

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 Schweizer Honig >> mit Bio-Käse und Bündnerfleisch	12.0 + 8.0
Power-Knuspermüasli mit Rahmjoghurt vom Puracenter, Schweizer Honig und Granola	8.5
2 Spiegeleier oder Rühreier mit Speck mit Brot vom Beck >> für jedes Extra-Ei	12.5 + 2.5
Scalottas' Benedict (bis 10.30 Uhr) 2 pochierte Eier auf getoastetem Brot, mit gebratenem Speck und Sauce Hollandaise	18.5



Zmorga Bomba

Samstag & Sonntag bis am halbi Elfi

Sportler Zmorga Getoastetes 10-Korn Brot mit Kräuter-Hüttenkäse, Power-Knuspermüasli mit Rahmjoghurt, Honig und Granola, Brot, Butter und Parpaner Konfi Smoothie (Mandelmilch, Banane, Beeren) und ein Kaffee oder Tee	18.5
Grüsser Zmorga Pancakes mit Ahornsirup und Beeren, Zopf, Butter, Honig und Parpaner Konfi Smoothie (Mandelmilch, Banane, Beeren) und ein Kaffee oder Tee	18.5

Dr perfekti START ins Glück

Scalottas-Tagessuppe >> Topf zum selber schöpfen (für 4 Pers.)	10.5 38.0
Bunter Blattsalat mit Gemüsestreifen, Kernen-Mix und Ei sowie hausgemachtes Dressing Ihrer Wahl >> als kleine Portion >> mit warmen Heidner Käsekugeln (4 Stück)	18.5 12.5 + 6.0

Zu viel des Guten?

Du kannst Dich nicht entscheiden? Von vielen unserer feinen Gerichten bieten wir auch kleine Portionen an, um sie als Vorspeise zu geniessen oder Platz für ein herrliches Dessert zu lassen ;-)

Miar sind FÜR und FLAMMA

...für unsere Flammkuchen!

«Dr Elsässer» mit Speckwürfel, Zwiebeln und Sauerrahm	19.5
«Dr Bündner» mit Heidner Bio-Käse, Bündner Rohschinken, Cornichons und Sauerrahm	20.5
«Dr Vegi» mit Lauchstroh, gerösteten Peperoni, Zwiebeln, Mandelsplittern, Sauerrahm und Himbeeren >> auch als vegane Variante erhältlich!	19.5

**Wärfend Sie gära au en Blick uf üseri Menütafla.
Zuasätzlich zum Aagebot git's dötä 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.

Für dr BÄRAHUNGER



Scalottas-Burger mit Bio-Rindfleisch (150g) 24.5
im Brioche-Brötli, mit Bio-Bergkäse,
grillierten Peperoni, Rucola und
karamellisierten Zwiebeln
Serviert mit Homemade with Love
Trüffel-Mayonnaise, Ketchup
und unserer legendären Speck-Konfi
>> mit Beilage nach Wahl + 8.0

Pura-Kotelett vom Heidiland-Schwein (ca. 380g) 30.5
mit Honig-Senf Sauce
>> mit Beilage nach Wahl + 8.0

Cuts of Beef «From Nose to Tail»
auf unserer Tafel findest Du immer
die aktuelle Bio-Beef Spezialität – weil das
Rind nicht nur aus Filet besteht ;-) je nachdem

Süesshärldöpfel-Gnocchi 24.5
mit Kräuterpesto, Grotta di Spluga Käse
und frittiertem Rucola

Gebratener Geissa Camembert mit Honig 26.5
und geschmolzenen Tomaten,
bunter Blattsalat mit Gemüsestreifen,
Kernenmix und Dressing Ihrer Wahl

100% Bio aus Valbella

Nur das Beste ist gut genug für die Tiere
der Familie Parpan. Für uns ist es
selbstverständlich, dass wir ganze Tiere kaufen
und alle Fleishteile verwerten – from Nose to
Tail!



Es isch alles WURSCHT

Worst-Case-Salad
oder Wurst-Käse Salat :-)
Cervelat-Bergkäse Salat mit hart gekochtem
Ei, Radiesli und Cornichons
dazu Brot vom Beck
>> gibt es auch als kleine Portion 18.5

Grillierte Bio-Rindsbratwurst* (130g) 16.5
mit Zwiebel-Apfelsauce
* aus 77% Rind- und 23% Schweinefleisch
>> mit Beilage nach Wahl + 8.0

Exklusiv und nur bei uns – es hät so langs hät:
XXL-Kalbsbratwurst* (500g) vom Grill 26.5
mit Brot vom Beck und Senf
* aus 58% Kalb- und 42% Schweinefleisch
>> mit Beilage nach Wahl + 8.0

Wähl Dini BIELAGA:

>> Süsskartoffel Fries
>> Otschweizer Pommes frites
>> Heidner Käsekugeln (8 Stück)
>> Süsskartoffel-Gnocchi
>> Salat mit Dressing Ihrer Wahl (6.0)
>> Tagesbeilage (Stärkebeilage vom Tagesmenü)

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 zwüschedura

Scalottas-Plättli mit Bündner Hart- und Weichkäse, Bündnerfleisch, Bündner Rohschinken, Brot vom Beck, zweierlei Butter und hausgemachtem Dip 28.5

Salsiz von der Naturtrocknerei Bischi mit Brot, zweierlei Butter und Dip 17.5

>> Wählen Sie Ihren Lieblingssalsiz:
«Bio-Rindssalsiz» (80g) - 100% Bio-Rind
«Bio-Bündnersalsiz» (90g) – handgemacht
«Hirschsalsiz» (90g) – aus Bündner Jagd
«Pfeffersalsiz» (90g) – im Pfeffermantel

Für üseri KLIINA (BIS 140 CM)

Poulet-Burger im Cornflakesmantel mit Ketchup und/oder Mayonnaise 10.5
>> mit Pommes frites + 4.0

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

Globi Toast getoastetes Brot mit Schinken und Bio-Bergkäse dazu Gemüsestängeli mit Sauerrahm 12.5

Süesshärddöpfel-Gnocchi mit Tomatensauce und Reibkäse 12.5

"Grossen Kindern" servieren wir diese Gerichte (mit Ausnahme des Burgers) gerne in "grossen Portionen" und verrechnen dafür einen Aufpreis + 6.0

SÜNDhaft feini Desserts

Warme Scalottas-Waffeln mit Puderzucker >> die Qual der Wahl: 9.5

Saisonfrüchte, Salzcaramel, Honig, Smarties, Schoggisauce, Schlagrahm, Ahornsirup, Marshmallows pro Topping 1.5

Ewiva Gelati von der Plankis-Stiftung (130 ml) (Erdbeere, Vanille, Schoggi, Haselnuss, Waldbeere, Rhabarber, Kaffee, Pistache, Tiramisu) 6.5

Globi Milchglacé mit Vanille-Gschmack 4.5



Kein KUCHEN ist auch keine Lösung

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

Übrigens: Nusstangen, Mandelgipfel, Cremeschnitten und Bündner Nusstorten werden täglich frisch von der Bäckerei Aurora, Lenzerheide geliefert!

Miar wünschend «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.