

## Kalte & Warme Vorspeisen

<b>Hausgeräuchertes Forellenfilet ☺</b> mit Apfel-Meerrettichcreme und Randencarpaccio	Fr. 18.50
<b>Rindstatar (☺ ohne Toast)</b> (auf Wunsch mild/medium/scharf) mit Schalotten, Cornichons, Eigelb und Schnittlauch dazu servieren wir Toast und Butter	Fr. 24.50
<b>Caesar-Salat (☺ ohne Croutons)</b> mit Croutons und Parmesan Knoblauch-Parmesan-Dressing Wahlweise mit: Pouletbruststreifen gebratene Garnelen	Fr. 16.50  Fr. 22.50 Fr. 24.50

## Salate

<b>Grüner Salat ☺</b> verschiedene Blattsalate der Saison an französischer oder italienischer Sauce oder Waldbeer-Vinaigrette	Fr. 9.00
<b>Gemischter Salat ☺</b> verschiedene Gemüsesalate und Blattsalate der Saison an französischer oder italienischer Sauce oder Waldbeer-Vinaigrette	Fr. 9.50
<b>Sommerlicher Bodenhaussalat ☺</b> mit eingelegtem Bergpfirsich, Waldbeer-Vinaigrette und karamellisiertem Splügener Ziegenfrischkäse	Fr. 19.50

## Suppen

<b>Gerstensuppe</b> hausgemacht nach altem Rezept	Fr. 10.50
<b>Wildkräutersüppchen ☺</b> mit niedergegartem Schweinebauch	Fr. 12.50
<b>Walser „Brotsuppa“</b>	Fr. 10.50

## Pasta & Vegetarisch

<b>Spaghetti ☺</b> Napoli, Bolognaise oder aglio e olio	Fr. 18.00
<b>Vegetarische Capuns ☺</b> mit Spätzliteig und Gemüse gefüllte Mangoldwickel mit Splügener Bergkäse gratiniert	Fr. 25.50

## Vegan

<b>Veganes Gemüse Stroganoff ☺</b> Hausgemachte Rösti	Fr. 23.50
<b>Gemüselasagne ☺</b> Vegane Jus	Fr. 23.50
<b>Vegane Hackbällchen ☺</b> Tomatensauce, Polenta-Ecken und Mandel-Brokkoli	Fr. 23.50

## Fisch

<b>Frische Forelle ☺</b> blau oder gebraten Petersilienkartoffeln oder Reis Blattspinat	Fr. 34.50
<b>Zanderfilet im Sesammantel ☺</b> mit Rahmlauch und Reis	Fr. 33.50
<b>Gebratenes Lachsfilet ☺</b> mit Zitronenschaum, Cassis-Risotto und marinierten Beeren	Fr. 34.50

## Bündner Spezialitäten

<b>Pizzoccheri nach Art des Hauses ☺</b> hausgemachte Buchweizenspätzle, Gemüse und Kartoffeln an einer Gemüsesauce mit Splügner Bergkäse überbacken	Fr. 25.50
<b>Hausgemachte Pizzoccheri nach Puschlaver Art</b> Buchweizennudeln, Käse, Kartoffeln, Wirsing, Karotten Knoblauch und Salbeibutter	Fr. 25.50
<b>Capuns ☺</b> gefüllte Mangoldwickel nach altem Bündner Rezept mit Bündnerfleischstreifen und Splügner Bergkäse gratiniert	Fr. 25.50

## Bodenhaus Spezialität

<b>Gegrilltes Pata Negra ☺</b> mit Kräuterbutter Knoblauch-Rosmarinkartoffeln und Grillgemüse	Fr. 42.50
---	-----------

# Tellergerichte

<b>Schweinsschnitzel paniert ☺</b> Pommes frites und Gemüsegar nitur	Fr. 26.50
<b>Cordon Bleu vom Kalb ☺</b>	Fr. 44.50
<b>Cordon Bleu vom Schwein ☺</b> gefüllt mit gekochtem Schinken und Bündner Bergkäse Petersilienkartoffeln und Gemüsevariation	Fr. 36.50
<b>Zürcher Geschnnetzertes ☺</b> Kalbsgeschnnetzertes an Champignonsauce knusprige Rösti	Fr. 39.50
<b>Rindsfilet im Rohschinkenmantel ☺</b> Rauchjus, Hanfnussrisotto mit wilden Beeren und sautierten Cherry-Tomaten	Fr. 48.50
<b>Kalbslebergeshnnetzertes (☺ ohne Röstzwiebeln)</b> mit glasierten Äpfeln, Rösti und Röstzwiebeln	Fr. 34.50

# Ab 2 Personen

## Chateaubriand ☺

Doppeltes Rindsfilet am Stück gebraten  
reichhaltige Gemüseauswahl  
Sauce Bearnaise und Butterrösti

(Preis pro Person)  
Fr. 55.00

Unser Fleisch/Fisch beziehen wir wie folgt:

Kräuterschweinefleisch	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz / Argentinien
Kalbfleisch / Vitellone	Schweiz
Lammfleisch	Australien
Pouletfleisch	Schweiz
Wurstwaren	Schweiz / Spanien
Bündnerfleisch / Salsiz	Graubünden
Rohschinken	Graubünden / Italien
Forellen	Ranch Farsox, Alvaneu Bad
Steinbutt	Holland
Lachs	Norwegen
Garnele	Vietnam
Zander	Russland

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

<b>Frischer Fruchtsalat ☺</b> natur oder mit Vanilleeis	<b>Fr. 11.50</b>
<b>Karamellköpflli ☺</b> mit Früchten und Rahm garniert	<b>Fr. 12.50</b>
<b>Gebrannte Creme ☺</b> mit Früchten und Rahm garniert	<b>Fr. 12.50</b>
<b>Sesam-Krokant Parfait</b> mit Rhabarberragout und Erdbeeren	<b>Fr. 12.50</b>
<b>Melonenkaltschale ☺</b> mit Erdbeer-Himbeersorbet und roter Chilischokolade	<b>Fr. 11.50</b>

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