


HÔTEL BODENHAUS.

SEIT 1722

Ich esse mittags zusammen mit den Fremden.
Ich brauche gar nicht zu sprechen, kein Mensch
kennt mich, ich bin völlig einsam und
könnte hier wochenlang sitzen...

Friedrich Nietzsche, 1872

 12 - 14 | 18 - 21

 Laktosefrei / *senza lattosio / lactose-free*

 Glutenfrei / *senza glutine / gluten-free*

 Vegetarisch / *vegetariano / vegetarian*

 Vegan / *vegano / vegan*

 Glutenfrei auf Bestellung! / *senza glutine su ordinazione / gluten-free on request*

Kalte Vorspeisen / Cold starters

Hirschcarpaccio / Carpaccio of the stag



Parmesanchip | Nüsslisalat | Granatapfelkern
Parmesan chip | lettuce | pomegranate seed

CHF 19

Grüner Salat / *insalata verde* / green salad



frische, saisonale Blattsalate | italienische  französische oder Haussauce
insalata di stagione | salsa italiana  o francese
fresh seasonal lettuce | italian  or french dressing

CHF 9

Gemischter Salat / *Insalata mista* / mixed salad



frische, saisonale Gemüse- & Blattsalate | italienische , französische oder Haussauce

insalata e verdure di stagione, salsa francese o italiana 
fresh, seasonal vegetables & leaf salads | italian , french or homemade dressing

CHF 10

Herbstlicher Nüsslisalat / *Insalata mista* / mixed salad



Waldpilze | karamelisierter Ziegenkäse | Feigen | italienische , französische oder Haussauce

mushrooms from the woods, caramelized goat cheese & figs | italian 
french or homemade dressing



CHF 19




Suppen / Zuppa / Soups

Kürbissuppe / pumpkin soup

mit Curry und Erdnusscrunch / with curry and peanut crunch

Grosse Portion / grande / large CHF 15
Kleine Portion / piccolo / small CHF 13

Bouillon / brodo / bouillon

mit Ei  / Flädli / con uova  / Flädli (un tipo di pasta) / with egg  / pancake

Grosse Portion / grande / large CHF 14
Kleine Portion / piccolo / small CHF 12



Natur / naturale / plain

Grosse Portion / grande / large CHF 12
Kleine Portion / piccolo / small CHF 10

Gerstensuppe hausgemacht nach altem Rezept

zuppa d'orzo fatta in casa con ricetta tradizionale con orzo e verdure / barley soup
homemade according to an old recipe



Speck / Gersten / Gemüse / Kasseler

speck / orzo / verdure / bacon / barley / vegetables / pork neck

Grosse Portion / grande / large CHF 15
Kleine Portion / piccolo / small CHF 13

Wildspezialitäten / autumn specialties

Wildbeilagen / contorni / sides

Spätzli / Rotkohl / Rotweinsbirne / Rosenkohl / glasierte Maroni / süss-saurer
Kürbis / Mischpilze / Spätzle / red cabbage / redwinepear / brussel sprouts / glazed
chestnuts / sweet and sour pumpkins / mix of different mushrooms

Hirschracks / stag racks

Wacholderjus / Wildbeilagen / Zwetschgen

juniper juice / sides from above / plums

CHF 46

Rehschnitzel / *deer schnitzel*
Preiselbeerrahmsauce | Wildbeilagen | Trauben
cranberry-cream sauce | sides from above | grapes CHF 44

Vegetarisch / *piatti vegetariani | vegetarian dishes*

Semmelknödel | Rahm-Eierschwämmli
chanterelles | dumplings CHF 26

Herbstteller / *autumn plate*
Wildbeilagen | Mischpilze /
sides from above mix of different mushrooms CHF 26

Vegan / *piatti vegani | vegan plate*

Kürbis-Kartoffelragout /
pumpkin and potato ragout CHF 26



Ab 2 Personen | da 2 persone | for 2 people

Rehrücken Bodenhaus Klassiker / *deer backpart classic*

Verschiedene Garstufen wählbar | Preiselbeerrahmsauce | Wildbeilagen
*grado di cottura a scelta | accompagnato da pomodori grigliati | verdure al
Mediterraneo e Rösti | salsa bernese | standard in una portata*
Choose from different cooking levels | cranberry-cream sauce | sides from above

Pro Person / *per persona | per person* CHF 55.00

Tellergerichte *I piatti unici I main dishes*

Paniertes Schnitzel *I carne impanata di maiale I pork schnitzel*
vom schweizer Landschwein I Pommes frites I frisches Gemüse
di maiale I patate fritte I Verdure
french fries I fresh vegetables



CHF 29

Rahmschnitzel *I scaloppine alla panna I pork cutlets with cream sauce*
vom schweizer Landschwein I Teigwaren I frisches Gemüse
di maiale I pasta I verdure
pasta I fresh vegetables

CHF 31

Cordon Bleu *I cordon bleu I veal cordon bleu*
Vom Kalb I Schinken I Splügner Käse I Kartoffeln I frisches Gemüse
di vitello I prosciutto I formaggio I patate lesse I verdure
ham I cheese I Boiled potatoes I fresh vegetables



CHF 46

Bodenhausgeschnetzeltes *I affettata «Bodenhaus» I cuttlet «Bodenhaus»*
Schweizer Kalb I Pilzrahmsauce I hausgemachte Rösti
Vitello I salsa di funghi I rösti
slized veal I mushroom and cream sauce I hashbrowns



CHF 40

Schweizer Rindsfilet *I filetto di manzo I beef tenderloin*
Rosmarinkartoffeln I mediterranes Gemüse I Thymiansauce
patate al rosmarino I verdure del Mediterraneo I salsa al timo
Rosemary potatoes I Mediterranean vegetables I thyme sauce



CHF 48

Kalbsleber-Geschnetzeltes *I Gnocchi di fegato di vitello I slized veal liver*
hausgemachte Rösti
homemade hashbrowns



CHF 39

Bündner Spezialitäten / *specialità cantonali / specialties from grisons*

Pizzocheri Hausgemacht / *pizzoccheri fatti in casa / homemade pizzoccheri*

Buchweizennudeln / Kartoffeln / Gemüsesauce / gratiniert mit Splügener Bergkäse

tagliatelle di grano saraceno / patate / salsa di verdure / gratinato con formaggio di Splügen

Buckwheat noodles / potatoes / vegetable sauce / gratinated with Splügener mountain cheese

CHF 27

Pizzoccheri (pronounced pi-tso-ke-ri) are a Valtellina specialty. These long noodles, made from a dough of wheat and buckwheat are served with potatoes, butter, Casera cheese and stewed savoy cabbage.

Capuns Hausgemacht / *capuns fatti in casa / homemade capuns*



Mangoldblätter / Splügener Bergkäse / Salami / Kassler / frisches Gemüse / Spätzliteig / Bündnerfleisch

impasto degli Spätzle / carne locale / foglie di bietola / formaggio di Splügen / collo di maiale salato e leggermente affumicato / verdure

Chard leaves / mountain cheese from Splügen / salami / pork neck / vegetables / Spätzli dough / air-dried beef (Bündner Fleisch) and/or Salsiz

CHF 28

Vegi/Pasta / *pasta e piatti vegetariani / pasta and vegetarian dishes*



Vegetarische Capuns / *capuns vegetariani / vegetarian capuns*



Spätzliteig / Mangoldblätter / Splügener Bergkäse / Gemüse

impasto degli Spätzle / foglie die bietola / formaggio di Splügen / verdure

Spätzli dough / chard leaves / mountain cheese from Splügen / vegetables

CHF 27

Spaghetti

Glutenfrei auf Wunsch (30min)

senza glutine su ordinazione

gluten free on request



Napoli / Aglio e olio

CHF 21

Bolognese

CHF 24

Fisch / pesce / fish

Gebratenes Lachssteak aus Lostallo (GR) / *trancio di salmone arrosto di Lostallo (GR)* / *roasted salmon steak from Lostallo (GR)*

Cassisrisotto | Safransauce | Steinpilze
cassis risotto | saffron sauce | mushrooms



CHF 47

Frische Forelle aus Alvaneu (GR) blau oder gebraten / *trota fresca di Alvaneu (GR)*
Fresh trout from Alvaneu

Salzkartoffeln oder Trockenreis | Spinat | zerlassene Butter
bollita o frita | spinaci | burro fuso
boiled potatoes or rice | spinach | melted butter



CHF 37

Ab 2 Personen | da 2 persone | for 2 people

Chateaubriand



Verschiedene Garstufen wählbar | Grilltomate | mediterranes Gemüse |
hausgemachte Rösti | Sauce Béarnaise | Standard in einem Gang
grado di cottura a scelta | accompagnato da pomodori grigliati | verdure al
Mediterraneo e Rösti | salsa bernese | standard in una portata
Choose from different cooking levels | grilled tomato | mediterranean vegetables |
hashbrowns | bernaese sauce | standard in one course

Pro Person | *per persona* | *per person*

CHF 55

Specials

mit Rosmarinkartoffeln & mediterranem Gemüse



Entrecôte Beef Swiss Gourmet 280 Gr. Rindfleisch

CHF 65




Kotelett Pork Swiss Gourmet 300 Gr. Schweinefleisch

CHF 54

Swiss Wagyu Hohrücken 280 Gr. aus dem Jurapark

CHF 98

Dessert

Frischer Fruchtsalat	Natur	CHF 12	
<i>Macedonia / Fresh fruit salad</i>	Rahm / <i>con panna / whipped cream</i>	CHF 13	
	Vanille Glace / <i>gelato alla vaniglia</i>	CHF 13	
	<i>vanilla ice cream</i>		
Eiskaffee Bodenhaus		CHF 10	
<i>Caffè freddo «Bodenhaus» / Iced coffee «Bodenhaus»</i>			
Karamellköppli	Früchte / Rahm	CHF 13	
<i>Budino al caramello con frutta e panna / caramel flan with fruits and whipped cream</i>			
Gebrannte Crème	Früchte / Rahm	CHF 13	
<i>crema bruciata con frutta e panna / caramelized cream, fruits and whipped cream</i>			
Apfelbeignets	Zimt / Aprikoseneis	CHF 13	
<i>apple pies, cinnamon and peach ice cream</i>			
Glatsch Balnot Glace			
Vermicelle	Maroni-Püree / Rahm	CHF 13	
<i>chestnut vermicelli / whipped cream</i>			
Coup Bodenhaus	Caramel / Pistazienglacé / Rahm	CHF 14	
<i>caramel, pistache ice cream, whipped cream, toffeesauce, caramelized nuts</i>	Toffeesauce / <i>caramelisierte Baumnüsse</i>		
Coup Nesselrode	Vermicelles / Vanilleglace	CHF 15	
<i>vermicellis / vanilla ice cream, whipped cream, meringues</i>	Rahm und Meringues		
Colonel	Lemon / Wodka	CHF 12	
Sorbet Cassis	Cassis / Vielle Prune	CHF 12	
Passione Aperol	Mango / Aperol	CHF 12	
Frappe	Glace Aromen	CHF 9	
	<i>milkshake (choose from ice cream flavours)</i>		
I Kugel Glacé / <i>una pallina di gelato / I scoop of ice cream</i>		CHF 3.50	
	Vanille / Schokolade / Erdbeer		
	Stracciatella / Pistazie / Caramel		
	Joghurt / Cassis / Lemon		
	Mango / Mocca / Ananas		

Herkunftsdeklaration / *Dichiarazione di origine* / *Declaration of origin*

Schwein / <i>Maiale</i> / <i>pig</i>	CH
Rind / <i>Manzo</i> / <i>beef</i>	CH/IR
Kalb / <i>Vitello</i> / <i>veal</i>	CH
Salsiz / <i>Salsiz</i> / <i>salsiz</i>	CHGR
Bündnerfleisch / <i>Bündnerfleisch una carne essiccata all'aria</i> / <i>Bündnerfleisch, an air-dried meat</i>	CHGR
Aufschnitt / <i>Salumi</i> / <i>cold cuts</i>	CH
Salami / <i>Salame</i> / <i>salami</i>	IT
Lachs / <i>Salmon</i> / <i>salmon</i>	CHGR
Forelle / <i>Trota</i> / <i>trout</i>	CHGR
Wagyu / <i>Wagyu</i> / <i>Wagyu</i>	CH
Grand Cru / <i>Grand Cru</i> / <i>Grand Cru</i>	CH
Reh / <i>deer</i>	AT
Hirsch / <i>stag</i>	NZ