

# Kalte & Warme Vorspeisen

## Capuns ☺

Fr. 17.50

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

## Hirschleber-Parfait

Fr. 21.50

Sauce Cumberland  
Brioche, Apfel

## Reh-Tatar ☺

Fr. 23.50

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

## Carpaccio vom Hirschrücken

Fr. 23.50

Trüffelöl  
mit gebratenen Steinpilzscheiben

# Salate

## Grüner Salat ☺

Fr. 9.00

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

## Gemischter Salat ☺

Fr. 9.50

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

## Herbstsalat „Bodenhaus“ ☺

Fr. 14.50

Nüsslisalat mit gebratenen Pilzen, Maronen und Zwetschgen  
an einer lauwarmen Walnuss-Vinaigrette

*Wählen Sie Ihre Salatsauce:*

französische- oder italienische Sauce oder lauwarme Walnuss-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

## *Kürbiscremesuppe*

Fr. 12.50

mit Creme fraîche und Kürbiskern-Brotstange

## *Wildconsommé*

Fr. 12.50

mit Kräutertortellini

# Pasta & Vegetarisch

## *Spaghetti ☺*

Fr. 18.00

Napoli oder Bolognaise

## *Vegetarische Capuns ☺*

Fr. 25.50

mit Spätzliteig und Gemüse gefüllte Mangoldwickel  
mit Splügener Bergkäse gratiniert

## *Hausgemachte Ravioli*

Fr. 26.50

gefüllt mit Kürbis und Ziegenkäse  
an einer Steinpilzsauce

## *Herbstteller „Bodenhaus“ ☺*

Fr. 29.50

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



# Fische

## *Frische Forelle ☺*

Fr. 34.50

blau oder gebraten  
Salzkartoffeln oder Reis  
Blattspinat

## *Gebratenes Zanderfilet ☺*

Fr. 37.50

an einer Apfel-Salbeisauce  
Paprika-Risotto und Rahmwirsing

# Bündner Spezialitäten

## *Pizzoccheri nach Art des Hauses ☺*

Fr. 25.50

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

## *Capuns ☺*

Fr. 25.50

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

# Bodenhaus Spezialität

## *Wilderer-Schmaus ☺*

Fr. 49.50

Rehschnitzel, Hirschfilet, Hirschentrecote  
an einer Wildrahmsauce und gebratenen Steinpilzen  
Rotkraut, Rosenkohl, Kürbis, glasierte Maronen, Preiselbeerbirne  
hausgemachte Butterspätzli



# Tellergerichte

## *Schweinsschnitzel paniert* ☺

Pommes frites und Gemüse garnitur

Fr. 26.50

## *Zürcher Geschmetzeltes* ☺

Kalbsgeschmetzeltes 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

## *Reh-oder Hirschpfeffer „Rheinwald“* ☺

mit glasierten Zwetschgen  
\*Wildbeilagen

Fr. 37.50

## *Rehschnitzel* ☺

an einer Preiselbeerrahmsauce  
glasierte Trauben  
\*Wildbeilagen

Fr. 39.50

## *Hirschentrecote* ☺

an einer Wacholderrahmsauce  
glasierte Apfelspalten  
\*Wildbeilagen

Fr. 44.50

## *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  
Pffifferlinge, 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	Graubünden
Rohschinken	Graubünden / Italien
Forellen	Restaurant Rofflaschlucht, Andeer
Meeräsche	FAO37,1 Mittelmeer-und schwarzes Meer, Kiemennetz
Zander	FAO04 Vietnam, Kiemennetz
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.

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> ☺		<b>Fr. 11.50</b>
natur oder mit Vanilleeis		
<i>Karamellköpfl</i> ☺		<b>Fr. 12.50</b>
mit Früchten und Rahm garniert		
<i>Gebrannte Creme</i> ☺		<b>Fr. 12.50</b>
mit Rahm und Früchten garniert		
<i>Zimtparfait</i> ☺		<b>Fr. 13.50</b>
mit Karamellisierten Maronen und Kürbis-Ingwer-Chutney		
<i>Kardamom-Schokoladeneis</i> ☺		<b>Fr. 13.50</b>
Weisswein-Vanille-Birne		
<i>Charlotte-Royal</i>		<b>Fr. 13.50</b>
Apfel, Zwetschge, Zimt		
<i>Coupe Nesselrode</i> ☺	1 Portion	<b>Fr. 12.50</b>
Meringue, Vermicelles, 1 Kugel Vanilleeis und Rahm		
	½ Portion	<b>Fr. 10.50</b>
<i>Vermicelles</i> ☺	1 Portion	<b>Fr. 12.50</b>
Vermicelles mit <b>oder</b> ohne Rahm		
	½ Portion	<b>Fr. 10.50</b>

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

