

Kalte & Warme Vorspeisen

Capuns ☺

Fr. 17.50

gefüllte Mangoldwickel nach altem Bündner Rezept
mit Rohschinkenstreifen und Splügener Bergkäse gratiniert

Gorgonzola-Spinat-Ravioli

Fr. 23.50

Feigenpesto und Walnussbutter

Kalbs-Tatar Bodenhaus (medium gewürzt) ☺

Fr. 25.50

gewürzt mit Zitrone, Kapern und Parmesan
fruchtiger Fenchel-Orangensalat und gebratene Cherrytomaten

Lachs-Carpaccio ☺

Fr. 23.50

mit Balsamico mariniertem, lauwarmem Linsensalat
Brunnenkresse und Creme fraîche

Salate

Grüner Salat ☺

Fr. 9.00

verschiedene Blattsalate der Saison
an französischer- oder italienischer Sauce
oder lauwarmer Walnuss-Vinaigrette

Gemischter Salat ☺

Fr. 9.50

verschiedene Gemüsesalate und Blattsalate der Saison
an französischer- oder italienischer Sauce
oder lauwarmer Walnuss-Vinaigrette

Wintersalat „Bodenhaus“ ☺

Fr. 14.50

lauwarmer Chicoréesalat auf einem Salatbeet
mit Äpfel und Nüssen
an einer würzigen Blauschimmelkäse-Dressing



Suppen

Bouillon

Natur ☺

Fr. 8.00

mit Ei ☺

Fr. 9.80

mit Flädli

Fr. 9.80

Gerstensuppe

Fr. 10.50

hausgemacht nach altem Rezept

Meerrettichcremesuppe ☺ (ohne Toast)

Fr. 12.50

Toast und Birnenkompott

Bündner Bergkäsesuppe ☺ (ohne Croutons)

Fr. 12.50

Pesto und Croutons

Pasta & Vegetarisch

Spaghetti ☺

Fr. 18.00

Napoli oder Bolognaise

Vegetarische Capuns ☺

Fr. 25.50

mit Spätzliteig und Gemüse gefüllte Mangoldwickel
mit Splügener Bergkäse gratiniert

Cremitige Polenta „nach Art des Hauses“ ☺

Fr. 26.50

Tomatisiertes Wintergemüse



Fisch

Gebrautes Steinbuttfilet ☺

Cassis-Pilz-Risotto

Fr. 37.50

Frische Forelle ☺

blau oder gebraten
Salzkartoffeln oder Reis
Blattspinat

Fr. 34.50

Bündner Spezialitäten

Pizzoccheri nach Art des Hauses ☺

hausgemachte Buchweizenspätzle, Gemüse und Kartoffeln
an einer Gemüsesauce
mit Splügner Bergkäse überbacken

Fr. 25.50

Capuns ☺

gefüllte Mangoldwickel nach altem Bündner Rezept
mit Bündnerfleischstreifen und Splügner Bergkäse gratiniert

Fr. 25.50

Bodenhaus Spezialität

Wild-Stroganoff im Töpfli serviert ☺

an einer sämigen Sauce mit Pilzen, Gurken und Paprika
hausgemachte Butterspätzli

Fr. 39.50



Tellergerichte

Schweinsschnitzel paniert ☺

Pommes frites und Gemüse garnitur

Fr. 26.50

Gefüllte Pouletbrust ☺

mit Spinat und Tomate gefüllt

Senfsauce

Buttertagliatelle

Fr. 34.50

Ossobuco „Cremolata“ ☺

In der eigenen Sauce

cremige Polenta und Schmorgemüse

Fr. 37.50

Gebrautes Lammrückenfilet ☺

Rosmarinjus

Kartoffelgratin und Ratatouille

Fr. 39.50

Zürcher Geschnetzeltes ☺

Kalbsgeschnetzeltes an Champignonsauce

knusprige Rösti

Fr. 39.50

Cordon Bleu vom Kalb ☺

gefüllt mit gekochtem Schinken und Bündner Bergkäse

Petersilienkartoffeln und Gemüsevariation

Fr. 44.50

Gebrautes Rindsfilet ☺

nach Wunsch gegart

an einer Pfefferrahmsauce

gefüllte Kartoffel, gebratene Zucchini und Tomate

Fr. 49.50



Ab 2 Personen

Chateaubriand ☺

(Preis pro Person)

Fr. 55.00

Doppeltes Rindsfilet am Stück gebraten
reichhaltige Gemüseauswahl
Sauce Bearnaise und Butterrösti

Unser Fleisch/Fisch beziehen wir wie folgt:

Schweinefleisch	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz / Brasilien / Argentinien
Kalbfleisch	Schweiz
Wurstwaren	Schweiz
Bündnerfleisch/Salsiz	Graubünden
Rohschinken	Graubünden
Forellen	Graubünden
Steinbutt	FAO27, Nordostatlantik
Tropical	FAO34, Mittlerer Ostatlantik
Lachs	Norwegen
Wild	Schweiz / EU
Lamm	Neuseeland
Poulet	Schweiz

Unsere Zutaten beziehen wir nach Möglichkeit von Betrieben und Lieferanten unserer Region die unsere Philosophie teilen: regionale, saisonale, frische Produkte in bester Qualität" sei es beim Gemüse, den Früchten oder den Tieren. Unsere Menü Karte ist saisonal ausgerichtet und wird immer wieder angepasst. Beliebte Speisen sind jedoch nicht wegzudenken.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die **Allergien** oder **Unverträglichkeiten** auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicefachmitarbeitern.

Die mit einem Smiley ☺ gekennzeichneten Speisen sind auch für unsere **Zöliakie Gäste** bestimmt.

Glutamat = Geschmackverstärker, hat nichts mit Gluten freien Produkten zu tun.

Zöliakie = Klebereiweiß, Gluten Unverträglichkeit



Dessert

<i>Frischer Fruchtsalat</i> 😊 natur oder mit Vanilleeis	Fr. 11.50
<i>Karamellköpfl</i> 😊 mit Früchten und Rahm garniert	Fr. 12.50
<i>Gebrannte Creme</i> 😊 mit Rahm und Früchten garniert	Fr. 12.50
<i>Lebkuchenbiskuit</i> Glühwein-Preiselbeeren und weisse Schokoladen-Orangen-Creme	Fr. 13.50
<i>Zimtparfait</i> 😊 lauwarmes Zwetschgenragout	Fr. 13.50
<i>Blutorangen-Creme-Törtchen</i> in einer Schokoladig-mürben Teigschale	Fr. 13.50
<i>Topfenknödel</i> süsse Kirschen, cremige Vanillesauce knusprige Zimtbrösel	Fr. 12.50

Verlangen Sie auch unsere Glace Karte. Die aufgeführten Mövenpick Sorten sind alle Glutenfrei, ausser Tiramisu

