

## «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	Saisonal: Biohof Scheia – wunderschöner Familienbetrieb oberhalb Flims
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. 7,7% MWST ab 1.1.2024 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)

## SALATE, VORSPEISEN & SUPPEN

Preis in CHF  
je Portion 1/2    1/1

### Caesar Bowl

Baby- Lattich mit Caesar Dressing mariniert

Croûtons, gehobeltem Sbrinz und kross gebratenem Speck <sup>G,L</sup>

16    24

Besonders lecker mit einem **Pouletschenkelsteak** sous vide

6    10

### Mediterraner Blattsalat mit Randen-Falafel und Tahinicreme



Karotten, Tomaten, Gurke, Weisskohl und Kernenmix <sup>N,G</sup>

12    20

Unsere hausgemachten Dressings

French, Italian , Honig-Senf oder House

### Mariniertes Schweizer Rindstatar

mit Eigelbcrème und Zupfsalat, dazu Buttertoast <sup>G</sup>

70g 130g

24    32

### Auf Salz gebackenes Wurzelgemüsetatar (vegan möglich)

mit Eigelbcrème und Zupfsalat, dazu hausgemachte Brotchips <sup>G</sup>

70g 130g

16    24

### Hausgemachte Kürbisravioli mit Curryschaumsauce

Kürbiskernöl, karamellisierten Kernen und Flower Sprouts <sup>G,L,N</sup>

3stk. 7stk.

19    29

### Bündner Topinamburcremesuppe

mit seinem Püree und Chips und gerösteten Baumüssen <sup>G,N</sup>

17

### Gerstensuppe «Gran Alpin»

mit Bündnerfleisch, Croûtons und frischen Kräutern <sup>G,L</sup>

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. 7,7% MWST ab 1.1.2024 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)

## HAUPTGÄNGE

	Preis in CHF
<b>Duett vom Rindsfilet und geschmorter Kalbsbacke</b> mit Schalottenjus, Sellerievariation und Pommes Dauphine <sup>G,L,N</sup>	58
<b>Schweins Kotelette 300g von LUMA</b> mit Kräuterbutter, geröstetem jungem Broccoli und Pommes frites aus der Ostschweiz <sup>L,G</sup>	48
<b>Kalbsragout „Grossmutter Art“ in kräftiger Rotweinsauce</b> mit Kartoffelpüree und buntem Gemüse <sup>G,L</sup>	42
<b>Gebratenes Lachsfilet von Lostallo mit Kräuterkruste</b> Aquarello-Risotto mit Dill, zweierlei Fenchel und Orangenschaum <sup>L,G</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>Dreierlei vom Blumenkohl mit Gemüsequinoa</b>  Misocreame, getrockneten Tomaten und Kräutern <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 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. 7,7% MWST ab 1.1.2024 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)

DESSERTS 

Preis in CHF

<b>Honigtörtchen vom Laaxer Honig</b> mit Zitrusvariation und Ebly-Crunch <sup>G,N,L</sup>		16
<b>Schokoladen- Himbeer-Tarte mit Datteln</b>   und Dreierlei von der Himbeere <sup>G,N</sup>		15
<b>Kleines Panna-Cotta</b> mit Früchtekompott <sup>G,L,N</sup>		9
<b>Affogato</b> Eine Kugel Vanille Glacé mit einem Espresso dazu gegossen <sup>L</sup>		8
<b>Hausgemachte Sorbets</b>  Blutorangen, Zwetschge, Himbeere oder Mango-Passionsfrucht	pro Kugel	4
<b>Hausgemachte Glacé</b> <sup>L</sup> Vanille, dunkle Schokolade <sup>N</sup> , Erdbeere, Zimt oder Sauerrahm-Limette	pro Kugel	4
<b>Käseauswahl vom Käsebrett</b> mit Fruchtsef und Birnenbrot <sup>G, L, N</sup>		15
<b>Portion Rahm</b> <sup>L</sup>		1
<b>HAUSBRÄNDE/MARC</b>		2cl
Zwetschge		9
Williams		9
Alte Arve		15
Marc Henri (Pinot Noir)		14
Completer		16
<b>KAFFEESPEZIALITÄTEN</b>		
<b>„Schweizerhof Kaffee“</b> mit Röteli und Rahm <sup>L</sup>		15
<b>Irish Coffee</b> mit Whiskey und Rahm <sup>L</sup>		15
<b>French Coffee</b> mit Grand Marnier und Rahm <sup>L</sup>		15
<b>Kaffee Baileys</b> mit Rahm <sup>L</sup>		15

Die Preise verstehen sich inkl. 7,7% MWST ab 1.1.2024 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)

FÜR UNSERE JUNGEN GENIESSER – BIS 13 JAHRE

ZUR VORSPEISE

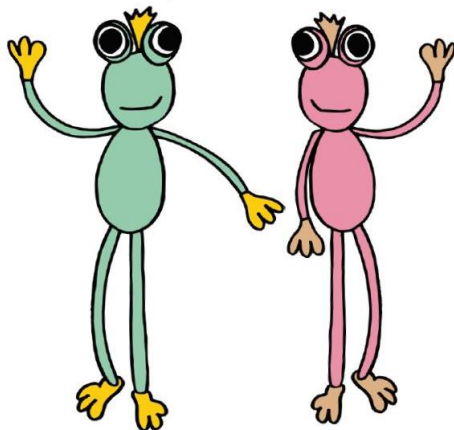
	Preis in CHF
<b>Crèmige Tomatensuppe</b> 	5
<b>Gemüsebrühe mit Flädli</b> <sup>G, L</sup> 	5
<b>Melonenschiffchen und Rohschinken</b>	7
<b>Gurken- und Rüeblistäbli mit Kräuterdip</b> <sup>L</sup> 	5
<b>Salat vom Buffet</b>	5

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 Apfelmus <sup>G</sup>	14
<b>Hausgemachte Chicken Nuggets von der Maispoularde</b> mit buntem Gemüse und Pommes frites <sup>G</sup>	16
<b>Cheeseburger mit Rindfleisch</b> mit Tomate, Gurke, Salat und Pommes frites <sup>G, L</sup>	18

WEIL ICH'S GERNE MAG

<b>Eine Kugel Eis nach Wahl</b> <sup>L, N, G</sup> 	4
--	---



KINDERMENU

<b>Vorspeise und Hauptgang aus der Kinderkarte, dazu eine Kugel Glacé nach Wahl</b>	20
oder	
<b>2 Gänge vom Abendessen-Geniessermenü (kleinere Portion)</b>	20

AN GUETA WÜNSCHEN EUCH  
 RUDI & ROSI

Die Preise verstehen sich inkl. 7,7% MWST ab 1.1.2024 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)