

Kalte & Warme Vorspeisen

Hirschcarpaccio ☺ dazu Tomatenmarmelade, Rucola und Parmesan	Fr. 19.50
Rindstatar (☺ ohne Toast) (auf Wunsch mild/medium/scharf) mit Schalotten, Cornichons, Eigelb und Schnittlauch dazu servieren wir Toast und Butter	Fr. 24.50
Gewürz-Zwetschgen-Ravioli an Wacholder-Kardamombutter, Kirschtomaten	Fr. 22.50

Salate

Grüner Salat ☺ verschiedene Blattsalate der Saison an französischer oder italienischer Sauce oder Kartoffel-Speck-Dressing	Fr. 9.00
Gemischter Salat ☺ verschiedene Gemüsesalate und Blattsalate der Saison an französischer oder italienischer Sauce oder Kartoffel-Speck-Dressing	Fr. 9.50
Herbstsalat Bodenhaus mit Nüsslisalat ☺ mit gebratenen Pilzen, Apfel, Birne, Nüsse Kartoffel-Speck-Dressing	Fr. 21.50

Suppen

Gerstensuppe hausgemacht nach altem Rezept		Fr.	10.50
Curry-Karottensuppe (☺ ohne Croutons) mit Zimtcroustons	klein	Fr.	10.50
	gross	Fr.	12.50
Walser „Brotsuppa“	klein	Fr.	10.50
	gross	Fr.	12.50

Pasta & Vegetarisch

Spaghetti ☺ Napoli, Bolognese oder aglio e olio		Fr.	19.50
Vegetarische Capuns ☺ mit Spätzliteig und Gemüse gefüllte Mangoldwickel mit Splügner Bergkäse gratiniert		Fr.	25.50

Vegan

Kürbis-Karottensüppchen ☺ garniert mit karamellisierten Kürbiskernen und Steirischem Kürbiskernöl		Fr.	12.50
«Hackfleisch»-Cannelloni mit veganem Käse und Tomaten-Kürbisfond		Fr.	25.50
Steinpilz-Gnocchi Pfifferlingjus, marinierter Rosenkohl und Tomaten-Concassée		Fr.	26.50
Kürbis-Süsskartoffelragout ☺ dazu gebratene Polentaecken		Fr.	24.50
Vildgeschnetztes mit Pilzen und Spätzli		Fr.	26.50

Fisch

Frische Forelle ☺

blau oder gebraten
mit Petersilienkartoffeln oder Reis
und Blattspinat

Fr. 34.50

Gebratenes Lachsfilet ☺

mit Safranschaum, Cassis-Risotto,
Knackerbsen und Cranberries

Fr. 35.50

Bündner Spezialitäten

Pizzoccheri nach Art des Hauses ☺

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

Fr. 26.50

Hausgemachte Pizzoccheri nach Puschlaver Art

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

Fr. 26.50

Capuns ☺

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

Fr. 26.50

Bodenhaus Spezialität

Tranchen von der rosa Barbarie Entenbrust ☺

dazu Orangenjus, Orangenfilets,
Rosmarinkartoffeln und Apfelrotkraut

Fr. 38.50

Tellergerichte

Schweinschnitzel paniert ☺ Pommes frites und Gemüse garnitur	Fr. 26.50
Cordon Bleu vom Kalb ☺ gefüllt mit gekochtem Schinken und Bündner Bergkäse Petersilienkartoffeln und Gemüsevariation	Fr. 44.50
Zürcher Geschnetzeltes ☺ Kalbgeschnetzeltes an Champignonsauce dazu knusprige Rösti	Fr. 39.50
Hausgebeizter Rehpfeffer dazu Butterspätzli, Apfelrotkraut, Kürbis, Preiselbeer-Birne und Rosenkohl	Fr. 36.50
Rehschnitzel mit Preiselbeerrahmsauce, Butterspätzli, Apfelrotkraut, Kürbis, Preiselbeer-Birne und Rosenkohl	Fr. 36.50
Hirschlebergeschnetzeltes mit Hanfnussspätzli und Apfelrotkraut	Fr. 34.50
Hirschfilet mit Preiselbeerjus, Butterspätzli, Apfelrotkraut, Kürbis, Preiselbeer-Birne und Rosenkohl	Fr. 37.50

Ab 2 Personen

Chateaubriand ☺

Doppeltes Rindsfilet am Stück gebraten
reichhaltige Gemüseauswahl
Sauce béarnaise und Butterrösti

(Preis pro Person)
Fr. 55.00

Rehrücken

mit Preisebeerrahmsauce, Butterspätzli, Apfelrotkraut,
gebratene Steinpilze und Eierschwämmli
Kürbis, Preiselbeer-Birne und Rosenkohl

(Preis pro Person)
Fr. 58.00

Unser Fleisch/Fisch beziehen wir wie folgt:

Kräuterschweinefleisch	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz / Argentinien
Kalbfleisch / Vitellone	Schweiz
Wurstwaren	Schweiz / Spanien
Bündnerfleisch / Salsiz	Graubünden
Rohschinken	Graubünden / Italien
Forellen	Ranch Farsox, Alvaneu Bad
Lachs	Norwegen / Zucht
Loup de Mer	FAO71
Wild	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 glutenfreien Produkten zu tun.

Zöliakie = Klebereiweiss, Gluten Unverträglichkeit

Dessert

Frischer Fruchtsalat ☺ natur oder mit Vanilleeis		Fr.	11.50
Karamellköppli ☺ mit Früchten und Rahm garniert		Fr.	12.50
Gebrannte Creme ☺ mit Früchten und Rahm garniert		Fr.	12.50
Weisses Kaffeemousse ☺ Rotkohlsauce		Fr.	12.50
warmer Kirschcrumble Amarettoeis		Fr.	12.50
Coupe Nesselrode ☺ Vermicelles, Vanilleeis, Meringues, Rahm		Fr.	12.50
Vermicelles ☺ mit Meringues und Rahm	klein	Fr.	10.50
	gross	Fr.	12.50

Verlangen Sie auch unsere Glace Karte. Die aufgeführten Mövenpick Sorten sind alle Gluten frei, ausser Blueberry Cheesecake