

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-Knuspermüesli 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 11.30 Uhr) 2 pochierte Eier auf getoastetem Brot mit gebratenem Speck und Sauce Hollandaise	18.5

Dr perfekti START ins Glück

Kürbissuppe aus Kürbis vom Gutshof Plankis dazu Brot vom Beck (Suppe ist Vegan!) >> 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 sowie hausgemachtes Dressing Ihrer Wahl >> als kleine Portion	18.5 12.5

Miar sind FÜR und FLAMMA

...für unsere Flammkuchen!

«Dr Elsässer» mit Speckwürfel, Zwiebeln und Sauerrahm	18.5
«Dr Bündner» mit Bio-Bergkäse, Bündner Rohschinken, Cornichons und Sauerrahm	20.5
«Dr Vegi» mit Süsskartoffeln, roten Zwiebeln, gerösteten Baumüssen, Trüffel-Sauerrahm >> vegane Variante mit Tomatensauce	18.5

GLUSCHTIGS für zwüschedura

Scalottas-Plättli mit Bündner Hart- und Weichkäse, Bündnerfleisch, Bündner Rohschinken, Brot vom Beck, zweierlei Butter und hausgemachtem Dip	26.5
Salsiz von der Naturtrocknerei Bischi mit Brot, zweierlei Butter und Dip >> Wählen Sie Ihren Lieblingsalsiz: «Bio-Rindssalsiz» (80g) - 100% Bio-Rind «Bio-Bündnersalsiz» (90g) – handgemacht «Hirschsalsiz» (90g) – aus Bündner Jagd «Pfeffersalsiz» (90g) – mit einem Pfeffermantel	16.5

**Wärfend Sie gära au en Blick uf üseri Menütafla.
Zusätzlich zum Aagebot git's dōta witeri faini 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 Bröche-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	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
Heisser Scalottas-Fleischkäse mit Senf-Honigsauce >> mit Beilage nach Wahl	22.5 + 8.0
Bio-Rindsgulasch in Rotwein und mit Wurzelgemüse geschmort, dazu hausgemachte Spätzli	32.5
Cremige Bramata Polenta mit Bio-Bergkäse, getrockneten Tomaten und frittiertem Rucola	26.5
Äpler-Maggrona nach Geheimrezept mit oder ohne Speck aber sicher mit Nani's Öpfelmuas und Röstzwiebeln	22.5

100% Bio aus Valbella

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



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 (Preis p.P.)	

>> 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
- >> Bramata Polenta
- >> 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.

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, Nani's Öpfelmuas	12.5
Globi Toast getoastetes Brot mit Fleischkäse und Bio-Bergkäse, dazu Gemüestängeli mit Sauerrahm	12.5
"Grossen Kindern" servieren wir diese Gerichte gerne in "grossen Portionen" und verrechnen dafür einen Aufpreis (Burger und Äpler-Maggrona sind ausschliesslich für unsere kleinen Gäste!)	6.0

SÜNDhaft feini Desserts

Warme Scalottas-Waffeln mit Puderzucker >> die Qual der Wahl: mit Salzcaramel, Honig, Ahornsirup, Schoggisauce, Öpfelmuas, Schlagrahm	9.5 1.5
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 ;-)

Regional ist genial - unsere Lieferanten

Joghurt, Käse	Molkerei Puracenter, Lenzerheide
Eier	Domenico Margreth, Lenzerheide
Salsiz, Bündnerfleisch, Rohschinken, Fleischkäse	Naurtrocknerei Bischi, Churwalden
Bio-Rindfleisch	Bio-Beef, Marco Parpan, Valbella
Kürbis für die Suppe	Stiftung Plankis, Chur
Gemüse & Früchte	Spar Valbella, Transgourmet
Brot und Backwaren (wenn nicht selbstgemacht...)	Bäckerei Aurora, Lenzerheide

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.