

Kalte & Warme Vorspeisen

Capuns ☺

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

Fr. 17.50

Röstipastete ☺

mit geschnetzelter Reh- und Waldpilzfüllung

Fr. 21.50

Hirschcarpaccio ☺

gegrillte Steinpilze
Nüsslisalat

Fr. 24.50

Rehtatar

(auf Wunsch mild/medium/scharf)
Birnen-Preiselbeer-Chutney

Fr. 24.50

Salate

Grüner Salat ☺

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

Fr. 9.00

Gemischter Salat ☺

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

Fr. 9.50

Nüsslisalat „Bodenhaus“ ☺

mit gebratenen Perlhuhnbruststreifen und gekochtes Ei,
an einer lauwarmer Wildkräuter-Vinaigrette

Fr. 17.50



Suppen

Bouillon

Natur ☺

Fr. 8.00

mit Ei ☺

Fr. 9.80

mit Flädli

Fr. 9.80

Gerstensuppe

Fr. 10.50

hausgemacht nach altem Rezept

Kürbiscremesuppe ☺

Fr. 12.50

mit Creme fraîche und frischen Kräutern

Wildkraftbrühe ☺

Fr. 12.50

mit Wildfleischklösschen

Pasta & Vegetarisch

Spaghetti ☺

Fr. 18.00

Napoli oder Bolognaise

Vegetarische Capuns ☺

Fr. 25.50

mit Spätzliteig und Gemüse gefüllte Mangoldwickel
mit Splügner Bergkäse gratiniert

Kürbis-Birnen-Feta-Ravioli

Fr. 26.50

mit Wacholder-Korianderbutter

Herbststeller „Bodenhaus“ ☺

Fr. 29.50

Wirsingkohl, Kürbis, Rosenkohl, Rotkohl, glasierte Maronen
Pilzragout, glasierte Äpfel und Trauben, Preiselbeerbirne
hausgemachte Butterspätzli



Fisch

Frische Forelle ☺

Fr. 34.50

blau oder gebraten
Salzkartoffeln oder Reis
Blattspinat

Steinbeisser-Filet

Fr. 37.50

unter Nusskruste
Rahmwirsing
gebratene Kartoffeln

Bündner Spezialitäten

Pizzoccheri nach Art des Hauses ☺

Fr. 25.50

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

Bodenhaus Spezialität

Hirschfilet „Wellington“

Fr. 47.50

Rotkraut, Rosenkohl, Kürbis, glasierte Maronen,
Preiselbeerbirne
hausgemachte Butterspätzli



Tellergerichte

Rehpfeffer „Rheinwald“ ☺

mit glasierten Zwetschgen
*Wildbeilagen

Fr. 36.50

Rehschnitzel ☺

an einer Preiselbeerrahmsauce
glasierte Trauben
*Wildbeilagen

Fr. 39.50

Hirschentrecote ☺

an einer Wacholderrahmsauce
glasierte Apfelspalten
*Wildbeilagen

Fr. 44.50

Schweinschnitzel paniert ☺

Pommes frites und Gemüse garnitur

Fr. 26.50

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
Kartoffelgratin und Gemüsevariation

Fr. 49.50

Wildbeilage

Rotkraut, Rosenkohl, Kürbis, glasierte Maronen, Preiselbeerbirne
hausgemachte Butterspätzli



Ab 2 Personen

Rehrücken „Bodenhaus“ ☺

(Preis pro Person)

Fr. 57.00

zarter Rehrücken im Ganzen gebraten
Preiselbeerrahmsauce
Rotkraut, Rosenkohl, Kürbis, glasierte Maronen,
Preiselbeerbirne
Pfifferlinge, Steinpilze und Wirsingkohl
hausgemachte Butterspätzli

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 / Spanien
Bündnerfleisch / Salsiz / Wildschinken	Graubünden / EU
Rohschinken	Graubünden / Italien
Forellen	Ranch Farsox, Alvaneu Bad
Steinbeisser	Nordostatlantik / Wildfang
Wild	Schweiz / EU / Neuseeland

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.

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

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> 😊		Fr. 11.50
natur oder mit Vanilleeis		
<i>Karamellköpfl</i> 😊		Fr. 12.50
mit Früchten und Rahm garniert		
<i>Gebrannte Creme</i> 😊		Fr. 12.50
mit Rahm und Früchten garniert		
<i>Zimtparfait</i> 😊		Fr. 13.50
mit lauwarmen Zwetschgen und Rahm		
<i>Honig-Ziegenkäse-Parfait</i>		Fr. 13.50
lauwarmes Zimtküchlein		
<i>Coupe Nesselrode</i> 😊	1 Portion	Fr. 12.50
Meringue, Vermicelles, 1 Kugel Vanilleeis und Rahm		
	½ Portion	Fr. 10.50
<i>Vermicelles</i> 😊	1 Portion	Fr. 12.50
Vermicelles mit oder ohne Rahm		
	½ Portion	Fr. 10.50

Verlangen Sie auch unsere Glace Karte. Die aufgeführten Mövenpick Sorten sind alle Gluten frei, außer Tiramisu

