

## «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 Biennerth 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 PS: Neu seit April 2024 Ustria Bargaus – Fischerteich und Gemüsekulturen, das Ausflugsziel für die ganze Familie.
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
<b>Caesar Bowl</b>		
Baby-Lattich mit Caesar Dressing mariniert		
Croûtons, gehobeltem Sbrinz und kross gebratenem Speck <sup>G, L</sup>	16	24
Besonders lecker mit einem <b>Pouletschenkelsteak</b> Sous vide	6	10
<b>Bunter Blattsalat mit Quinoa</b> <span style="color: green;">✓</span> <span style="color: blue;">♥</span>		
knackigem Gemüse, bunten Sprossen und Kernenmix	12	20
Unsere hausgemachten Dressings		
French, Italian <span style="color: green;">✓</span> , Honig-Senf oder Haus <span style="color: green;">✓</span>		
<b>Mariniertes Schweizer Rindstatar</b>	70g	130g
mit Eigelbcrème und Zupfsalat, dazu Buttertoast <sup>G</sup>	24	32
<b>Auf Salz gebackenes Wurzelgemüsetatar</b> <span style="color: green;">♥</span> <span style="color: blue;">♥</span> (vegan möglich)	70g	130g
mit Eigelbcrème, hausgemachten Brotchips und Zupfsalat <sup>G</sup>	16	24
<b>Doppelraviolo mit Basilikum &amp; Burrata</b>		
in Butterfond mit Babyspinat, getrockneten Tomaten und Pinien <sup>G, L, N</sup>		18
<b>Tomaten-Selleriesuppe</b> <span style="color: green;">✓</span> <span style="color: blue;">♥</span>		
mit pikantem Tomaten-Gel, gepickeltem Stangensellerie und Tomami		17
<b>Gerstensuppe «Gran Alpin»</b>		
mit Bündnerfleisch, Croûtons und frischen Kräutern <sup>G, L</sup>		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
<b>Filet vom Schweizer Rind und Ochsenschwanzpraline</b> mit Rotweinjus, Karottenvariation und Pommes Dauphine <sup>G, L</sup>	58
<b>Pork Kotelette 300g von LUMA</b> mit Kräuterbutter, geröstetem jungem Brokkoli und Pommes frites aus der Ostschweiz <sup>L</sup>	50
<b>Gebratenes Zanderfilet vom Gotthard</b> mit Zitronenbuttersauce, sautiertem Blattspinat, getrockneten Tomaten und Fregola Sarda <sup>G, L</sup>	45
<b>Hausgemachte Capuns Sursilvans</b> Bündner Spezialität nach altem Hausrezept in Milchbouillon gegart mit Andeerer Käse und Salsiz <sup>G, L</sup>	34
<b>Waldpilzcapuns - unsere vegetarische Variante zum Klassiker</b>  mit eingelegten Rotweinzwiebeln und Belper Knolle <sup>G, L</sup>	34
<b>Gebackene Pilztaschen im Urdinkelteig</b>   mit veganer Kräutersauce, Babygemüse, Olivenpulver und Lauchstroh <sup>G, N</sup>	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

<b>Mango-Passionsfruchtschnitte mit Joghurtglacé</b> mit Mango-Gel, Haselnusskrokant und Gartenminze <sup>G, N, L</sup>	17
<b>Kokos-Himbeerpudding</b>   mit Himbeersorbet, Kompott und Kokoshippen <sup>G, N</sup>	16
<b>Hausgemachte Sorbets</b>  Grapefruit, Erdbeer-Rhabarber, Himbeere oder Mango-Passionsfrucht	pro Kugel 4
<b>Hausgemachte Glacé</b> <sup>L</sup> Vanille, dunkle Schokolade <sup>N</sup> , Erdbeere, Karamell oder Sauerrahm-Limette	pro Kugel 4
<b>Käseauswahl vom Käsebrett</b> mit Fruchtsenf und Bündner Birnenbrot <sup>G, L, N</sup>	15
<b>Affogato</b> eine Kugel Vanille Glacé mit einem Espresso dazu gegossen <sup>L</sup>	8
<b>Portion Rahm</b> <sup>L</sup>	1
<b>Dazu einen Schuss?</b> Wählen Sie einen Hausbrand der Brennerei der Familie Lipp-Kunz aus	8
<b>HAUSBRÄNDE/MARC</b>	2cl
Zwetschge	9
Kirsch	9
Williams	9
Marc Henri (Pinot Noir)	14
Marc Hortensia (Riesling / Silvaner / Chardonnay)	14
<b>KAFFEESPEZIALITÄTEN</b>	
<b>„Schweizerhof Kaffee“</b> mit Röteli und Rahm <sup>L</sup>	13
<b>Irish Coffee</b> mit Whiskey und Rahm <sup>L</sup>	13
<b>French Coffee</b> mit Grand Marnier und Rahm <sup>L</sup>	13
<b>Kaffee Baileys</b> mit Rahm <sup>L</sup>	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

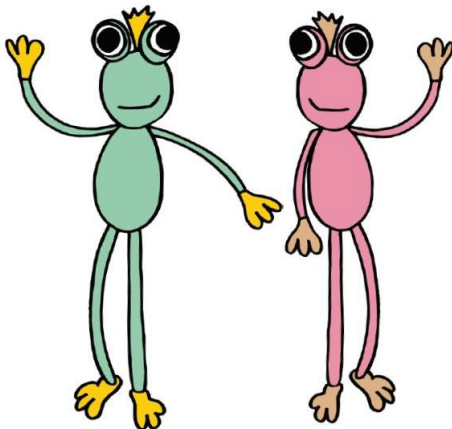
ZUR VORSPEISE	Preis in CHF
Crèmige Tomatensuppe 	5
Gemüsebrühe mit Flädli <sup>G,L</sup> 	5
Melonenschiffchen und Rohschinken	7
Gurken- und Rüeblistäbli mit Kräuterdip <sup>L</sup> 	5
Salat vom Buffet	5

## DAMIT ICH GROSS & STARK WERDE

<b>Fischstäbchen</b> mit Kartoffel-Erbsenstampf <sup>G,L</sup>	14
<b>Hörnli mit Tomatensauce</b>  und geriebenem Käse <sup>G</sup>	12
<b>Hörnli mit Ghackets</b> Hackfleisch vom Rind mit geriebenem Käse und Apfelsmus <sup>G</sup>	14
<b>Paniertes Schweinsschnitzel vom Bündner Kräuterschwein</b> mit buntem Gemüse und Pommes frites <sup>G</sup>	17
<b>Cheeseburger mit Rindfleisch</b> mit Tomate, Gurke, Salat und Pommes frites <sup>G,L</sup>	18

## WEIL ICH'S GERNE MAG

Eine Kugel Eis nach Wahl <sup>L,N,G</sup> 	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]