

«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 Sören Pajewski 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 Rezeption
Kartoffeln	Biohof Las Sorts , Marcel Heinrichs Bergkartoffeln wachsen im Albulatal auf sandigem Boden 1000 müdM.
Gerste	Gran Alpin, biologisches Berggetreide aus Graubünden
Gemüse	Saisonal: Biohof Scheia – wunderschöner Familienbetrieb oberhalb Flims
Gemüse & Obst	FHL Chur, der besondere Grosshändler mit Produkten aus der Region
Birnen & Äpfel	Weingut und Obstplantagen von Andrea Lauber aus Malans/ Bündler Herrschaft
Lachs	aus nachhaltiger Aquakultur in Lostalloy, Graubünden
Fleisch	LUMA und andere Schweizer Betriebe
Hanfprodukte	Alpenpionier aus Zizers
Eier	Glennerhof in Ilanz



Die Preise verstehen sich inkl. 7,7% MWST

N = Nüsse, L = Laktose, G = Gluten

vegetarisch = 

vegan = 

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)

SALAD BOWLS – SALAT IN DER SCHALE Preis in CHF

	je Portion	1/2	1/1
Caesar Bowl Knackiger Lattich mit Caesar Dressing mariniert, Kräutercroûtons, gehobeltem Sbrinz und kross gebratenem Speck ^G	16		24
Besonders lecker mit: Pouletschenkelsteak Sous vide	4		8
Green & Healthy Bowl mit Bündner Hanfnüssen   Nüsslisalat mit Kirschtomaten, Rübli, roher Rande, Gurke und Sprossen	14		21
Fitness Bowl & Bündner Berglachs Blattsalate mit gebeizten Bündner Randenlachstranchen, Gurke, rohe Randen, Kirschtomaten und Fenchel	19		26
Unsere hausgemachten Dressings zu Ihrer Bowl French, Italian, Honig-Senf oder House			

VORSPEISEN & SUPPEN Preis in CHF

Mariniertes Schweizer Rindstatar mit pochiertem Eigelb und Zupfsalat, dazu Buttertoast ^G	70g	130g	
	20	28	
Randenessenz mit Birne von Andrea Lauber  Variation von Birne & Zitrusaromen			17
Gerstensuppe «Gran Alpin» mit Bündnerfleisch, Croûtons und frischen Kräutern ^G			15

VEGETARISCH & VEGAN & ALLERGENE

Sie ernähren sich vegetarisch oder 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. 7,7% 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)

HAUPTGÄNGE

	Preis in CHF
Filet und Kopfbäggli vom Schweizer Rind 150g Rindsfilet mit feinem Kopfbäggli ragout, Bohnenbündeli und gebratene Albula-Bergkartoffeln ^L	58
LUMA Schweinskotelett gebraten 300 g dry aged mit Kräuterbutter, geröstetem Bimi - Minibrokkoli und Pommes frites aus der Ostschweiz	45
Sanft gegartes Lachsfilet aus den Bündner Alpen 200g Filet von Lostallo mit Kräutereduktion, geschmortem Chicorée und Mini-Randen	45
Hausgemachte Capuns Sursilvans Bündner Spezialität nach altem Hausrezept in Brühe gegart mit Andeerer Käse und Salsiz ^{G, L}	30
Waldpilzcapuns - unsere vegetarische Variante zum Klassiker  mit eingelegten Rotweinzwiebeln und Belper Knolle ^{G, L}	30
Variation von Kürbis mit Flower Sprouts   mit Kürbispilz, Kürbisspitzen und -Bratling ^G	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 und gewickelt und mit vielen, feinen Zutaten bereichert.



Das Besondere an unserem Rezept für Capuns Sursilvans: Sie werden in einer Bouillon 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. 7,7% 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)

DESSERTS 

	Preis in CHF
Frisch gebackene Apfeltarte von Malanser Äpfeln mit hausgemachtem Vanilleglace ^{G, L}	14
Kokos Cheesecake  mit Kompott und Sorbet von Schwarzkirschen ^{N, G}	14
Kleine Schokoladenüberraschung mit Dulce de Leche und Glacé ^{G, L, N}	10
Hausgemachte Sorbets  Schwarzkirsche, Holunder, Kalamansi oder Mango-Passionsfrucht	pro Kugel 4
Hausgemachte Glacé ^L Vanille, dunkle Schokolade ^N , Erdbeere, Nusstorte ^{N, G} oder Sauerrahm-Limetete	pro Kugel 4
Käseauswahl vom Käsebrett (am Abend erhältlich) mit Fruchtsenf und Birnenbrot ^{G, L, N}	15
Affogato eine Kugel Vanille Glacé mit einem Espresso dazu gegossen ^L	8
Portion Rahm ^L	1
Dazu einen Schuss? Wählen Sie einen Hausbrand der Brennerei der Familie Lipp-Kunz aus	8

KAFFEESPEZIALITÄTEN

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

HAUSBRÄNDE

Aus der Brennerei der Familie Lipp-Kunz, Maienfeld – Brennerei des Jahres 2015/2016	2cl
Zwetschge	9
Kirsch	9
Williams	9
Marc Henri (Pinot Noir)	14
Marc Hortensia (Riesling / Silvaner / Chardonnay)	14

Die Preise verstehen sich inkl. 7,7% 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)

FÜR UNSERE JUNGEN GENIESSER – BIS 13 JAHRE

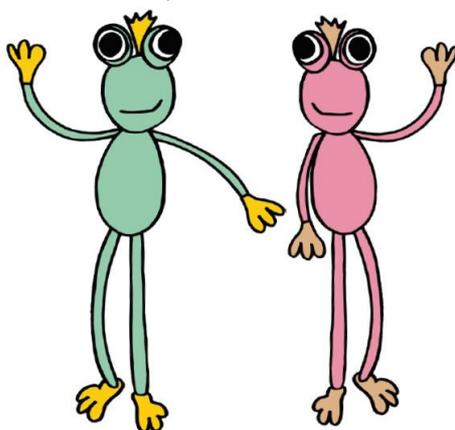
ZUR VORSPEISE	Preis in CHF
Cremige Tomatensuppe 	5
Gemüsebrühe mit Flädli ^{G, L} 	5
Melonenschiffchen und Rohschinken	5
Gurken- und Rüeblistäbchen mit Kräuterdip ^L 	5
Salat vom Buffet	5

DAMIT ICH GROSS & STARK WERDE

Fischstäbchen mit Kartoffel-Erbsenstampf ^{G, L}	14
Hörnli mit Tomatensauce  und geriebenem Käse ^G	12
Hörnli mit Ghackets, Rudis Leibspeise Hackfleisch vom Rind mit geriebenem Käse und Apfelsmus ^G	14
Drei kleine Bratwürstli mit buntem Gemüse und Pommes frites ^G	15
Cheeseburger mit Rindfleisch mit Tomate, Gurke, Salat und Pommes frites ^{G, L}	15

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. 7,7% 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)