

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

Gipfel-Zmorga mit Gipfeli, Brot, Butter, Parpaner Konfi und Bündner Honig >> mit Bergkäse und Bündnerfleisch	12.0 + 8.0
Power-Knuspermüasli mit Rahmjoghurt, Bündner Honig und Granola	7.5
2 Spiegeleier und Speck mit Brot vom Beck >> für jedes Extra-Ei	12.5 + 2.5
Scalottas' Benedict (bis 11.00 Uhr) 2 pochierte Eier auf getoastetem Brot, mit gebratenem Speck und Sauce Hollandaise	18.5

Dr perfekti START ins Glück

Trimmiser Kürbissuppe mit Kaffee verfeinert dazu Brot vom Beck >> Topf zum selber schöpfen (für 4 Pers.)	11.5 40.0
Scalottas-Tagessuppe >> Topf zum selber schöpfen (für 4 Pers.)	9.5 35.0
Bunter Blattsalat mit Kernen-Mix und Ei hausgemachtes Dressing Ihrer Wahl >> mit gebratenem Swiss Alpine Lachs (100g)	16.5 +10.0

Miar sind FÜR und FLAMMA

...für unsere Flammkuchen!

«Dr Elsässer» mit Speckwürfel, Zwiebeln und Sauerrahm	17.5
«Dr Bündner» mit Schellenursli Bio-Käse, Bündner Rohschinken, Cornichons und Sauerrahm	19.5
«Dr Vegi» mit Ziegenfrischkäse, Birnen, roten Zwiebeln, Kürbiskernen und Sauerrahm	18.5

Wärfend Sie gärä au en Blick uf üseri Menütafla.

Zuasätzlich zum Aagebot git's dōta witeri feini Sacha!

Unsere Küche ist bis spätestens 15.00 Uhr geöffnet – Salsiz und Plättli gibt es bis zum Schluss!
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

GLUSCHTIGS für zwüschadura

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

Salsiz vom Alpenhirt aus >90% Kuhfleisch mit Brot, zweierlei Butter und Kräuter-Dip 17.5

>> Wählen Sie Ihren Lieblingssalsiz:

«Bergsalsiz» - 100% Kuh, ganz pur!

«Tschili-Salsiz» - >90% Kuh, mit wild feurigem Chili

«Hanfnuss-Salsiz» - >90% Kuh, mit knusprigem Hanf

Will dr Urneni scho gwüsst het was guat isch!

Ohne Pökelsalz und Zusatzstoffe kommen sie aus, die Salsiz-Spezialitäten vom Alpenhirt.

Ein Produkt, das ausschliesslich aus älteren Tieren der Region stammt. Naturbelassen und nachhaltig, das sorgt für besten Geschmack.



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

Äpler Maggrona mit Öpfelmuas 12.5

"Grossen Kindern" servieren wir diese Gerichte gerne in "grossen Portionen" und verrechnen dafür einen Aufpreis 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. ;-)

Warme Scalottas-Waffeln mit Puderzucker 9.5
>> die Qual der Wahl:
Salzcaramel, Honig, Schoggisauce, Schlagrahm, Öpfelmuas, Ahornsirup

Miar wünsche «A GUATA»!

Unsere Küche ist bis spätestens 15.00 Uhr geöffnet – Salsiz und Plättli gibt es bis zum Schluss!
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.