

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 Bio-Käse und Bündnerfleisch	12.0 + 8.0
Power-Knuspermüasli mit Rahmjoghurt, vom Puracenter, Bündner 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 11.00 Uhr) 2 pochierte Eier auf getoastetem Brot, mit gebratenem Speck und Sauce Hollandaise	18.5

Das Gute liegt so nah

Die Molkerei Puracenter stellt aus der Lenzerheidner Kuhmilch viele schmackhafte Milchprodukte und Käsespezialitäten her, die Sie allgegenwärtig auf unserer Karte finden.

Die Eier stammen ebenfalls aus der Lenzerheide, von den glücklichen Hühnern von Lukas Margreth.

Das Bündnerfleisch und der Bündner Rohschinken für unser Scalottas-Plättli, die XXL-Bratwurst sowie der Fleischkäse stammen von Bischi.ch in Churwalden. Die Naturtrocknerei setzt seit jeher auf hochstehende und authentische Naturprodukte.



Dr perfekt START ins Glück

Härdöpfel Suppe mit Portwein, Croûtons und Speckschaum dazu Brot vom Beck >> Topf zum selber schöpfen (für 4 Pers.)	11.5 42.0
Scalottas-Tagessuppe >> Topf zum selber schöpfen (für 4 Pers.)	10.5 38.0
Bunter Blattsalat mit Kernen-Mix und Ei hausgemachtes Dressing Ihrer Wahl >> mit Médaille vom Bio-Rind (100g)	16.5 +11.0

Miar sind FÜR und FLAMMA

...für unsere Flammkuchen!

«Dr Elsässer» mit Speckwürfel, Zwiebeln und Sauerrahm	18.5
«Dr Bündner» mit Schellenursli Bio-Käse, Bündner Rohschinken, Cornichons und Sauerrahm	20.5
«Dr Vegi» mit Grillgemüse, Schellenursli Bio-Käse, bunte Cherry-Tomaten, Gartenkräutern, roten Zwiebeln und Sauerrahm	18.5

**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.

GLUSCHTIGS für zwüschedura

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

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

>> Wählen Sie Ihren Lieblingssalsiz:
«Bergsalsiz» - 100% Kuh, ganz pur!
«Tschili-Salsiz» - >90% Kuh, mit feurigem Chili

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 Fleischkäse und Bio-Schellenursli Käse dazu Gemüsestängeli mit hausgemachtem Dip 12.5

Pasta mit Tomatensauce und Reibkäse 10.5

"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, Schoggisauce, Schlagrahm, Ahornsirup 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 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.