

«BIENVENUE» ODER «BEINVEGNI» IM BELLE EPOQUE RESTAURANT

Kann denn Gutes Sünde sein? Nicht im Schweizerhof Flims. Die schönste Hauptsache der Welt schmeckt nachhaltig nämlich einfach noch besser. Bei uns speisen Sie **möglichst regional** und klimafreundlich – **vegetarisch, vegan** oder gerne konventionell mit einem **feinen Stück Fleisch**. Bei uns schmeckt es dem Gewissen fast genauso gut wie dem Bäuchlein. Geniessen Sie in unserem Restaurant die liebevoll zubereiteten Gerichte mal bodenständig bündnerisch, mal französisch inspiriert – und dazu vielleicht einen **Spitzenwein** im Kerzenschein?

NEU steht Ihnen bei unserem Abendmenü ein **Vital-Gericht zur Auswahl** - **möglichst regional, saisonal** und **nachhaltig**, meistens vegetarisch, immer **vollwertig** und voller frischem **Gemüse**. An zwei Tagen in der Woche servieren wir **fangfrischen Fisch** aus der Region.

UNSER VERSPRECHEN

Nachhaltigkeit ist ein Weg und uns ein Anliegen. Wir sind bei Weitem noch nicht da, wo wir sein möchten, aber gehen stets einen Schritt weiter. Stück für Stück auf nachhaltige und regionale Produkte umzusteigen, verstehen wir als unsere Aufgabe.

UNSERE PRODUZENTEN

Küchenchef Jannik Moser sucht Produzenten, die genau wie wir, mit Herzblut hinter ihrem Produkt stehen. Hier ein kleiner Auszug:

Käse	Sennerei Andeer, Maria & Martin Bienerth verarbeiten ausschliesslich Milch aus rein nachhaltiger Milchwirtschaft. PS: Die kleine Käserei ist ein Besuch wert – fragen Sie an der Réception
Kartoffeln & Bergackerbohnen	Biohof Las Sorts, Marcel Heinrichs Bergkartoffeln und Bergackerbohnen wachsen im Albulatal auf sandigem Boden 1000 m.ü.M.
Gerste	Gran Alpin, biologisches Berggetreide aus Graubünden
Gemüse & Obst	Ecco Jäger, der besondere Grosshändler mit Produkten aus der Region
Birnen & Äpfel	Weingut und Obstplantagen von Andrea Lauber aus Malans / Bündner Herrschaft
Lachs	aus nachhaltiger Aquakultur in Lostallo, Graubünden
Zander	direkt vom Gotthardpass, Gotthard-Zander
Fleisch	LUMA und andere Schweizer Betriebe
Hanfprodukte	Alpenpionier aus Zizers
Eier	Glennerhof in Ilanz



Die Preise verstehen sich inkl. 8,1% MWST

N = Nüsse, L = Laktose, G = Gluten

vegetarisch =

vegan =

vital =

Alle Suppen, Dressings und Saucen können Spuren von Senf und Sellerie enthalten.

Betreffend Allergien oder Allergenen Nahrungsmittelbestandteilen wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter.

Herkunft: Lachs (CH – Zucht), Rind (CH), Schwein (CH), Poulet (CH), Kalb (CH), Zander (CH)

SALATE, VORSPEISEN & SUPPEN

Preis in CHF
je Portion 1/2 1/1

Caesar Bowl

Baby-Lattich mit Caesar Dressing mariniert		16	24
Croûtons, gehobeltem Sbrinz und kross gebratenem Speck ^{G, L}			
Besonders lecker mit einem Pouletschenkelsteak Sous vide		6	10

Mediterraner Blattsalat mit zweierlei Kichererbsen und Grillgemüse ✔ ♥

Verschiedenes Gemüse, bunte Sprossen und Kernenmix ^N		12	20
---	--	----	----

Unsere hausgemachten Dressings
French, Italian ✔, Honig-Senf oder Haus ✔

Mariniertes Schweizer Rindstatar

mit Eigelbcrème und Zupfsalat, dazu Buttertoast ^G	70g	130g	
	24	32	

Auf Salz gebackenes Wurzelgemüsetatar ✔ ♥ (vegan möglich)

mit Eigelbcrème, hausgemachten Brotchips und Zupfsalat ^G	70g	130g	
	16	24	

Tortellini mit Ricotta-Spinatfüllung

in Butterschaumsauce, mit Salzzitronen, Oliven, Rucola und Pinienkernen ^{G, L, N}		18	
--	--	----	--

Kartoffelsuppe von Albulakartoffeln ✔ ♥

Trüffelöl, bunte Kartoffeln und frische Kräuter		17	
---	--	----	--

Gerstensuppe «Gran Alpin»

mit Bündnerfleisch, Croûtons und frischen Kräutern ^{G, L}		16	
--	--	----	--

VEGETARISCH, VEGAN & ALLERGENE

Sie ernähren sich vegetarisch, vegan oder haben Einschränkungen beim Essen? Wenn Sie mehrere Tage bei uns im Hause essen, kann die vegetarische oder vegane Auswahl zu klein sein, bitte melden Sie sich bei unserem Serviceteam damit wir Ihnen täglich eine feine Alternative zubereiten können. Bitte geben Sie uns etwas Vorlauf.



Gästebucheintrag Albert Einstein



Daniel & Mengia Hotelgründer



Friedrich Nietzsche / Segnes



Besuchen Sie freitags die **HOTELFÜHRUNG** und erfahren Sie mehr über unsere Geschichte!

Die Preise verstehen sich inkl. 8,1% MWST

N = Nüsse, L = Laktose, G = Gluten

vegetarisch = ✔

vegan = ✔

vital = ♥

Alle Suppen, Dressings und Saucen können Spuren von Senf und Sellerie enthalten.

Betreffend Allergien oder Allergenen Nahrungsmittelbestandteilen wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter.

Herkunft: Lachs (CH – Zucht), Rind (CH), Schwein (CH), Poulet (CH), Kalb (CH), Zander (CH)

HAUPTGÄNGE

	Preis in CHF
Filet vom Schweizer Rind und kleines Ragout von der Backe mit Portweinsauce, Schwarzwurzelpüree, Rüben und Pommes Fondant ^{G, L, N}	58
Schweins Kotelette 250g von LUMA mit Kräuterbutter, geröstetem jungen Brokkoli und Pommes Frites aus der Ostschweiz ^L	48
Gebrautes Lachsfilet von Lostallo mit Kräuterschaumsauce Aquarello-Risotto mit Thymian, Mini-Zucchini und konfierten Tomaten ^L	45
Hausgemachte Capuns Sursilvans Bündner Spezialität nach altem Hausrezept, in Milchbouillon gegart mit Andeerer Käse und Salsiz ^{G, L}	34
Waldpilzcapuns - unsere vegetarische Variante zum Klassiker  mit eingelegten Rotweinzwiebeln und Belper Knolle ^{G, L}	34
Kürbisvariation vom Schweizer Kürbis mit Gemüse-Couscous  mit veganer Joghurt-Kreuzkümmelsauce und Kräutern ^{G, N}	34

UNSERE BÜNDNER SPEZIALITÄT

Capuns sind ein fester Bestandteil der Bündner Küche und stehen für die bündnerische Kochkunst mit deren Fantasie, Kreativität und Abwechslung.

Es gibt fast so viele Rezepte für dieses Gericht, wie es Köch:innen gibt.

Die Mangoldwickel werden mit viel Liebe zubereitet. Jede einzelne Capuns wird per Hand gefüllt, gewickelt und mit vielen, feinen Zutaten bereichert.



Das Besondere an unserem Rezept für Capuns Sursilvans: Sie werden in einer Milchbouillon vorsichtig gegart und enthalten eine Spur frischer Bergminze. Dieses Gericht bieten wir Ihnen auch als vegetarische Variante an.

Dazu empfehlen wir Ihnen einen guten Bündner Wein.

Die Preise verstehen sich inkl. 8,1% MWST

N = Nüsse, L = Laktose, G = Gluten

vegetarisch = 

vegan = 

vital = 

Alle Suppen, Dressings und Saucen können Spuren von Senf und Sellerie enthalten.

Betreffend Allergien oder Allergenen Nahrungsmittelbestandteilen wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter.

Herkunft: Lachs (CH – Zucht), Rind (CH), Schwein (CH), Poulet (CH), Kalb (CH), Zander (CH)

DESSERTS

	Preis in CHF
New-York-Cheesecake  mit Blaubeervariation und Pistazien ^{G, N, L}	17
Tiramisu mit Cashew-Mascarpone   Mit lauwarmen Zwetschgenkompott ^{G, N}	17
Kleines Panna-Cotta mit Früchtekompott ^{G, L, N}	9
Hausgemachte Sorbets  Orange, Blaubeer, Himbeere oder Mango-Passionsfrucht	pro Kugel 4
Hausgemachte Glacé ^L Vanille, dunkle Schokolade ^N , Erdbeere, Karamell oder Sauerrahm-Limette	pro Kugel 4
Käseauswahl vom Käsebrett mit Fruchtsenf und Bündner Birnenbrot ^{G, L, N}	15
Affogato eine Kugel Vanille Glacé mit einem Espresso dazu gegossen ^L	8
Portion Rahm ^L	1

HAUSBRÄNDE und MARC

aus der Region. Lassen Sie sich von unserem Digestivwagen inspirieren. Wir beraten Sie gerne!

KAFFEESPEZIALITÄTEN

„Schweizerhof Kaffee“ mit Röteli und Rahm ^L	15
Irish Coffee mit Whiskey und Rahm ^L	15
Kaffee Baileys mit Rahm ^L	15
French Coffee mit Grand Marnier und Rahm ^L	13

Die Preise verstehen sich inkl. 8,1% MWST

N = Nüsse, L = Laktose, G = Gluten

vegetarisch = 

vegan = 

vital = 

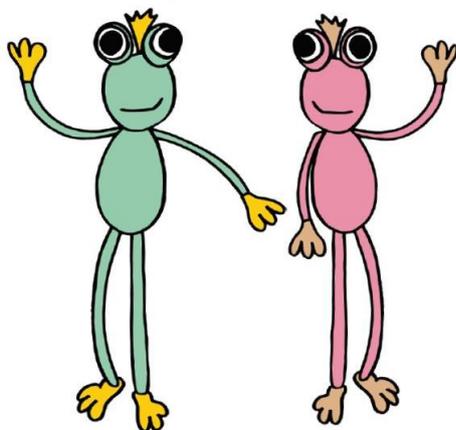
Alle Suppen, Dressings und Saucen können Spuren von Senf und Sellerie enthalten.

Betreffend Allergien oder Allergenen Nahrungsmittelbestandteilen wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter.

Herkunft: Lachs (CH – Zucht), Rind (CH), Schwein (CH), Poulet (CH), Kalb (CH), Zander (CH)

FÜR UNSERE JUNGEN GENIESSER – BIS 13 JAHRE

ZUR VORSPEISE	Preis in CHF
Crèmige Tomatensuppe 	5
Gemüsebrühe mit Flädli ^{G, L} 	5
Melonenschiffchen und Rohschinken	7
Gurken- und Rüeblistäbli mit Kräuterdip ^L 	5
Salat vom Buffet	5
DAMIT ICH GROSS & STARK WERDE	
Fischstäbchen mit Kartoffel-Erbsenstampf ^{G, L}	14
Hörnli mit Tomatensauce  und geriebenem Käse ^G	12
Hörnli mit Ghackets Hackfleisch vom Rind mit geriebenem Käse und Apfelmus ^G	14
Paniertes Schweinsschnitzel vom Bündner Kräuterschwein mit buntem Gemüse und Pommes frites ^G	17
Cheeseburger mit Rindfleisch mit Tomate, Gurke, Salat und Pommes frites ^{G, L}	18
WEIL ICH'S GERNE MAG	
Eine Kugel Eis nach Wahl ^{L, N, G} 	4



KINDERMENU

**Vorspeise und Hauptgang aus der Kinderkarte,
dazu eine Kugel Glacé nach Wahl** 20

oder

**2 Gänge vom Abendessen-Geniessermenü
(kleinere Portion)** 20

**AN GUETA WÜNSCHEN EUCH
RUDI & ROSI**

Die Preise verstehen sich inkl. 8,1% MWST

N = Nüsse, L = Laktose, G = Gluten

vegetarisch = 

vegan = 

vital = 

Alle Suppen, Dressings und Saucen können Spuren von Senf und Sellerie enthalten.

Betreffend Allergien oder Allergenen Nahrungsmittelbestandteilen wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter.

Herkunft: Lachs (CH – Zucht), Rind (CH), Schwein (CH), Poulet (CH), Kalb (CH), Zander (CH)