

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. Uuuuh 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-Knuspermüsli mit Rahmjoghurt, 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

Dr perfekti START ins Glück

Härdöpfelsuppe mit Majoran 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 Swiss Alpine Lachs (100g) >> mit Médaille vom Bio-Rind (100g)	16.5 +11.0 +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 Pilzen, Zwiebeln, Preiselbeeren, gerösteten Baumüssen und Sauerrahm	18.5

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 >> Wählen Sie Ihren Lieblingssalsiz: «Bergsalsiz» - 100% Kuh, ganz pur! «Tschili-Salsiz» - >90% Kuh, mit wild feurigem Chili	17.5

**Wärfend Sie gära au en Blick uf üseri Menütafla.
Zusätzlich zum Aagebot git's döta 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) im Brioche-Brötli, mit Schellenursli Bio-Käse, grillierten Peperoni, knackigem Rucola und karamellisierten Zwiebeln Serviert mit Homemade with Love Trüffel-Mayonnaise, Ketchup und unserer legendären Speck-Konfi >> mit Beilage nach Wahl	24.5 + 8.0
Grillierte Bio-Rindsbratwurst* (130g) mit Zwiebel-Apfelsauce * aus 77% Rind- und 23% Schweinefleisch >> mit Beilage nach Wahl	16.5 + 8.0
XXL-Kalbsbratwurst* (500g) vom Grill mit Brot vom Beck und Senf * aus 58% Kalb- und 42% Schweinefleisch >> mit Beilage nach Wahl	24.5 + 8.0
Bio-Rindsgulasch in Rotwein und Wurzelgemüse geschmort dazu hausgemachte Spätzli	28.5
Risotto «Terren alla Maggia» mit Pilzen und «Grotta di Spluga» Käse >> mit Médaille vom Bio-Rind (100g)	26.5 + 11.0
Äpler-Maggrona nach Geheimrezept mit oder ohne Speck aber sicher mit Nani's Öpfelmuas und Röstzwiebeln	20.5

A kli STINKA muass es!

Heidner Käsefondue «ds Fondue vo üs» mit Brot vom Beck	
>> normale Portion (300g pro Person)	28.0
>> grosse Portion (450g pro Person)	38.0
>> das Fondue servieren wir ab 2 Personen <small>(Preis p.P.)</small>	

>> Hinweis: Gerne servieren wir das Fondue auch auf unserer Terrasse
sofern es der Wind zulässt! Wir möchten aber darauf hinweisen, dass der
Käse schneller auskühlt und Sie sich bei unseren Mitarbeitenden
bemerkbar machen dürfen, wir wärmen den Käse gerne mehrmals auf!

Gourmet-Fondue auf 2'323 m.ü.M.

Fondue-Novizen verraten sich zuweilen dadurch,
dass sie die Kruste, die der Käse am Boden des
Caquelons bildet, als «verbrannt» bezeichnen. Doch
solange diese Kruste, die man «Croûton»,
«Religieuse», «Nonne» oder «Grossmutter» nennt,
nur leicht angebrannt ist, gilt sie für Kenner als
Delikatesse, die herausgekratzt und verzehrt
wird. Manche Geniesser geben zusätzlich noch ein
Ei ins Caquelon.



Wählen Sie Ihre BEILAGEN:

- >> Süsskartoffel Fries
- >> Ostschweizer Pommes frites
- >> Hausgemachte Spätzli
- >> Risotto mit Pilzen
- >> Salat mit Dressing Ihrer Wahl
- >> 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.

Für üseri KLIINA (BIS 140 CM)

Poulet-Burger im Cornflakesmantel dazu Ketchup und/oder Mayonnaise >> mit Pommes frites	10.5 + 4.0
1 Paar Wienerli mit Pommes frites dazu Ketchup und/oder Mayonnaise	10.0
Äpler-Maggrona mit oder ohne Speck aber sicher mit Nani's Öpfelmuas	12.5
Globi Toast getoastetes Brot mit Schinken und Bio-Schellenursli Käse dazu Gemüsestängeli mit Kräuterquark	12.5
"Grossen Kindern" servieren wir diese Gerichte gerne in "grossen Portionen" und verrechnen dafür einen Aufpreis.	6.0

SÜNDhaft feini Desserts

Warme Scalottas-Waffeln mit Puderzucker >> die Qual der Wahl: Salzcaramel, Honig, Ahornsirup, Schoggisauce, Öpfelmuas, Schlagrahm	9.5 1.5
Neni's «Pang Doltsch» süsser Brotauflauf mit Äpfeln, Nüssen und Vanillesauce	9.5
Ewiva Gelati von der Plankis-Stiftung (130 ml) (Erdbeere, Vanille, Schoggi, Haselnuss, Kaffee, Rhabarber, Waldbeere, 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 ;-)

Miar wünschend «AN 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.