

Kalte & Warme Vorspeisen

Capuns ☺

Fr. 17.50

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

Ceviche vom Wolfsbarsch ☺

Fr. 21.50

mit Tomaten, Basilikum und Passionsfrucht

Rindstatar ☺ (ohne Toast)

Fr. 24.50

(auf Wunsch mild/medium/scharf)
auf mariniertem lauwarmem Spinatsalat
Toast und Butter

Wildcarpaccio ☺

Fr. 24.50

Limettensaft, Öl, frische Kräuter
lauwarmer Sellerie-Champignons-Salat

Salate

Grüner Salat ☺

Fr. 9.00

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

Gemischter Salat ☺

Fr. 9.50

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

Wintersalat „Bodenhaus“ ☺

Fr. 17.50

Spinat-Linsensalat mit gebratenem Splügner Troimli
Ingwer, Chilli, Kurkuma und Sesamöl mariniert



Suppen

Bouillon

Natur ☺

Fr. 8.00

mit Ei ☺

Fr. 9.80

mit Flädli

Fr. 9.80

Gerstensuppe

Fr. 10.50

hausgemacht nach altem Rezept

Steinpilz-Baumnuss-Suppe ☺

Fr. 12.50

mit frischen Kräutern und gebratenen Pilzen

Sellerie-Rahm-Suppe ☺ (ohne Focaccia)

Fr. 12.50

mit Focaccia

Pasta & Vegetarisch

Spaghetti ☺

Fr. 18.00

Napoli, Bolognese oder aglio e olio

Vegetarische Capuns ☺

Fr. 25.50

mit Spätzliteig und Gemüse gefüllte Mangoldwickel
mit Splügener Bergkäse gratiniert

Gemüse-Tortilla ☺

Fr. 25.50

mit Rüebli, Erbsen, Spinat und Lauch



Fisch

Frische Forelle ☺

Fr. 34.50

blau oder gebraten
Salzkartoffeln oder Reis
Blattspinat

„Schlemmerfilet“

Fr. 37.50

Seelachsfilet im Ofen gebacken
Paprika, Zucchini, Tomaten und Kräuter
Dillkartoffeln

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

Gebrautes Kalbsfilet ☺

Fr. 57.50

Morchelrahmsauce
Risotto mit Pilzen und Blaubeeren



Tellergerichte

Schweinsschnitzel paniert 😊

Pommes frites und Gemüse garnitur

Fr. 26.50

Zürcher Geschnetzeltes 😊

Kalbsgeschnetzeltes an Champignonsauce
knusprige Rösti

Fr. 39.50

Vitellone-Steak 😊

auf einem Spinatbeet mit feinem Pilzragout
Kümmel-Zitronen-Kartoffeln

Fr. 44.50

Rindsfilet im Speckmantel 😊

nach Wunsch gegart
Folienkartoffel mit Sauerrahm
Grillgemüse und Sauce-Butter (nach Wahl)
1.) Cognac-Pfeffer-Rahmsauce
2.) Honig-Kräuter-Jus
3.) Kräuterbutter

Fr. 49.50

Cordon Bleu vom Kalb 😊

gefüllt mit gekochtem Schinken und Bündner Bergkäse
Petersilienkartoffeln und Gemüsevariation

Fr. 44.50

Gebratene Schweinsfiletmedaillons 😊

mit Grünkohl-Polenta
und einer Salsa aus Zwiebeln, Rotweinessig und Thymian

Fr. 39.50

Lamm-Kartoffel-Eintopf 😊

mit Granatapfel

Fr. 37.50



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 / Vitellone	Schweiz
Lamm	Neuseeland / Irland
Entenbrust	Frankreich
Wurstwaren	Schweiz / Spanien
Bündnerfleisch / Salsiz	Graubünden
Rohschinken	Graubünden / Italien
Forellen	Ranch Farsox, Alvaneu Bad
St. Petersfisch	Fangzone 81-Südwest-Pazifik
Wolfsbarsch	Zucht
Seelachs	China
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

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> ☺ natur oder mit Vanilleeis	Fr. 11.50
<i>Karamellköpfl</i> ☺ mit Früchten und Rahm garniert	Fr. 12.50
<i>Gebraunte Creme</i> ☺ mit Rahm und Früchten garniert	Fr. 13.50
<i>Honig-glasierter-Bananen</i> ☺ (ohne Hüppen) mit Rahmjoghurt auf ofenfrischen Hüppen	Fr. 13.50
<i>Mocca-Mascarpone</i> im Baumkuchenmantel	Fr. 13.50
<i>Geeistes Zimtsoufflé</i> mit Karamellnüssen und Orangenlikör	Fr. 13.50
<i>Fabienne's Dessert Variation</i>	Fr. 15.50

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

