

«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 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	FHL Chur, 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
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 =

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)

SALATE, VORSPEISEN & SUPPEN

Preis in CHF
je Portion 1/2 1/1

Caesar Bowl

knackiger Lattich mit Caesar Dressing mariniert, Croûtons, gehobeltem Sbrinz und kross gebratenem Speck^G

16 24

Besonders lecker mit einem **Pouletschenkelsteak** sous vide

6 10

Vital Bowl mit roten Linsen & Hanfnüssen ✓ 🍷

gemischte Blattsalate mit sommerlicher Rohkost, Kernen und Sprossen

16 24

mit **Geissfrischkäse**^L

5 9

mitgekochtem Ei vom Glennerhof

3

Kleiner Sommerblattsalat ✓

verschiedene Blattsalate, ideal als Beilage

9

Unsere hausgemachten Dressings

French, Italian ✓, Honig-Senf oder House ✓

Burrata mit Tomaten & Bärlauch

cremige Burrata mit vollreifen Tomaten und Öl aus selbstgesammeltem Bärlauch^{G,L}

24

Mariniertes Schweizer Rindstatar

mit Eigelbcrème und Zupfsalat, dazu Buttertoast^G

70g 130g

24 32

Wurzelgemüsetatar & Brotchips ✓ 🍷 ^G

auf Salz gebacken, mit Eigelbcrème und Zupfsalat^G

70g 130g

18 26

Sommerrüebli-suppe mit Knäckebrot ✓

Kräuteröl und Rübli-Baumnußpesto^{G,N}

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!

² 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 & Short Rib vom Schweizer Rind gebratenes Filet und 72h sous vide gegarte Rippe mit Bergpfefferjus, knackigem Kefensalat und Kartoffelkrapfen ^G	58
Pork Kotelette 300g von LUMA mit Kräuterbutter, geröstetem Bimi und Pommes frites aus der Ostschweiz	50
Saiblingsfilet aus dem Val Lumnezia mit Dillvelouté, Mini-Rüebli und blauen Kartoffeln ^L	48
Hausgemachte Capuns Sursilvans Bündner Spezialität nach altem Hausrezept in Milchbouillon gegart mit Andeerer Käse und Salsiz ^{G, L}	32
Waldpilzcapuns - unsere vegetarische Variante zum Klassiker  mit eingelegten Rotweinzwiebeln und Belper Knolle ^{G, L}	32
Kartoffeltaschen & veganes Tzaziki   mit leicht pikanter Füllung und buntem Gartengemüse ^G	36

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

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
Mousse & Honig mit Haselnuss mit Joghurt aus Andeer und Glacé aus Laaxer Honig ^{G,L,N}	15
Crème Brûlée  mit Kompott und Sorbet von Schweizer Früchten	15
Lauwarmer Schokoladenbrownie mit Stückchen von weisser, dunkler und Rahmschokolade und fruchtigem Beerencoulis ^{G,N}	14
Hausgemachte Sorbets  Melone, Holunder, Zitrone oder Mango-Passionsfrucht	pro Kugel 4
Hausgemachte Glacé ^L Vanille, dunkle Schokolade ^N , Erdbeere, Nusstorte ^{N,G} oder Sauerrahm-Limette	pro Kugel 4
Käseauswahl vom Käsebrett mit Fruchtsenf und Birnenbrot ^{G,L,N}	15
Affogato eine Kugel Vanille Glacé mit einem Espresso dazu gegossen ^L	8
Portion Rahm ^L	1
 HAUSBRÄNDE/MARC	 2cl
Zwetschge	9
Kirsch	9
Williams	9
Marc Henri (Pinot Noir)	14
Marc Hortensia (Riesling / Silvaner / Chardonnay)	14
 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

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

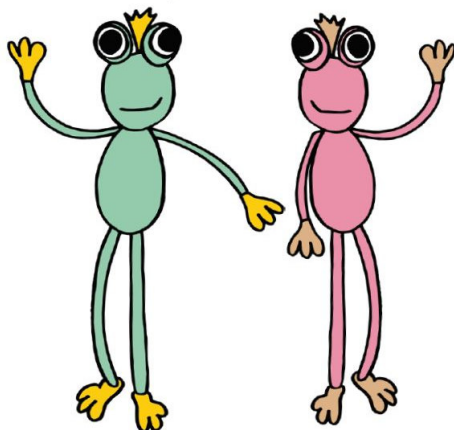
ZUR VORSPEISE	Preis in CHF
Crémige Tomatensuppe 	5
Gemüsebrühe mit Flädli ^{G, L} 	5
Melonenschiffchen und Rohschinken	5
Gurken- und Rüblistäbli mit Kräuterdip ^L 	5
Salat vom Buffet	5

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
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]