

HOMEMADE WITH LOVE: Das schmeckt man!

Unser Logo verrät es bereits: Bei uns steckt ganz schön viel Liebe drin.

Dazu gehört auch, dass wir uns saisonal und regional verwirklichen und immer wieder gerne austoben. ;-))

Wir sind begeistert von der grossen Auswahl authentischer Produkte, die uns die Region und ganz Graubünden bietet. Für uns ist es einfach logisch, diesen kulinarischen Schatz mit Ihnen zu teilen.

Wir können gut auf Fertigprodukte verzichten, denn hausgemacht schmeckt halt einfach besser!

Und übrigens: wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch. Uuuh guat, oder?!

GSTÄRKT in da Tag

Frische Backwaren vom Dessertbüffet	ab 2.0
Power-Knuspermüasli mit Rahmjoghurt, Bündner Honig, Beeren und Knuspertopping	7.5
2 Spiegeleier und Speck mit Brot vom Beck >> für jedes Extra-Ei	10.5 + 2.5
Scalottas' Benedict 2 pochierte Eier auf getoastetem Brot, mit gebratenem Speck und Sauce Hollandaise	16.5

Dr perfekti START ins Glück

Süsshärddöpfel-Chorizo-Suppe mit Brot vom Beck >> Topf zum selber schöpfen (für 4 Pers.)	10.5 38.0
Rucola-Härddöpfelsuppe mit Crème fraîche dazu Rohschinken-Stroh und Brot vom Beck >> Topf zum selber schöpfen (für 4 Pers.)	9.5 35.0
Scalottas-Tagessuppe >> Topf zum selber schöpfen (für 4 Pers.)	9.5 35.0
Grüne Blattsalate mit Knusper-Hanf dazu Radiesli, Cherrytomaten, frische Kräuter und ein hausgemachtes Dressing Ihrer Wahl >> mit tranchierter Pouletbrust	14.5 + 9.0

Miar sind FÜR und FLAMMA

...für unsere Flammkuchen!

«Dr Elsässer» mit Speckwürfel, Zwiebeln und Sauerrahm	17.5
«Dr Bündner» mit Schellenursli-Käse, Bündner Rohschinken, Cornichons und Sauerrahm	19.5
«Dr Vegi» mit Schellenursli-Käse, Rucola, Cherrytomaten, Peperoni, Zwiebeln und Sauerrahm	17.5
«Dr Süassi» mit hausgemachtem Apfelmus und Zimt	16.5

**Werfend Sie gern au an Blick
uf üsi Menütafla.**

**Zuasätzlich zum Aagebot
git's döta witeri feini Sacha!**

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Für dr BÄRAHUNGER

Scalottas-Burger mit Bio-Rindfleisch (150g) im Händöpfel-Bröttli, mit Schellenursli-Käse, grillierter Peperoni, Rucola, karamellisierten Zwiebeln, Trüffel-Mayonnaise und unserer legendären Speck-Konfi	24.5
>> mit Beilage nach Wahl	+ 8.0
Grillierte Bio-Rindsbratwurst* (130g) mit Zwiebel-Apfelsauce	18.5
* aus 77% Rind- und 23% Schweinefleisch	
>> mit Beilage nach Wahl	+ 8.0
Grillierte Bio-Käsewurst* (130g) mit Senf-Rahmsauce	18.5
* aus 73% Rind- und 27% Schweinefleisch	
>> mit Beilage nach Wahl	+ 8.0
XXL-Kalbsbratwurst (500g) vom Grill mit Brot vom Beck und Senf	24.5
>> mit Beilage nach Wahl	+ 8.0

Wählen Sie Ihre BEILAGEN:

- >> Süsskartoffel Fries
- >> Ostschweizer Pommes frites
- >> Händöpfelsalat
- >> Tagesbeilage

100% Bio aus Valbella

Nur das Beste ist gut genug für die Tiere der Familie Parpan. Für unseren Scalottas-Burger und die Bratwürste wird ausschliesslich dieses Bio-Rindfleisch aus Valbella verwendet.



Scalottas-Fleischkäse	19.5
Ofenfleischkäse gefüllt mit Baumnuss-Rucola-Pesto, dazu lauwarmer Händöpfelsalat	

A kli STINKA muass es!

Heidner Käsefondue «ds Fondue vo üs» mit Brot und Gschweltli	28.0
>> das Fondue servieren wir ab 2 Personen (Preis pro Person)	

Gourmet-Fondue auf 2'323m.ü.M.

Unser feines Fondue wird vom Puracenter in Lenzerheide kreiert und hergestellt. Es vereint beste Käsesorten, wie den Heidner und den Lavozer Bergkäse, den Schlossberger und die Belper Knolle aus Bern, den Goldinger Bergkäse aus dem St. Gallischen sowie einen Rohmilch-Raclette-Käse aus dem Züribiet.

GLUSCHTIGS für zwüschadura

Scalottas-Plättli mit Bündner Hart- und Weichkäse, Bündnerfleisch, Bündner Rohschinken, Brot vom Beck, zweierlei Butter und hausgemachtem Kräuter-Dip 26.5

Das Gute liegt so nah

Das Bündnerfleisch und der Bündner Rohschinken für unser Scalottas-Plättli, die Chorizo, die exklusiv für uns nach Spezialrezeptur hergestellt wird, und die XXL-Bratwurst stammen von Bisehi.ch in Churwalden. Die Naturrocknerei setzt seit jeher auf hochstehende und authentische Naturprodukte.



Salsiz vom Alpenhirt aus 100% Kuhfleisch mit Brot, zweierlei Butter und Kräuter-Dip 16.5

>> Wählen Sie Ihren Lieblingssalsiz:

«Bergsalsiz» - ganz pur!

«Kaffa-Salsiz» - mit wildem Kaffee aus Äthiopien

«Hanfnuss-Salsiz» - mit knusprigem Hanf verfeinert

Für üseri KLIINA (BIS 140 CM)

Kids-Burger mit Käse überbacken dazu Ketchup und/oder Mayonnaise 9.5

>> mit Pommes frites + 4.0

1 Paar Wienerli mit Pommes frites dazu Ketchup und/oder Mayonnaise 10.0

G'hackets und Hörnli 12.5

Kinderportion vom Tagesmenü 12.5

Crêpe süss oder salzig gefüllt 10.0

>> Wählt aus den folgenden Zutaten aus:
Käse, Tomaten, Speck, Nutella, Apfelmus, Zimt oder Zucker

«Grossen Kindern» wird ein Aufpreis verrechnet + 6.0

SÜNDhaft feini Desserts

Wir backen von Herzen gerne und tüfteln auch immer wieder an neuen Kuchen- und Tortenrezepten rum. Ein Besuch an unserem Dessertbuffet lohnt sich also immer. ;-)

Flo's heisser Tassenkuchen 7.0

À la minute für Sie gemacht, mit schmelzendem Schoggikern und Salted Caramel Topping

Warmer Milchreis im Weckglas mit Zimt und gerösteten Nüssen oder Apfelmus 7.0

Miar wünschen «A GUATA»!

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.