

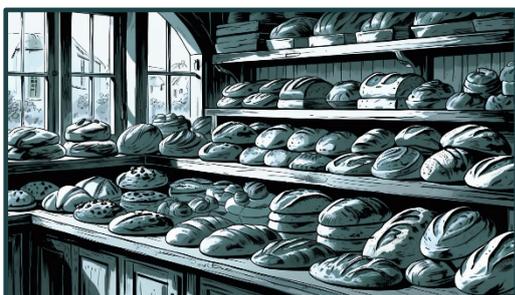
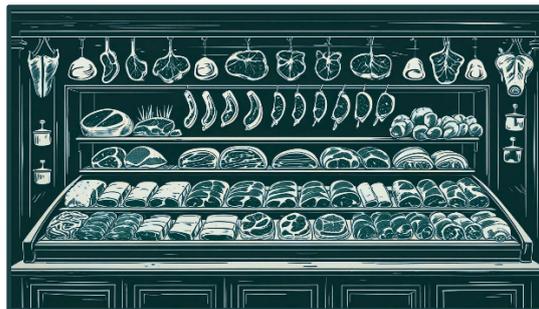
# HÔTEL BODENHAUS.

SEIT 1722

## Unsere Philosophie – «aus dem Dorf, aus der Region»

### Spezialitätenmetzgerei «Strub»

Frische Wurstwaren, zartes Fleisch und hausgemachte Spezialitäten – alles handwerklich gefertigt, mit Respekt vor Tier und Natur. Die Tiere stammen aus artgerechter Haltung, der Fokus liegt auf Bauern aus der Region. Wo Herkunft und Haltung stimmen, entsteht echter Genuss.

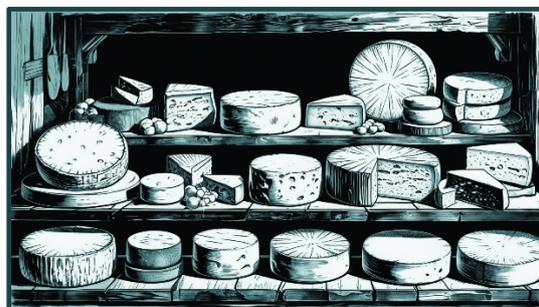


### Dorfbäckerei «Winker»

Am Bodenplatz gelegen, liegt dieser Familienbetrieb mit Tradition, Herz und Handwerkskunst. Bei den Winkers ist Backen noch echtes Handwerk. Keine Massenproduktion, sondern natürliche Zutaten, regionale und saisonale Produkte und viel Zeit für guten Geschmack.

### Sennerei Splügen

1933 als Sennerei Genossenschaft gegründet wird seit über 30 Jahren der Bergkäse nach den Richtlinien von Bio Suisse produziert. Zweimal täglich bringen die Bergbauern die frische Milch in die Dorfsennerei, wo sie zu vielfältigen Produkten weiterverarbeitet wird.



# HÔTEL BODENHAUS.

SEIT 1722

## Unsere «Bodenhaus-Spezialitäten»

### Rindstatar

Rindfleisch vom Dorfmetzger Strub | Toastbrot  
Ei pochiert | Sauce Tartare und süss-saure Rotzwiebelsauce | Maldon-Salz  
CHF 43.00 – ca. 150g (kleine Portion 28.50 – ca. 100g)

### Herbstsalat

Nüsslisalat | Rotkraut | Birnen | Trauben | Steinpilze  
Ricotta von der Sennerei Splügen  
Crumble aus Nüssen, Samen | Himbeer-Vinaigrette  
CHF 23.50 (kleine Portion 18.50)

### Gerstensuppe

Rollgerste | Gemüsewürfel | Kartoffeln | Fleischeinlage  
Rahm mit Schnittlauch - wählbar auch ohne  
CHF 14.50 (halbe Portion 9.50)

---

### «Bodenhaus» - Geschnetzeltes

Kalbsgeschnetzeltes | Pilzrahmsauce | Rösti  
CHF 42.00 (halbe Portion 26.50)

### Ossobucco «alla milanese»

Safranrisotto | Gemüse | Gremolata  
CHF 45.50

### Cordon bleu vom Kalb

Pommes frites | Gemüse  
CHF 44.50

---

Ab zwei Personen

### Chateaubriand

Doppeltes Rindsfilet, am Stück gebraten, ca 450 - 500g  
Butter-Rösti | Gemüse | Sauce Béarnaise  
Pro Person CHF 67.50

Wir beziehen unser Fleisch vom Dorfmetzger «Strub» in Splügen

Alle Preise sind in CHF und inkl. MwSt.

# HÔTEL BODENHAUS.

SEIT 1722

## Antipasti - Vorspeisen

|   | Portion |       |
|---|---------|-------|
| <b>Bresaola «Chiavennasca»</b>  | gross   | 22.50 |
| Birnen   Nüsslisalat   karamellierte Kastanien   Käsespäne vom Splügner «Findling»                                      | halbe   | 13.50 |
| <b>Rindstatar</b>   | gross   | 43.00 |
| Rotzwiebeln süss-sauer   Ei pochiert   Sauce Tartare   Maldon-Salz  | klein   | 28.50 |
| <b>Gemüsetatar</b>                     | gross   | 23.50 |
| Rotzwiebeln süss-sauer   Ei pochiert   Sauce Tartare   Maldon-Salz  | klein   | 14.50 |
| <b>Saibling, zitrus-mariniert</b>   | gross   | 24.50 |
| Frischer Ziegenkäse mit Thymian aus der Sennerei Splügen<br>Apfelscheiben mit Rande gefärbt   Rucola   Brioche-Croûtons | halbe   | 15.50 |

Weitere Vorspeisen finden Sie bei den Pasta- und Bündnerspezialitäten, jeweils bestellbar als kleine Portion.

## Salate

|  | Portion |       |
|--|---------|-------|
| <b>Grüner Salat</b>   | gross   | 9.50  |
| verschiedene Blattsalate   | klein   | 7.50  |
| <b>Gemischter Salat</b>                                     | gross   | 10.50 |
| verschiedene Blattsalate   Karotten   Fenchel   Randen<br>Pastinaken   Gurken  | klein   | 8.50  |
| <b>Herbstsalat «Bodenhaus»</b>                              | gross   | 23.50 |
| Nüsslisalat   Rotkraut   Birnen   Trauben   Steinpilze   Crumble aus Nüssen und Samen   Ricotta von der Sennerei Splügen   Himbeer-Vinaigrette | klein   | 18.50 |

Bitte wählen Sie eines unserer Hausdressings:  
Italienisch , Französisch, Himbeer-Vinaigrette

# HÔTEL BODENHAUS.

SEIT 1722

## Suppen

### Gestensuppe «Bodenhaus»

Rollgerste | Gemüsewürfel | Kartoffeln | Fleischeinlage  
Rahm mit Schnittlauch - *wählbar auch ohne*

#### Portion

gross 14.50  
halbe 9.50

### Kürbiscrème

geröstete Kürbiskerne  
Hausgemachte knusprige Salsiccia- *wählbar auch ohne*

12.50

### Sellerie-Suppe

Schwarzer Trüffel in verschiedenen Texturen

14.50

## Risotto - Pasta

### Tagliatelle «al cinghiale»

Frische Nudeln | Wildschwein-Ragout

gross 28.50  
halbe 16.50

### Risotto Tartufo «Bodenhaus»

Steinpilze | schwarzer Trüffel

gross 39.50  
halbe 24.50

### Gemüselasagne

Linzenragout | Soja-Béchamelsauce | vegane glutenfreie Pasta

gross 24.50  
halbe 14.50

## Bündner Spezialitäten

### Capuns

Gratiniert mit Weissweinsauce | cremiger Käse aus der Sennerei Splügen  
Rohschinken-Chips

gross 28.50  
klein 23.50

### Vegetarische Capuns

Gratiniert mit Weissweinsauce | cremiger Käse aus der Sennerei Splügen  
halbgetrocknete Tomaten

gross 27.50  
klein 22.50

### Pizzoccheri «Valtellinesi»

Wirsingkohl | Kartoffeln | cremiger Käse | aromatische Knoblauchbutter

gross 24.50  
halbe 14.50

# HÔTEL BODENHAUS.

SEIT 1722

## Hauptgänge

|   | Portion |       |
|---|---------|-------|
| <b>Geschnetzeltes «Bodenhaus»</b>   | gross   | 42.00 |
| Kalbsgeschnetzeltes   Pilzrahmsauce   Rösti   | halbe   | 26.50 |
| <b>Ossobuco «alla milanese»</b>   |         | 45.50 |
| Safranrisotto   Gemüse   Gremolata  |         |       |
| <b>Cordon bleu vom Kalb</b>   |         | 44.50 |
| Crèmiger Käse aus Sennerei Splügen   Schinken vom Dorfmetzger<br>Pommes frites   saisonales Gemüsebouquet |         |       |
| <b>Rindsfilet vom Grill</b>   | gross   | 52.00 |
| Rosmarinkartoffeln   saisonales Gemüsebouquet   Café de Paris Butter                                      | halbe   | 30.50 |
| <b>Paniertes Kalbsschnitzel</b>   | gross   | 38.50 |
| Pommes frites   Gemüse  | halbe   | 22.00 |
| <b>Paniertes Schweinsschnitzel</b>  | gross   | 32.50 |
| Pommes frites   Gemüse  | halbe   | 18.00 |
| <b>Alvaneuer Forelle «Müllerin Art»</b>   |         | 42.50 |
| Neue Kartoffeln   saisonale Gemüsevariation   |         |       |
| <b>Parmigiana</b>      |         | 24.50 |
| Auberginen   Tomaten   Mozzarella   Basilikum   |         |       |

Ab zwei Personen

### Chateaubriand

Doppeltes Rindsfilet, am Stück gebraten, ca. 450 - 500g  
Butter-Rösti | Gemüse | Sauce Béarnaise  
Pro Person CHF 67.50

Wir beziehen unser Fleisch vom Dorfmetzger «Strub» in Splügen

# HÔTEL BODENHAUS.

SEIT 1722

## Dessert

|  | Portion        |                |
|--|----------------|----------------|
| <b>Panna cotta</b><br>weisse Schokolade   Waldbeeren-Coulis            |                | 12.50          |
| <b>Tiramisu «classico»</b><br>Biskuit   Mascarpone   Ei                |                | 12.50          |
| <b>Crème brûlée «Bodenhaus»</b><br>Kastanien   Café   Rahm             |                | 13.50          |
| <b>Vermicelles</b><br>Meringues   Rahm                                 | gross<br>klein | 12.50<br>9.50  |
| <b>Sorbet-Variation</b><br>Limette   Zwetschge   Mango-Passionsfrucht  | gross<br>klein | 12.50<br>9.50  |
| <b>Eiskaffee «Bodenhaus»</b><br>Mokkaglace   Rahm                      | gross<br>klein | 11.50<br>8.50  |
| <b>Coupe Dänemark</b><br>Vanilleglace   Schokoladensauce   Rahm        | gross<br>klein | 12.50<br>9.50  |
| <b>Coupe Nesselrode</b><br>Vermicelles   Vanilleeis   Meringues   Rahm | gross<br>klein | 13.50<br>10.50 |

### Wochen-Specials

Zusätzlich bieten wir eine abwechslungsreiche Auswahl an saisonalen Specials an.  
Bitte konsultieren Sie unsere Tafeln und Aushänge oder fragen Sie unsere  
Service-Mitarbeiter nach dem aktuellen Angebot.

# HÔTEL BODENHAUS.

SEIT 1722

## Glace und Sorbets von Mövenpick

### Rahmglace

Vanilla Dream  
Stracciatella  
Cookies & Caramel  
Espresso Croquant  
Macadamia & Dulce de Leche  
Pistazie  
Erdbeere  
Schokolade  
Blueberry-Cheesecake  
Caramelita

### Sorbet ✓

Mango-Passionsfrucht  
Zwetschge  
Limette-Zitrone  
Erdbeer-Himbeere

|                         |        |
|-------------------------|--------|
| <b>Pro Kugel</b>        | 4.00   |
| <b>Rahm</b>             | + 1.50 |
| <b>Schokoladensauce</b> | + 1.50 |
| <b>Erdbeersauce</b>     | + 1.50 |
| <b>Smarties</b>         | + 1.00 |
| <b>Vodka</b>            | + 6.00 |
| <b>Vieille Prune</b>    | + 6.00 |
| <b>Aperol</b>           | + 6.00 |

# HÔTEL BODENHAUS.

SEIT 1722

## Herkunftsdeklaration

|                        |                                |
|------------------------|--------------------------------|
| Rind                   | Splügen / Graubünden - Schweiz |
| Kalb                   | Splügen / Graubünden - Schweiz |
| Schwein                | Schweiz                        |
| Wildschwein            | Österreich / Slowakei          |
| Forelle                | Alvaneu / Graubünden - Schweiz |
| Saibling               | Schweiz                        |
| Bündnerfleisch, Salsiz | Splügen / Graubünden - Schweiz |
| Rohschinken            | Splügen / Graubünden - Schweiz |
| Wurst                  | Splügen / Graubünden - Schweiz |
| Pilze                  | Schweiz / EU                   |
| Käse                   | Splügen / Graubünden - Schweiz |
| Backwaren              | Splügen / Graubünden – Schweiz |

-  = vegetarisch
-  = vegan
-  = glutenfrei

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten informieren Sie bitte unsere Mitarbeitenden. Sie werden Ihnen gerne Auskunft geben. Trotz grösster Sorgfalt können mögliche Kontaminationen leider nicht ausgeschlossen werden. Besten Dank für Ihr Verständnis.