

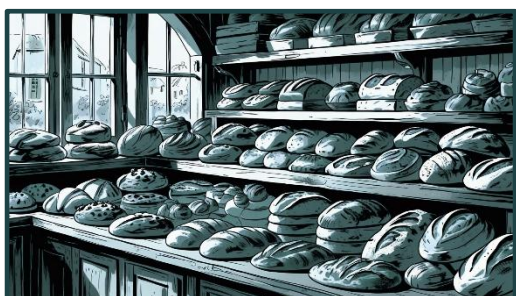
HÔTEL BODENHAUS.

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.

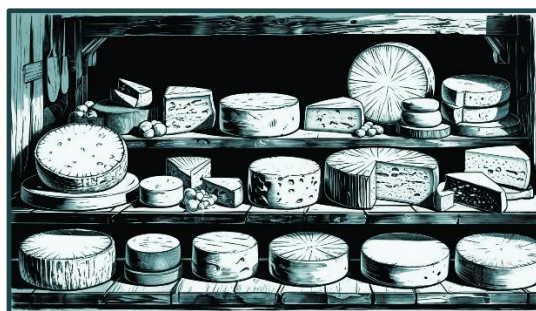


Dorfbäckerei «Winker»

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)

Wintersalat

Nüsslisalat | Rotkraut | Birnen | Orangen | Kürbis mariniert
Crumble aus Nüssen und Samen | Ricotta von der Sennerei Splügen
Granatapfel-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)

Ossobuco «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	
Bresaola «Chiavennasca»	gross	22.50
Birnen Nüsslisalat karamellisierte Kastanien Käsespäne vom Splügner «Findling»	halbe	13.50
Rindstatar	gross	43.00
Toastbrot Rotzwiebeln süss-sauer Ei pochiert Sauce Tartare Maldon-Salz	klein	28.50
Gemüsetatar 	gross	23.50
Toastbrot Rotzwiebeln süss-sauer Ei pochiert Sauce Tartare Maldon-Salz	klein	14.50
Saibling, Zitrus-mariniert	gross	24.50
Frischer Ziegenkäse Apfelscheiben, mit Rande gefärbt Rotzwiebeln süss-sauer Rucola Brioche-Croûtons	halbe	15.50
Ente mit Gerste und Gemüse	gross	29.50
Entenbrust mariniert Gersten-Gemüse-Salat Spinat-Salat Pinienkerncrème	halbe	19.50

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

Salate

	Portion	
Grüner Salat 	gross	9.50
verschiedene Blattsalate	klein	7.50
Gemischter Salat 	gross	10.50
verschiedene Blattsalate Karotten Fenchel Randen Pastinaken Gurken	klein	8.50
Wintersalat «Bodenhaus» 	gross	23.50
Nüsslisalat Rotkraut Birnen Orangen Kürbis mariniert Crumble aus Nüssen und Samen Ricotta von der Sennerei Splügen Granatapfel-Vinaigrette	klein	18.50

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

HÔTEL BODENHAUS.

SEIT 1722

Suppen

Gerstensuppe «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

Ribollita «toscana»

Cannellini Bohnen | Federkohl | Mangold | Wirsing | Kartoffeln
Karotten | Sellerie | Zwiebeln | Knoblauch | Tomatenmark

gross 11.50
halbe 7.50

Pasta - Risotto

Tagliatelle «amatriciana»

Hausgemachte frische Nudeln | Guanciale-Speck | Tomatensauce
Zwiebeln | Pecorino «Romano»

Portion
gross 28.50
halbe 16.50

«Felchen» - Risotto

Risotto | Felchenfilets | Kürbis mariniert | Zitrone kandiert | Joghurt «nature»
aus der Sennerei Splügen

gross 26.50
halbe 16.50

Vegane Lasagne

Linsenragout | Soja-Béchamelsauce | vegane glutenfreie Pasta | Tofu

gross 24.50
halbe 14.50

Bündner Spezialitäten

Capuns, hausgemacht

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

Portion
gross 28.50
klein 23.50

Vegetarische Capuns, hausgemacht

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

gross 27.50
klein 22.50

Pizzoccheri «valtellinesi»

Frische Buchweizenpasta | Wirsingkohl | Kartoffeln | Spinat
cremiger Käse | aromatische Knoblauch-Salbei-Butter

gross 24.50
halbe 14.50

HÔTEL BODENHAUS.

SEIT 1722

Hauptgänge

	Portion	
Geschnetzeltes «Bodenhaus»	gross	42.00
Kalbsgeschnetzeltes Pilzrahmsauce Rösti	halbe	26.50
Ossobuco «alla milanese»		45.50
Safranrisotto Gemüse Gremolata		
Cordon bleu vom Kalb		44.50
Crèmiger Käse aus der Sennerei Splügen Schinken vom Dorfmetzger Pommes frites saisonales Gemüsebouquet		
Rindsfilet vom Grill	gross	52.00
Rosmarinkartoffeln Gemüsebouquet Café de Paris Butter	halbe	30.50
Geschmorte Rinderbacke		44.50
Rotwein-Jus Polentaschnitte gebraten Gemüsevariation		
Poulet «im Körbli»		42.50
Frische hausgemachte Pont-Neuf-Kartoffeln Baby Karotten		
Paniertes Kalbsschnitzel	gross	38.50
Pommes frites Gemüse	halbe	22.00
Paniertes Schweinsschnitzel	gross	32.50
Pommes frites Gemüse	halbe	18.00
Frische Alvaneuer Forelle		46.50
NEU mit wählbarer Zubereitung: «Müllerinnenart» «Blau» «vom Grill»		
Salzkartoffeln Gemüsevariation		
Gemüserolle «Wellington» 		26.50
Rosmarinkartoffeln Gemüse und Gemüse-Demiglace		

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

Dessert

	Portion	
Rotwein-Birnen «Bodenhaus» Orangen-Frischkäse-Crème (vom Schaf) Trockenfrüchte-Crumble		11.50
Tiramisu «classico» Savoardi Mascarpone Ei		12.50
Schoko-Rum-Küchlein «warmes Herz» (12 Min. Wartezeit) Vanillesauce		13.50
Vermicelles Meringues Rahm	gross klein	12.50 9.50
Sorbet-Variation Limette Zwetschge Mango-Passionsfrucht	gross klein	12.50 9.50
Eiskaffee «Bodenhaus» Mokkaglace Rahm	gross klein	11.50 8.50
Coupe Dänemark Vanilleglace Schokoladensauce Rahm	gross klein	12.50 9.50
Coupe Nesselrode Vermicelles Vanilleeis Meringues Rahm	gross klein	13.50 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




Pro Kugel	4.00
Rahm	+ 1.50
Schokoladensauce	+ 1.50
Erdbeersauce	+ 1.50
Smarties	+ 1.00
Vodka	+ 6.00
Vieille Prune	+ 6.00
Aperol	+ 6.00

HÔTEL BODENHAUS.

SEIT 1722

Herkunftsdeklaration

Rind	Splügen / Graubünden - Schweiz
Kalb	Splügen / Graubünden - Schweiz
Schwein	Schweiz
Ente	Frankreich
Geflügel	Frankreich
Forelle	Alvaneu / Graubünden - Schweiz
Felche	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
Schaf-Frischkäse	Italien

-  = 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.