür verzichten wir auf Fertigprodukte und künstliche Aromen. Der alpine Geschmack ist unser Ziel.

Nicht allein die Speisen zeigen unsere Haltung, auch bei den Getränken und beim Wein halten wir uns an diese Einstellung. Bündner Wein ist selbstverständlich, ergänzt mit Trouvaillen aus meiner Heimat, dem Südtirol und dem Rest Italiens. Auch Weine aus der Heimat von unserem Sommelier Andre Dotter finden Sie bei uns. Immer mit persönlichem Kontakt zu den Weinbäuerinnen und Weinbauern.

Wir geben unseren Produkten Zeit zum Wachsen und zum Reifen - wir nehmen uns die Zeit, die Gerichte mit Liebe zuzubereiten. Nehmen auch Sie sich die Zeit, um die Alpine Küche zu geniessen.

Hansjörg Ladurner

## Schaf & Gemüse

1,3,7,8

Schafskäse | eingelegte Tomaten | Gurken  
Peperoni | eingelegte Zwiebeln | schwarze Nuss  
Basilikum-Sorbet | Knusperbrot

## Bündner Yak

1,3,7,10

Carpaccio von geräuchertem Yak  
Baumnuss-Vinaigrette | «Il Dür»  
Kandierter Knoblauch | Thymian-Grissini

## AlpenZander

1,3,7,10

Zander aus dem Lago Maggiore  
mit Kastanienschalen geräuchert  
Grünes Meerrettich-Eis | fermentierter Fenchel  
ScalottasHonigSenf | Safranbrioche

 Vegetarisch

## **Apfel & Arve**

1,3,7

Arvenschaumsuppe | Apfelraviolo | Preiselbeeren

## **Steinpilze & Feige**

7

«Riso Loto» | Steinpilze  
GewürzFeige | Feigenblattöl

## **Rauchkastanie | Rotkohl**

1,3,7

Rauchkastanien-Raviolo | Rotkohl | Kohlsprossen  
Karamalisierte Kastanien | Wacholderschaum  
Apfel | Preiselbeeren

## **Greenburger**

1,3,7

BergAckerBohnen | Erbsen | Süsskartoffel-Brötchen  
Pochiertes Bio-Ei | Apfelessig-Mayo

## **Hack vom Yak**

1,3,7

Burger vom Sufner Yak | Gemüse-BBQ  
Berggetreidebrötchen  
Sauerrahm | eingelegte Zwiebeln

## **Heidner Kalb** hochzwei

1,7

Medaillon vom Kalb  
Kalbsblanquette mit Safran  
Federkohl | BergAckerKartoffel-Stampf



## **Ochse** hochzwei

3

Medaillon vom Ochsen

Knusperkrokette von der geschmorten Ochsenbrust

Randen | GewürzWetschge

## **«AlpenCurry»**

7

Curry vom Schwarznasenlamm | Reichenauer Kürbispürée

Ackerbohne | Ingwer-Joghurt

## **Steinbock**

1,3

Pfeffer vom Steinbock | Arvenkerne

Wacholder-Spätzli | Kohlsprossen

Quitte | Preiselbeeren

## **Murmeltier & Wirsing**

1,3,7

Tortelloni vom geschmorten Murmeltier

Rahm-Wirsing | Gewürzcrumble | Berberitze | Mohn

### **Quark & Marille**

3,7

Soufflé mit Andeerer Quark

ScalottasHonig-Eis | Marillen

### **Heidelbeere & Arve**

1,3,7

Dischma-Heidelbeere | Arven-Eis | Joghurtschaum

Alpenrosenstaub | Lärchen-Gel

### **Pfirsich & Rande**

3,7

Pfirsichkompott | Randen-Joghurt-Eis

Goldrandenragout | Randenmeringue | Schokolade

### **Zwetschge & Nusstorte**

1,3,7,8

Zwetschgenkompott | Nusstorten-Eis

Glühmost

**Alpenrosensorbet** 17.00  
mit Ivalikör

**Marillensorbet** 17.00  
mit Marillenbrand

**Unsere Eissorten**

Nusstorteneis <sup>1,3,7,8</sup> | Sauerrahmeis <sup>7</sup> | Birnenbroteis <sup>1,3,7</sup>  
Arveneis <sup>1,3,7,8</sup> | Randen-Joghurteis <sup>7</sup> | ScalottasHonigeis <sup>3,7</sup>  
Quittensorbet | Marillensorbet

Eine Kugel Eis 6.00

## **Dreierlei Käse** <sup>1,3,7</sup>

### **ScalottasBergArve**

Rotschmierkäse von Willi Schmid aus Braunviehrohmilch. Die Rinde (Kambium) für diesen Käse stammt von Arven aus dem Val Tours. Dieser Käse wird exklusiv für uns hergestellt.

### **Andeerer Blüemli**

Weisschimmelkäse von Floh Bienenrth aus Kuhrohmilch. Zart und cremig.

### **Jersey-Blue**

Der beste Blauschimmelkäse aus Jerseyrohmilch von Willi Schmid. Jerseykühe sind eine der ältesten europäischen Kuhrassen, deren Milch fast doppelt soviel Fett und Eiweiß beinhaltet, wie Milch von anderen Rassen. Dadurch werden die Milchprodukte sehr cremig und geschmackvoll.

### **Andeerer Traum**

Ein traumhafter Käse aus Kuhrohmilch, liebevoll gemacht von Maria Meyer, gepflegt von Floh Bienenrth.

### **Müstair «Il Dür»**

Wie der Name schon suggeriert, zählt diese Köstlichkeit zu den Hartkäsen. Aus thermisierter Kuhmilch reift er etwa 9 Monate im Val Müstair und weitere 9 Monate bei uns im Käsekeller in Muldain.

## Müstair «Tea Fondada» Grand Cru

Neun Monate im Keller der Cascheria Val Müstair gereift, ist dieser Käse aus thermisierter Kuhmilch. Ein Gaumenschmaus der Extraklasse. Die Cascheria verarbeitet, seit dem Neubau der Käserei, die gesamte Milch aus dem Val Müstair. Somit sind sinnlose Milchtransporte aus dem östlichsten Tal Graubündens nicht mehr nötig.

## Vivienne

Ein weich-cremiger Käse aus thermisierter Schafsmilch von Willi Schmid, welchen er seiner Tochter gewidmet hat.

## Capreggio

Der Name Capreggio setzt sich aus den Namen Capra und Taleggio zusammen. Der quadratische Käse aus Ziegenmilch schmeckt fein geissig, etwas säuerlich und reift bei nur 8 Grad. Es ist die perfekte Umgebung, dass er sein spezielles Aroma entwickeln kann. Der Käse hat einen weichen Schnitt, ist cremig bis leicht fließend.

Eine Sorte Käse

10.00

Jede weitere Sorte

7.00

## Zum Käse servieren wir

hausgemachtes Früchtebrot aus Schweizer Dörrfrüchten (ausser Feigen und Datteln).

Birnenbrot von Maurus Fässler mit Dörrbirnen aus dem Thurgau.

Pfefferzwetschge mit Dörrzwetschgen von Thomas Öhler.

Tessiner Feigensenf, eine Spezialität aus kandierten Tessiner Feigen.

Arvenhonig, unser Bienenhonig, welcher in einer Arvenschüssel von Hand gerührt wird.

## **Unsere BergAckerPartner**

**Marcel Heinrich**, Filisur

Landwirtschaftlicher Berater und Organisator.

**Andrea Parpan**, Lain

Stellt den Boden zur Verfügung und hilft tatkräftig mit.

**Bruno Hassler**, Zorten

Pflügt mit seinen Pferden den Acker.

**René Bissig**, Scalottas

Unser Sous-Chef und BergAcker-Fotograf.

Hilft bei allen Arbeiten mit.





Marcel Heinrich

Bruno Hassler

Bild: René Bissig

## Produzenten & Lieferanten

Die Natur liegt uns am Herzen. Für unsere Rezepte verwenden wir deshalb regionale Produkte, die nachhaltig hergestellt werden. Bei der Auswahl unserer Lieferanten achten wir auf eine sorgfältige Verarbeitung der Rohstoffe und eine tiergerechte Haltung.

### **Petra Hartmann, Muldain**

Nusstorte

### **Regula Mani, Zorten**

betreut unsere Bienen und schleudert den ScalottasHonig.

### **Sabina & Marcel Heinrich, Filisur**

Filisurer Bio-Bergkartoffeln,  
Ackerbohnen, Ackerbohnenmehl.

### **Julia & Christoph Good, Mels**

Salat, Gemüse, Süsskartoffeln.

### **Gisler Steinobst, Chur**

Pfirsiche.

### **Ladina Brügger, Parpan**

sammelte für uns die Steinpilze.

### **Heidi & Marco Giovanoli, Bergell**

Rauchkastanien, Rauchkastanienmehl.

### **Claudia & Georg Blunier, Biohof Dusch**

Berglinsen, Hartweizenmehl.

### **Irene Parpan, Lain**

GranAlpin-Brot aus dem alten Holzofen in Zorten.

### **Sandro Sutter, Vaz/Obervaz**

Heidner Arvenöl.

### **Sandra Kunfermann, Tiefencastel**

GranAlpinBio-Mehl, Getreideprodukte.

### **Terreni alla Maggia, Tessin**

Riso «Loto».

### **Rageth Comestibles, Landquart**

Zander aus dem Lago Maggiore.

### **Marlène, Gianina & Jörg Brügger, Parpan**

Trocknen für uns Schwein, Yak, Steinbock,  
Urbündnerfleisch, Arvenkalb und das  
marmorierte Bündnerfleisch.

### **Tona Steier, Lenzerheide**

Unser «Hausmetzger» zerlegt unsere Tiere,  
wurstet, reift das Ochsenentrecôte, besorgt  
das Wild.



**Tamara & Urs Heinz, Sufers**  
Bündner Yak.

**Gian Luca Zanetti, Poschiavo**  
Bündner Lamm.

**Bruno Hassler, Zortén**  
Pfauengeiss, Schwarznasenschafe

**Martina & Markus Dönz, Umrein**  
Schwarzes Alpenschwein.

**Maria Meyer & Martin (Floh) Bienenrth,  
Andeer**  
Andeerer Traum, Andeerer Granit, Blüemli,  
Molkereiprodukte.

**Cascheria Val Müstair, Val Müstair**  
Il Dür, Tea Fondada.

**Beatrix & Willi Schmid, Lichtensteig**  
stellen für uns exklusiv die  
ScalottasBergArve her, Schafkäse «Nicos»,  
Jersey-Blue, Vivienne, Capreggio.

**Jolanda & Adrian Hager, Niederurnen**  
Quitten.

**Felchlin, Ibach**  
Feinste Grand Cru Schokolade

**Andreas Züllig, Lenzerheide**  
Hochstammäpfel, Kirschen, Trauben,  
Zwetschgen und gute Ideen.

Unser **Greenegg** heizen wir mit  
Appenzeller Holzkohle.

**Allergene:**

1 Glutenthaltiges Getreide | 2 Krebstiere | 3 Eier | 4 Fische | 5 Erdnüsse  
6 Soja | 7 Milch | 8 Schalenfrüchte | 9 Sellerie | 10 Senf | 11 Sesam  
12 Schwefeldioxid & Sulphite | 13 Lupinen | 14 Weichtiere

**Bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter über allfällige Lebensmittelaversionen  
und Unverträglichkeiten.**

Alle Gerichte sind hausgemacht. Wir verwenden hochwertige Produkte, deren Herkunft  
und Zusammensetzung wir kennen. Mögliche Kreuzkontaminationen können aber vorkommen.



Hansjörg Ladurner

René Bissig

Bild: Salz& Pfeffer Edition



*Schweizerhof* since 1904  
LENZERHEIDE