

Lieber Gast

Schön, dass Sie heute bei uns sind!

Geniessen Sie die wundervollen Momente mit Ihrer Familie und Freunden! Unsere Servicemitarbeiter wollen Ihnen, zusammen mit dem Küchenteam unter der Leitung von Luca Buzzetti, einen Aufenthalt des Wohlfühlens und des Genusses bieten. In unserer Arvenstube erwarten Sie exzellente traditionelle Brasserie Gerichte gepaart mit beliebten regionalen Spezialitäten.

Die Allergene und die Deklaration finden Sie auf der letzten Seite. Für unsere kleinen Gäste haben wir eine spezielle Karte kreiert.

Verlangen Sie diese bei unserer Service-Crew.

Bun appetit!

Katja Gridling und Gregorio van Kuyk
mit dem gesamten Schweizerhof-Team

Suppen

Oxtailclair				
Ochsenschwanzsuppe parfümiert mit Sherry				9.50
l o m f c g				
Französische Zwiebelsuppe Käsecroûtons				9.50
o l m f c g				
Fischsuppe «Schweizerhof»				12.00
Safrancremesuppe Fischstücke Rouille-Sauce auf Croûtons				
d o l c e a				
Bündner Gerstensuppe	Klein	9.00	Gross	14.00
a l o m f c g				

Salate

Tomatensalat «Caprese»				15.00
Buffala Mozzarella Olivenöl-Balsamicodressing				
o g				
Nüsslisalat Grossmutter Art				14.50
Ei geröstetem Speck Croûtons Hausdressing				
c o a				
Sautierte Jakobsmuscheln				16.00
auf gemischten Blattsalaten Granatapfel geröstete Kürbiskerne Hausdressing				
g o b a				
Salate vom Buffet				
Salades du buffet	Klein	9.00	Gross	16.50
o h c				

Vorspeisen

Bündnerteller garniert Rohschinken Bündnerfleisch Salsiz regionaler Bergkäse g o	Klein	17.50	Gross	26.00
Rindsfilet-Tatar Toast und Butter a c l m	Klein	20.50	Gross	31.00
Filet Royal graved Lachs mariniert mit Meersalz und Dill Apfel Meerrettich d g o				16.00
Flambierter Ziegenkäse Honig Thymian Speckpflaumen g				16.00
Burgunderschnecken überbacken mit Knoblauch-Kräuterbutter g o r	6 Stk	18.00	12 Stk	36.00
Warme Entenleber karamelisierter Apfel g a				26.00

Pasta & so...

Spaghetti «Sugo intenso» Tomatensauce Burrata Straccetti a g l o f	Klein	15.00	Gross	22.00
Hausgemachte Tagliatelle «Saumon» Rauchlachsstreifen Rosapfeffer Zitronensauce c a g d	Klein	16.00	Gross	23.50
Hausgemachte Kalbsbacken-Ravioli braune Butter Salbei c a g o l	Klein	16.50	Gross	24.00
Hausgemachte Capuns c a g o l	Klein	16.00	Gross	23.50
Polenta Grossmutterart mit Waldpilzragout g o a	Klein	16.00	Gross	24.00

Fleisch

Wienerschnitzel	38.00
Pommes frites Gemüse a c	
Filet Mignon «Calvados»	32.00
Schweinsfilet flambiert mit Calvados Trüffelbrie Kräutertagliatelle Gemüse c a g o l	
Rindsfilet «Stroganoff»	43.00
Filetstreifen in pikanter Paprikasauce Peperoni Essiggurken Polenta Taragna Gemüse g l o a	
Rinds-Entrecôte «Café de Paris»	42.00
SwissBeef vom Grill gratiniert mit hausgemachter Spezialbutter Pommes frites Gemüse g o m	
Lammkarree «Provençale»	36.00
an würziger Alpenkräuterkruste rotes Zwiebelconfit Kartoffelgratin Gemüse g l o a	
«Canard à l'orange»	36.00
Rosa gebratene Entenbrust aus Challans Orangensauce Tagliatelle Gemüse g l a	

Fisch

Saiblingsfilet «Meunière»	27.50
in Butter gebraten Basmatireis Gemüse d g o a	
Bio-Riesencrevetten «Royale»	32.00
an roter Currysauce Tagliatelle Gemüse c b o g a	

Käsefondues nach eigenem Hausrezept

«Engadin» Das Traditionelle g o a	pro Person	26.00
«Golddrausch» Morcheln Cognac g o a	pro Person	32.00
«Roti Bäggli» Dörrtomaten Chili Gin g o a	pro Person	28.50

Unsere Käsefondues servieren wir mit Brot und Kartoffeln ab 2 Personen

Monats Specials

Dezember...auf den Spuren Gioacchino's Tournedos «Rossini» Rindsfilet Entenleber Madeirasauce schwarzer Trüffel Kartoffelgratin Gemüse g l o a	48.00
Januar... wieder etwas auf den Backen «Joues de veau braisées» Kalbsbäggli geschmort in Rotweinsauce Polenta Taragna Gemüse g l o a	39.00
Februar... lets moules again! Moules à la marinières Miesmuscheln im Weissweinsud und Kräutern Pommes frites r i o	29.50
März... Hahn im Wein Coq au vin Pouletstücke in Rotweinsauce hausgemachte Spätzli Gemüse g l o a c	32.00

Käse & Desserts

Mousse au chocolat «framboise dorée» Dunkles Schokoladenmousse Himbeersorbet	9.50
Tiramisu «en verre» hausgemachtes feinstes Tiramisu	9.00
Crème Brulée «à la cassonade» gebrannte Creme aus der Tonkabohne mit knackiger Karamellschicht	9.00
Tarte au citron meringuée Zitronentarte mit Meringue-Haube	9.50
Lucas Affogato «al caffè» Vanilleglace Espresso Rahm	8.00
Hausgemache Kuchen und Torten aus unserer Vitrine	Tagespreis
Le Colonel Zitronensorbet Vodka	12.00
Capiello Blutorangensorbet Campari	12.00
Valaisan Birnensorbet Williams	12.00
Glacé und Sorbetaromen Vanille Schokolade Haselnuss Stracciatella Mocca Erdbeer Himbeer Zitrone Birne Blutorange	Kugel 3.00
Regionale und ausländische Käsesorten Feigensenf hausgemachtes Engadiner Birnenbrot	16.00

Dessertwein

Passito del Vertemate dl. 11.50

Allergene

a: Glutenhaltiges Getreide | b: Krebstiere | c: Eier von Geflügel | d: Fisch | e: Erdnüsse |
f: Sojabohnen | g: Milch von Säugetieren | h: Schalenfrüchte | i: Sellerie | m: Senf | n: Sesam |
o: Schwefeldioxid / Sulfite | p: Lupinen | r: Weichtiere

Deklaration

Rind, Kalb, Schwein, Geflügel (CH) | Lamm (NZ) | Lachsforellen (NO) | Saibling (IS) | Forellen (IT)
Crevetten Bio (VN) | Schnecken (FR) | Ente (FR) | Jakobsmuscheln (USA)

Alle Preise verstehen sich pro Person sind in CHF und inkl. MwSt.