

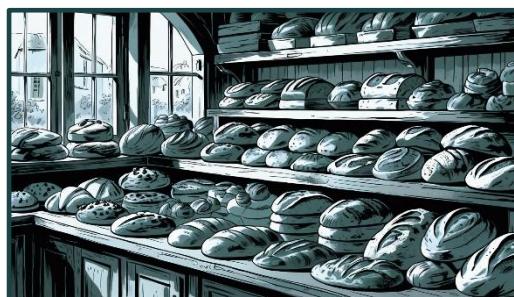
HÔTEL BODENHAUS.

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.

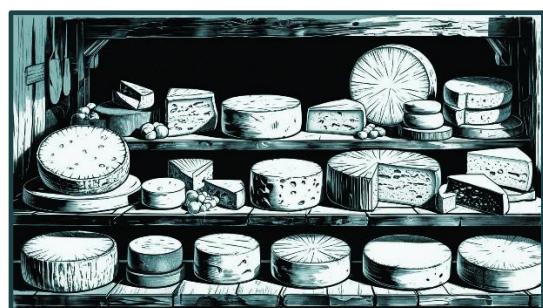


Dorfbäckerei «Winker»

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.

HÔTEL BODENHAUS.

S E I T 1 7 2 2

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.

		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.

S E I T 1 7 2 2

Suppen

		Portion
Gerstensuppe «Bodenhaus»		
Rollgerste Gemüsewürfel Kartoffeln Fleischeinlage	gross	14.50
Rahm mit Schnittlauch - <i>wählbar auch ohne</i>	halbe	9.50
Kürbiscrème		12.50
geröstete Kürbiskerne		
Hausgemachte knusprige Salsiccia- <i>wählbar auch ohne</i>		
Ribollita «toscana» 		
Cannellini Bohnen Federkohl Mangold Wirsing Kartoffeln	gross	11.50
Karotten Sellerie Zwiebeln Knoblauch Tomatenmark	halbe	7.50

Pasta - Risotto

		Portion
Tagliatelle «amatriciana»		
Hausgemachte frische Nudeln Guanciale-Speck Tomatensauce	gross	28.50
Zwiebeln Pecorino «Romano»	halbe	16.50
«Felchen» - Risotto		
Risotto Felchenfilets Kürbis mariniert Zitrone kandiert Joghurt «nature»	gross	26.50
aus der Sennerei Splügen	halbe	16.50
Vegane Lasagne  		
Linsenragout Soja-Béchamelsauce vegane glutenfreie Pasta Tofu	gross	24.50
	halbe	14.50

Bündner Spezialitäten

		Portion
Capuns, hausgemacht		
Gratiniert mit Weissweinsauce cremiger Käse aus der Sennerei Splügen	gross	28.50
Rohschinken-Chips	klein	23.50
Vegetarische Capuns, hausgemacht 		
Gratiniert mit Weissweinsauce cremiger Käse aus der Sennerei Splügen	gross	27.50
halbgetrocknete Tomaten	klein	22.50
Pizzoccheri «valtellinesi» 		
Frische Buchweizenpasta Wirsingkohl Kartoffeln Spinat	gross	24.50
cremiger Käse aromatische Knoblauch-Salbei-Butter	halbe	14.50

HÔTEL BODENHAUS.

S E I T 1 7 2 2

Hauptgänge

Portion

Geschnetzeltes «Bodenhaus»			
Kalbsgeschnetzeltes Pilzrahmsauce Rösti	gross	42.00	
	halbe	26.50	
Ossobuco «alla milanese»		45.50	
Safranrisotto Gemüse Gremolata			
Cordon bleu vom Kalb		44.50	
Crèmeiger Käse aus der Sennerei Splügen Schinken vom Dorfmetzger			
Pommes frites saisonales Gemüsebouquet			
Rindsfilet vom Grill		52.00	
Rosmarinkartoffeln Gemüsebouquet Café de Paris Butter	gross	30.50	
	halbe		
Geschmorte Rinderbacke		44.50	
Rotwein-Jus Polentaschnitte gebraten Gemüsevariation			
Poulet «im Körbli»		42.50	
Frische hausgemachte Pont-Neuf-Kartoffeln Baby Karotten			
Paniertes Kalbsschnitzel		38.50	
Pommes frites Gemüse	gross	22.00	
	halbe		
Paniertes Schweinsschnitzel		32.50	
Pommes frites Gemüse	gross	18.00	
	halbe		
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

HÔTEL BODENHAUS.

S E I T 1 7 2 2

Dessert

	Portion	
Rotwein-Birnen «Bodenhaus» Orangen-Frischkäse-Crème (vom Schaf) Trockenfrüchte-Crumble		11.50
Tiramisu «classico» Savoiardi Mascarpone Ei		12.50
Schoko-Rum-Küchlein «warmes Herz» (12 Min. Wartezeit) Vanillesauce		13.50
Vermicelles Meringues Rahm	gross	12.50
	klein	9.50
Sorbet-Variation Limette Zwetschge Mango-Passionsfrucht	gross	12.50
	klein	9.50
Eiskaffee «Bodenhaus» Mokkaglace Rahm	gross	11.50
	klein	8.50
Coupe Dänemark Vanilleglace Schokoladensauce Rahm	gross	12.50
	klein	9.50
Coupe Nesselrode Vermicelles Vanilleeis Meringues Rahm	gross	13.50
	klein	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.
S E I T 1 7 2 2

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.
S E I T 1 7 2 2

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.