

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 Schweizer Honig	13.5
>> mit Bergkäse und Bündnerfleisch	+ 9.0
Power-Knuspermüasli mit Rahmjoghurt, Schweizer Honig und Granola	9.5
2 Spiegeleier oder Rühreier mit Speck mit Brot vom Beck	14.5
>> für jedes Extra-Ei	+ 2.5
Scalottas' Benedict (bis 10.30 Uhr) 2 pochierte Eier auf getoastetem Brot, Rucola, gebratener Speck und Sauce Hollandaise	21.5
>> zusätzlich mit gehobeltem Sommertrüffel	+ 6.0

Dr perfekti START ins Glück

Kürbissuppe aus Kürbis vom Gutshof Plankis mit Kernen und Öl, dazu Brot vom Beck	12.5
>> auch als vegane Variante erhältlich!	
>> Topf zum selber schöpfen (für 4 Pers.)	48.0
Scalottas-Tagessuppe mit Brot vom Beck	12.5
>> Topf zum selber schöpfen (für 4 Pers.)	48.0
Bunter Blattsalat mit Gemüsestreifen, Kernen- & Nuss-Mix und Ei	19.5
sowie hausgemachtes Dressing Deiner Wahl	
>> als kleine Portion	13.5

Miar sind FÜR und FLAMMA

...für unsere Flammkuchen!

«Dr Elsässer» mit Speckwürfel, Zwiebeln und Sauerrahm	21.5
«Dr Bündner» mit Bio-Bergkäse, Bischi's Bündner Rohschinken, Cornichons und Sauerrahm	22.5
«Dr Vegi» mit Wirz, Peperoni, Zwiebeln, karamellisierten Walnüssen und Sauerrahm	21.5
>> vegane Variante mit Mandel-Sauerrahm	

GLUSCHTIGS für zwüschedura

Scalottas-Plättli mit Bündner Hart- und Weichkäse, Bündnerfleisch, Bündner Rohschinken, gesalzener Butter, Essiggemüse und Cherry-Tomätli, Brot vom Beck	32.0
Salsiz von der Naturtrocknerei Bischi mit gesalzener Butter, Essiggemüse, Cherry-Tomätli und Brot vom Beck	18.5
>> Wähle Deinen Lieblingssalsiz: «Bio-Rindssalsiz» (80g) - 100% Bio-Rind «Bio-Bündnersalsiz» (90g) – handgemacht «Hirschsalsiz» (90g) – aus Bündner Jagd «Pfeffersalsiz» (90g) – mit einem Pfeffermantel	

**Wärfend Sie gärä au en Blick uf üseri Menütafla.
Zuasätzlich zum Aagebot git's dōta witeri faini Sacha!**

Für dr BÄRAHUNGER



Scalottas-Burger mit Bio-Rindfleisch (150g) 26.5
im Brïoche-Brötli, mit Bio-Bergkäse,
grillierten Peperoni, Rucola,
Trüffel-Mayonnaise, legendärer Speck-Konfi
und karamellisierten Zwiebeln

Auf Wunsch servieren wir zusätzlich
Homemade with Love

Trüffel-Mayonnaise, Scalottas-Ketchup
und unsere legendäre Speck-Konfi im Gläsli + 3.0
>> mit Beilage nach Wahl + 9.0

Gebratene Bio-Rindsbratwurst* (130g) 26.5
mit Zwiebel-Apfelsauce und
Ostschweizer Pommes frites
* aus 77% Rind- und 23% Schweinefleisch

Heisser Scalottas-Fleischkäse 30.5
mit Senf-Rahmsauce und hausgemachten Spätzli

Cut of Bio 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

Das Vegi-Gericht wechselt regelmässig!
Du findest es tagesaktuell auf der Tafel je nachdem

Äpler-Maggrona nach Geheimrezept 24.5
mit oder ohne Speck aber sicher mit
Nani's Öpfelmuas und Röstzwiebeln

Exklusiv und nur bei uns – es hät so langs hät:
Gebratene XXL-Kalbsbratwurst* (500g) 29.5
mit Brot vom Beck und Senf
* aus 58% Kalb- und 42% Schweinefleisch
>> mit Beilage nach Wahl + 9.0

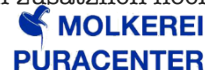
A kli STINKA muass es!

Heidner Käsefondue «ds Fondue vo üs»
mit Brot vom Beck
>> normale Portion (300g pro Person) 29.5
>> grosse Portion (450g pro Person) 39.5
>> 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
- >> Salat mit Dressing Deiner Wahl (7.0)

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.



Vegi, Vegan, Laktose- oder Glutenfrei - kein Problem ;-)

Da all unsere Gerichte HOMEMADE WITH LOVE sind, wissen wir auch genau was drin ist!

Bei einigen Speisen gibt es eine vegane Variante und vieles ist bereits gluten- und/oder laktosefrei. Ob
glutenfreies Brot, vegane Mayo oder Hafermilch - sag uns einfach Bescheid!

Für üseri KLIINA (BIS 140 CM)

Chicken Nuggets im Cornflakesmantel dazu Ketchup und/oder Mayonnaise	12.5
>> mit Pommes frites	+ 5.0
1 Paar Wienerli mit Pommes frites dazu Ketchup und/oder Mayonnaise	12.5
Äpler-Maggrona mit oder ohne Speck, Nani's Äpfelmuas	14.5
Härdöpfel-Gnocchi mit Tomatensauce und Reibkäse	14.5
"Grossen Kindern" servieren wir diese Gerichte gerne in "grossen Portionen" und verrechnen dafür einen Aufpreis (Chicken Nuggets sind ausschliesslich für unsere kleinen Gäste!)	8.0

SÜNDhaft feini Desserts

Warme Scalottas-Waffeln mit Puderzucker >> die Qual der Wahl: mit Salzcaramel, Honig, Ahornsirup, Schoggisauce, Äpfelmuas, Smarties, Marshmallows, Schlagrahm	10.5
pro Topping	1.5
Ewiva Gelati von der Plankis-Stiftung (130 ml) (Erdbeere, Vanille, Schoggi, Haselnuss, Kaffee, Pistache, Tiramisu)	7.0



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 ;-)

Wichtige Hinweise der Regie ;-)

Das Wohlergehen unserer Mitarbeitenden ist uns genauso wichtig wie das Wohlergehen unserer Gäste! Damit auch die Küchen-Crew eine Pause machen und das Mittagessen in Ruhe einnehmen kann, bleibt unsere Küche von 10.30 - 11.00 Uhr geschlossen und ist danach bis spätestens 15.00 Uhr geöffnet. Unsere Flammkuchen, Scalottas Plättli und Salsiz servieren wir Dir aber gerne noch bis 16.00 Uhr.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Dich unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Regional ist genial - unsere Lieferanten

Joghurt, Käse	Molkerei Puracenter, Lenzerheide
Eier	Domenico Margreth, Lenzerheide
Salsiz, Bündnerfleisch, Rohschinken, Fleischkäse, XXL Wurst	Naurtrocknerei Bischi, Churwalden
Bio-Rindfleisch	Bio-Beef, Marco Parpan, Valbella
Kürbis für die Suppe, Glacé	Stiftung Plankis, Chur
Gemüse & Früchte	Spar Valbella, Transgourmet
Brot	Bäckerei Weber, Davos
Cremschnitten, Nusstangen, Mandelgipfel, Berliner, Nusstorte	Bäckerei Aurora, Lenzerheide