

Kalte & Warme Vorspeisen

Capuns ☺

Fr. 17.50

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

Tomaten-Mozzarella ☺

Fr. 14.50

Basilikum und Pinienkerne

Spargel-Apfel-Ravioli

Fr. 23.50

leichte Bärlauch-Buttersauce
gebratene Cherrytomaten

Rindstatar ☺

Fr. 23.50

Champignons, Cherrytomaten, Toast und Butter

Salate

Grüner Salat ☺

Fr. 9.00

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

Gemischter Salat ☺

Fr. 9.50

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

Spargelsalat „Bodenhaus“ ☺

Fr. 16.50

grüner und weisser Spargel, Riesengarnelen, Rucola
und frische Kräuter
an einer Granatapfel-Vinaigrette



Suppen

Bouillon

Natur ☺

Fr. 8.00

mit Ei ☺

Fr. 9.80

mit Flädli

Fr. 9.80

Gerstensuppe

Fr. 10.50

hausgemacht nach altem Rezept

Spargelcremesuppe ☺

Fr. 12.50

Kräuter-Creme fraiche

Kartoffel-Vanillesüppchen ☺

Fr. 12.50

Rauchlachsstreifen

Pasta & Vegetarisch

Spaghetti ☺

Fr. 18.00

Napoli oder Bolognaise

Vegetarische Capuns ☺

Fr. 25.50

mit Spätzliteig und Gemüse gefüllte Mangoldwickel
mit Splügener Bergkäse gratiniert

Tagliatelle

Fr. 24.50

zweierlei Spargelragout, Frühlingslauch und Tomaten



Fisch

Frische Forelle ☺

Fr. 34.50

blau oder gebraten
Salzkartoffeln oder Reis
Blattspinat

Gebratener Seesaibling

Fr. 37.50

unter einer Kräuterkruste
Bärlauch-Kartoffelstock
Cremespinat

Bündner Spezialitäten

Pizzoccheri nach Art des Hauses ☺

Fr. 25.50

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

Hausgemachte Pizzoccheri nach Puschlaver Art

Fr. 25.50

Buchweizennudeln, Käse, Kartoffeln, Wirsing, Karotten
Knoblauch und Salbeibutter

Capuns ☺

Fr. 25.50

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

Bodenhaus Spezialität

Wild-Stroganoff im Töpfli serviert ☺

Fr. 39.50

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



Tellergerichte

Schweinsschnitzel paniert ☺

Pommes frites und Gemüse garnitur

Fr. 26.50

Kalbspaillard ☺

Bärlauch-Risotto, Spargelbündeli

Fr. 39.50

Pouletbrust ☺

gefüllt mit Spinat und Gorgonzola
Walnussjus und Röstikroketten

Fr. 34.50

Zürcher Geschmetzeltes ☺

Kalbsgeschmetzeltes an Champignonsauce
knusprige Rösti

Fr. 39.50

Saltimbocca vom Schweinefilet ☺

Rotweinjus, Spargelragout und Kräuterkartoffeln

Fr. 43.50

Kalbs Cordon Bleu „Bodenhaus“ ☺

gefüllt mit Bergkäse, Salsiz, Rohschinken, Bündnerfleisch
Pesto-Kartoffeln und Blattspinat

Fr. 44.50

Gebratenes Rindsfilet ☺

nach Wunsch gegart
mit Kräuterfüllung, Pfefferjus,
Bratkartoffeln und Speck-Bohnen-Röllchen

Fr. 49.50



„Der Spargel“ Königin der Gemüse

Portion weisse Spargeln ☺

Fr. 31.50

an Sauce Hollandaise, Bärlauch Hollandaise oder brauner Butter
neue Kartoffeln

Wahlweise servieren wir Ihnen dazu:

Portion gekochter Schinken ☺

Fr. 7.50

Portion Rohschinken, Bündnerfleisch oder Rauchlachs ☺

Fr. 9.50

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 / Alvaneu
Seesaibling	Island / Zucht
Zander	Russland / Zucht
Lachs	Norwegen / Zucht
Riesengarnelen	Vietnam
Wild	Schweiz / EU
Lamm	Neuseeland / Australien
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.

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.

Trotz grösster Sorgfalt kann es vorkommen, dass Spuren von Mehl, usw. enthalten sind.

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>Erdbeercarpaccio</i> ☺ Ziegenkäse, dunkler Balsamico		Fr. 13.50
<i>Brombeermousse und Beerentriologie</i> ☺ Himbeersorbet, Erdbeersalat und Heidelbeersauce		Fr. 13.50
<i>Orangen-Kardamom Sorbet</i> Schokoladenkuchen und Erdbeeren		Fr. 12.50
<i>Coupe Romanoff</i> ☺	<i>Portion</i>	Fr. 12.50
	<i>½ Portion</i>	Fr. 9.50
<i>Portion Erdbeeren</i> ☺	<i>Portion</i>	Fr. 12.50
	<i>½ Portion</i>	Fr. 9.50

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

