

«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 Reception
Kartoffeln	Biohof Las Sorts, Marcel Heinrichs Bergkartoffeln wachsen im Albulatal auf sandigem Boden 1000 müdM.
Gerste	Gran Alpin, biologisches Berggetreide aus Graubünden
Gemüse & Obst	Ecco-Jäger, der besondere Grosshändler mit Produkten aus der Region
Lachs	aus nachhaltiger Aquakultur in Lostallo, Graubünden
Zander	Direkt vom Gotthardpass
Fleisch	LUMA und andere Schweizer Betriebe
Hanfprodukte	Alpenpionier aus Zizers
Eier	Glennerhof in Ilanz



Die Preise verstehen sich inkl. 8.1%

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), Forelle (CH-Zucht), Zander (CH-Zucht)

SALATE, VORSPEISEN & SUPPEN

Caesar Bowl

Baby-Lattich mit Caesar Dressing mariniert
mit Croûtons, gehobeltem Sbrinz und kross gebratenem Speck ^{G,L}

Preis in CHF
je Portion 1/2 1/1

16 24

Besonders lecker mit einem **Pouletschenkelsteak** sous vide gegart

plus 6 10

Mediterraner Blattsalat mit Zartweizen und Linsenknusper ✔ ♥

mit verschiedenem Gemüse, bunten Sprossen und Kernenmix ^{N,G}

12 20

Unsere hausgemachten Dressings

French, Italian ✔, Honig-Senf oder House ✔

Mariniertes Schweizer Rindstatar

mit Eigelbcrème und Zupfsalat, dazu Butters toast ^G

70g 130g
24 32

Auf Salz gebackenes Wurzelgemüsetatar ✔ ♥ (vegan möglich)

mit Eigelbcrème und Zupfsalat, dazu hausgemachte Brotchips ^G

70g 130g
16 24

Bunte Cherrytomaten auf Burratacrème

mit Basilikumpesto, Grissini, Oliven, Rucola und Pinienkernen ^{G,L,N}

17

Spargelravioli mit Zitrone

mit Spargelschaumsauce, Pinienkernen und Babyspinat ^{L,G,N}

3 Stk 7 Stk
16 28

Weissweinschaumsuppe mit Kräutern aus dem Schweizerhof-Garten ✔ ♥

mit vegane Frischkäsecrème, konfiierter Cherrytomate und Kräuteröl

16

Gerstensuppe «Gran Alpin»

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

16

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. 8.1%

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], Forelle [CH-Zucht], Zander [CH-Zucht]

HAUPTGÄNGE

Preis in CHF

200g Entrecôte vom Schweizer Rind mit Café de Paris mit getrüffeltem Kartoffelgratin und gebratenem Frühlingslauch ^{L,N,G}	57
Schweins Kotelette 300g von LUMA mit Kräuterbutter, geröstetem jungem Broccoli und Pommes frites aus der Ostschweiz ^{L,G}	48
Gebratenes Zanderfilet vom Lago Maggiore mit Safranschaumsauce mit Kartoffelpüree, Blattspinat mit Feta und Pinienkernen ^{L,N}	45
Paniertes Backhendl von der Rheintaler Ribelmaispoularde mit gegrillter Zitrone, Kartoffel-Gurkensalat und Habaneromayonnaise ^{G,L,N}	36
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
Blumenkohl „Recado Negro“ und gefüllte Zucchini Blüten  mit buntem Quinoa, getrockneten Tomaten und Zitronenöl ^{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 und 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%

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), Forelle (CH-Zucht), Zander (CH-Zucht)

DESSERTS 

Preis in CHF

Granny Smith Apfel mit Nusscrumble mit Minze, Limette, weisser Schokolade und Granny Smith Sorbet ^{G,N,L}	16
Cheesecake mit Erdbeervariation   mit Limettengel und Schokoladenerde ^{G,N}	15
Kleines Panna-Cotta mit Früchtekompott ^{G,L,N}	8
Affogato Eine Kugel Vanille Glacé mit einem Espresso dazu gegossen ^L	8
Hausgemachte Sorbets  Litchie, Ananas, Himbeere oder Mango-Passionsfrucht	pro Kugel 4
Hausgemachte Glacé ^L Vanille, dunkle Schokolade ^N , Erdbeere, Haselnuss ^N oder Sauerrahm-Limette	pro Kugel 4
Käseauswahl vom Käsebrett mit Fruchtseuf und Birnenbrot ^{G,L,N}	15
Portion Rahm ^L	1
Dazu einen Schuss? Wählen Sie einen Hausbrand der Brennerei der Familie Lipp-Kunz aus	8
HAUSBRÄNDE/MARC	2cl
Zwetschghe	10
Kirsch	10
Williams	10
Marc Henri (Pinot Noir)	14
Marc Hortensia (Riesling-Silvaner / Chardonnay)	14
KAFFEESPEZIALITÄTEN	
Khüala Sunset Brew mit hausgemachtem Cold Brew, Orangensaft und Zuckersirup ^l	9.5
	mit Rum 15
Hausgemachter Cold Brew mit 100% Arabica, der 18 Stunden eingelegt wurde	8.5
The Dubliner mit Kaffee, Bailey's, Mascabado Zuckersirup und Eis	15

Die Preise verstehen sich inkl. 8.1%

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), Forelle (CH-Zucht), Zander (CH-Zucht)

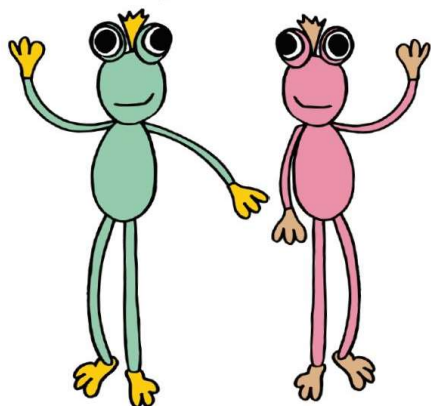
FÜR UNSERE JUNGEN GENIESSER – BIS 12 JAHRE

ZUR VORSPEISE	Preis in CHF
Crémige Tomatensuppe 	8
Gemüsebrühe mit Flädli ^{G, L} 	7
Melonenschiffchen und Rohschinken	10
Gurken- und Rüeblstäbli mit Kräuterdip ^L 	8
Salat vom Buffet	10

Damit ich Gross und Stark werde	Preis in CHF	
	je Portion 1/2	1/1
Fischstäbchen mit Kartoffel-Erbсенstampf ^{G, L}	15	18
Hörnli mit Tomatensauce  und geriebenem Käse ^G	15	18
Hörnli mit Ghackets Hackfleisch vom Rind mit geriebenem Käse und Apfelmus ^G	15	18
Paniertes Schweinsschnitzel vom Alpschwein mit buntem Gemüse und Pommes frites ^G	22	
Cheeseburger mit Rindfleisch mit Tomate, Gurke, Salat und Pommes frites ^{G, L}	20	

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	25
oder	
2 Gänge vom Abendessen-Geniessermenü (kleinere Portion)	25

AN GUETA WÜNSCHEN EUCH
RUDI & ROSI

Die Preise verstehen sich inkl. 8.1%

N = Nüsse, L = Laktose, G = Gluten

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), Forelle (CH-Zucht), Zander (CH-Zucht)

vegetarisch = 

vegan = 

vital = 