

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 Tipp

Scalottas Terroir 16 Gault-Millau / Grüner Michelin Stern


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

Rindfleischtatar  (80g/160g) ^{1,3,8,9} 26/36
Pochiertes Ei | Bergfladenbrot
Sonnenblumen-Crumbel | Radieschen | Bärlauchöl

Bündnerteller  ^{1,3,7} 25
Trockenfleisch (CH) | Rohschinken (CH)
Salsiz (CH) | Jägerspeck (CH) | Bündner Bergkäse
hausgemachtes Birnenbrot


Reichhaltiges Salatbuffet 18

Bergfladenbrot  ^{1,8,11} 17
Randenhummus | Baba Ganoush | Muhammara


Nüsslisalat ^{1,3} (auch  **erhältlich**) 17
Felsberger Ei | Speck | Croûtons | Kürbiskerne
Apfel-Kürbis-Vinaigrette

Karamelisierter Ziegenkäse Burger  ^{1,3,7} 19
Bun | eingelegte rote Zwiebeln | Heidelbeer-Senf Mayonnaise
Blattsalat | Kartoffel Chips

Suppen


Kürbiscrèmesuppe  7,8,9 15
Steirische Kürbiskerne | Kürbiskernöl aus Herisau



Vegane Marronisuppe  1,9 15
Rosenkohlblätter | Croûtons


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


Alpine Klassiker

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

Vegi Capuns  1,3,7 30
Sautierte Zwiebelstreifen | Rahmsauce

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






Maluns   1,3,7,9 29
Kartoffeln mit Mehl vermischt und in Butter geröstet
Bergkäse | hausgemachtes Boskoop-Apple

Bündner Trilogie  1,3,7,9 36
Alle drei Bündner Spezialitäten vereint
Capuns | Maluns | Pizokels | Boskoop-Apple

Fleisch/Fisch

- Einheimisches Kalbgeschnetzeltes**  1,3,7,9 49
Rahmsauce | gebratene Schweizer Pilze
Bergspätzli | Röstzwiebeln
- Hacktätschli vom Bio Wagyu Beef aus Churwalden**  1,3,9,12 39
Süsskartoffelpurée | Rotweinschalotten | Kerbelwurzel
- Ossobucco vom Puschlaver Kalb**  1,3,7,9 44
Safranrisotto | Bauerngemüse | Gremolata
- Bier-Treber Schweinefilet vom Wandelerhof Gunzwil** 1,3,7,9 46
Kürbis-Gnocchi | Broccoli | Mandeln | Jus mit Apfelbrand
von Urs Hecht | Apfelchutney
- Gebratener Gotthard Zander**  1,3,4,7,8 47
Gerstotto Gran Alpin | Bündner Weissweinsauce | Zitrone
geschmorte Urkarotte

Vegetarisch & Vegan

- Spaghetti aglio, olio e peperoncino**  1,3,4 (auch  erhältlich) 27
Demeter Olivenöl | Knoblauch | Peperoni
Chili | Rucola | Parmesan
- Gemüse-Planted Chicken Curry**  8 31
Planted Chicken | Basmati-Reis | Bauerngemüse
Koriander
- Winterteller**  1,3,7,8 29
Bergspätzli | Rotkohl | Marroni | Apfel | Kürbis | Rosenkohl
Steinpilzsauce
- Dinkel Momos**  1,9,11 28
Zwiebeln | Limette | Planted Pulled | schwarze Bohnen
Tomatensalsa | Ingwer-Chili-Dip

Desserts

Marroni-Steinpilz 🍄 1,3,7,8 16
Marroni-Steinpilz Parfait | glasierte Marroni | Pistazien Sponge
Preiselbeeren | Schokolade

Schokoladen-Kürbis 🍷 1,6 16
Kürbiskern-Tarte | Schokoladen Ganache | Kürbiscrème | Meringue
Gebrannte Kürbiskerne

Cherry-Cheesecake 🍷 6,8 14
Cheesecake im Glas | Dattel-Mandel Boden | Amarena Kirschen
Weisse Schokolade

Der Klassiker 1,3,7 12
Tiramisù im Glas

Frozen Joghurt

Nature 7 7.50

Marshmallow | Karamelsauce 7 9.50

Heidelbeeren | Granola 1,7,8 9.50

Milchshakes

Vanille | Stracciatella | Karamel | Schokoladensauce 1,3,7,8 14

Blutorange | Meringue | Pistazie | Himbeersauce 🍷 8 14

Kaffee | Kokos | gebrannte Haselnüsse | Schokoladensauce 1,3,7,8 14

Unsere Milchshakes im "MINIformat" 12

Coupes





Dänemark ^{1,3,7,8}	14
Vanilleeis Mandelsplitter Schokoladensauce Rahm	
Blutorangen-Gin [🌱]	14
Blutorangensorbet Zitronensorbet Gin Meringue	
Eiskaffee Schweizerhof ^{1,3,7,8}	14
Vanilleeis Espresso Baumnüsse Karamellsauce Cantuccini	
Bonanza Brownie ^{1,3,7,8}	14
Stracciatellaeis Schokoladeneis Schokoladensauce Brownie Rahm	
Caribbean ^{1,3,7}	14
Rum-Rosineneis Kokoseis Karamell und Schokoladensauce	
Nesselrode ^{1,3,7}	14
Vermicelles Vanilleeis Meringue Rahm	

Unsere Coupes im "MINIformat" 12




Eissorten

Rahmeis ^{1,3,7,8}	pro Kugel 4.50
Vanille Erdbeere Schokolade Stracciatella Mocca Rum Rosine Kokosnuss	
Sorbets (auch [🌱] erhältlich)	pro Kugel 4.50
Blutorange Zitrone Himbeere Birne	

Dessertweine

- S88**  4cl/37,5cl 9/76
Markus Stäger, Maienfeld
Blumig und fruchtig, erinnert an Feigen.
- Vin de Liqueur**  4cl/37,5cl 8/65
Manfred Meier, Zizers
Ein harmonisches Spiel zwischen Restsüsse und samtigen Tanninen.
- Dioli**  4cl/37,5cl 8/65
Irene Grünenfelder, Jenins
Likörwein aus Diolinoir und Merlot
- Pinot Muté 2011**  4cl/37,5cl 9/76
Jürg Marugg, Fläsch
"Bündner Portwein" aus der Pinot Noir Traube.

Marc (Vom Weingut Lipp aus Maienfeld)

- Bianco Grand Marc** 41%  2cl 12
Bündner Riesling Sylvaner, Chardonnay, Föhnbeeren
vom Pinot Gris, im Chardonnay-Barrique gereift, fruchtig.
- Grandioso Grand Marc** 41%  2cl 12
Pinot Noir, 10 Jahre in französischer Eiche gereift,
leicht rauchig mit Röstaromen.
- Henri Grand Marc** 38.5%  2cl 13
Pinot Noir mit getrockneten Früchten und Beeren
im Barrique gereift, unfiltriert.

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.

Grappa

Tre soli tre - Berta 45% vom Fass 2cl	15
Geschmack und Duft präsentieren sich mit Noten von Vanille, Aprikose, Kakao, Johannisbeere und Sauerkirsche	
Magari - Gaja 45% vom Fass 2cl	15
Ein feines Bouquet mit Akzenten von Rosinen, Mandeln und verschiedenen Gewürzen.	
Barbaresco Darmagi - Gaja 45% klar 2cl	13
Duft von Blumen und Gewürzen, welche im Gaumen eine frische und harmonische Aromafülle bewirken.	
Moscato - Poli 40% klar 2cl	12
Weich, vollmundig mit Aromen von Obst und Orangenblüten.	

Fruchtbrand (aus der Schweiz)

Cherrylian Kirsch - Studer 41% 2cl	14
Im Eichenholz-Barrique ausgebaut	
Vieille Prune - Lipp 38.5% ✓ 2cl	13
Bündner Zwetschgen, veredelt mit eingelegten Dörripflaumen.	
Vieille Poire - Lipp 38.5% ✓ 2cl	13
Bündner Birnen, veredelt mit eingelegten Dörrbirnen.	
Vieille Apricots - Hecht 40% 2cl	10
Aprikosen aus Saxon VS.	

Likör (aus der Schweiz)

Bündner Röteli 22% ✓ 4cl	11
Marc, Kirschen und Gewürze	
Nuschigna 30% ✓ 4cl	11
Grüne Baumnüsse, Marc, Zitronen und Gewürze	
Bündner Bierlikör 18% ✓ 4cl	11
Bier, Gewürze, Karamell	
Limoncino 29% 4cl	10
Bio Zitronenlikör	