

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 / Antipasti freddi / Cold starters

Bodenhaussalat / *Insalata Bodenhaus / Bodenhaus-salad*



Blattsalate | Hüttenkäse | Avocado | Tomaten | Gurke | Zitronen-vinaigrette & gebratener Chorizo

lattuga | fiocchi di latte | avocado | pomodori | cetriolo | vinaigrette al limone | Chorizo fritto

Lettuce | cottage cheese | avocado | tomato | cucumber | lemon vinaigrette | fried chorizo

ohne / senza / without	Chorizo	CHF	15.00
mit / con / with	Chorizo	CHF	17.50



Grüner Salat / *insalata verde / green salad*



frische, saisonale Blattsalate | italienische oder französische Sauce

insalata di stagione | salsa italiana o francese
fresh seasonal lettuce | italian or french sauce

CHF 9.00

Gemischter Salat / *Insalata mista / mixed salad*



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

insalata e verdure di stagione, salsa francese o italiana
fresh, seasonal vegetable & leaf salads | italian or french sauce

CHF 9.50

Suppen / Zuppe / Soups

Walser Brotsuppe / Zuppa di pane Walser / Walser bread soup

Grosse Portion / grande / large CHF 13.50
Kleine Portion / piccolo / small CHF 12.50

Bouillon / brodo / bouillon

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

Grosse Portion / grande / large CHF 13.50
Kleine Portion / piccolo / small CHF 12.50

Natur / naturale / nature 



Grosse Portion / grande / large CHF 12.50
Kleine Portion / piccolo / small CHF 11.50

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 / speck / orzo / verdure / bacon / barley / vegetables

Grosse Portion / grande / large CHF 13.50
Kleine Portion / piccolo / small CHF 12.50

Gurken-Joghurtsüppchen / zuppa di cetrioli e yogurt / cucumber yoghurt soup
mit Sauerampfer / con acetosa / with sorrel  

Grosse Portion / grande / large CHF 9.50
Kleine Portion / piccolo / small CHF 7.50

Tellergerichte / piatti unici / plate dishes

Paniertes Schnitzel / *carne impanata di maiale / breaded schnitzel*
vom Schwein / Pommes frites / Gemüse
di maiale / patate fritte / Verdure
of pork / french fries / vegetables CHF 26.50



Rahmschnitzel / *scaloppine alla panna / cream cutlet*
vom Schwein / Teigwaren / Gemüse
di maiale / pasta / verdure
from pork / pasta / vegetables CHF 27.50



Cordon Bleu / *cordons bleu / cordon bleu*
Vom Kalb / Schinken / Käse / Kartoffeln / Gemüse
di vitello / prosciutto / formaggio / patate lesse / verdure
From veal / ham / cheese / Boiled potatoes / vegetables CHF 44.50



Bodenhausgeschnetztes / *affettata «Bodenhaus» / cutlet «Bodenhaus»*
Kalb / Pilzrahmsauce / Rösti
Vitello / salsa di funghi / rösti
Veal / mushroom cream sauce / rösti CHF 39.50



Rindsfilet / *filetto di manzo / beef tenderloin*
Rosmarinkartoffeln / mediterranes Gemüse / Thymiansauce
patate al rosmarino / verdure del Mediterraneo / salsa al timo
Rosemary potatoes / Mediterranean vegetables / thyme sauce CHF 48.50



Gegrillte Trutenbrust / *petto di tacchino alla griglia / grilled turkey breast*
Honig-Paprikasauce / Pepperonigemüse
salsa al miele e paprika / cous-cous con peperoni
honey bell pepper sauce / pepperoni vegetables CHF 34.00



Lammcarré / *carré d'agnello / carré of lamb*
Kräuter / Orangenjus / Ratatouille / Röstitaler
crouti / salsa all'arancia / ratatouille e rösti
herbs / orange jus / ratatouille / roasted eggplant CHF 38.00



Kalbsleber-Geschnetztes / *Gnocchi di fegato di vitello / Veal Liver Slices*
Rösti CHF 38.00



Bündner Spezialitäten *I specialita' cantonali I specialties from grisons*

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



Buchweizennudeln I Kartoffeln I Gemüsesauce I gratiniert mit Splügener Bergkäse

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

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

CHF 26.50

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

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



Mangoldblätter I Splügener Bergkäse I Salami I Kassler (Schweinehals) I Gemüse I Spätzliteig I Bündnerfleisch

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

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

CHF 26.50

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

Vegetarische Capuns *I capuns vegetariani I vegetarian capuns*



Spätzliteig I Mangoldblätter I Splügener Bergkäse I Gemüse

impasto degli Spätzle I foglie die bietola I formaggio di Splügen I verdure
Spätzli dough I chard leaves I mountain cheese from Splügen I vegetables

CHF 26.50

Spaghetti

Glutenfrei auf Wunsch (20min)

senza glutine su ordinazione

gluten free on request








Napoli I Aglio e olio

CHF 19.50

Bolognese

CHF 20.50


Vegan *I piatti vegani I vegan plate*

Falafel	Kichererbsen Cocktailsauce <i>ceci I salsa cocktail</i> <i>chickpeas I cocktail sauce</i>	
	CHF 21.00	
Vegi-Burger	Haussauce Birne-Nuss-Chutney <i>salsa della casa I chutney da noci e pere</i> <i>House sauce I pear nut chutney</i>	 
	CHF 25.00	
Pikantes Süsskartoffelragout <i>I ragù speziato di patate dolci I spicy sweet potato ragout</i>		 
	CHF 24.00	

Fisch *I pesce I fish*

Gebratenes Lachssteak aus Lostallo (GR) <i>I trancio di salmone arrosto di Lostallo (GR) I roasted salmon steak from Lostallo (GR)</i>		
Ingwer-Zitronenrisotto Cherrytomaten Weissweinsauce <i>risotto al limone e zenzero, I pomodori ciliegino I salsa di vino bianco</i> <i>ginger-lemon risotto I cherry tomatoes I white wine sauce</i>		
	CHF 42.00	
Frische Forelle aus Alvaneu (GR) <i>I trota fresca di Alvaneu (GR) I Fresh trout from Alvaneu</i>		
Salzkartoffeln oder Trockenreis Spinat zerlassene Butter <i>bollita o fritta I spinaci I burro fuso</i> <i>boiled potatoes or dry rice I spinach I melted butter</i>		
	CHF 34.50	

Ab 2 Personen | da 2 persone | from 2 people

Chateaubriand		
Verschiedene Garstufen wählbar Grilltomate mediterranes Gemüse Rösti Sauce Bernaise Standard in einem Gang <i>grado di cottura a scelta I accompagnato da pomodori grigliati I verdure al Mediterraneo e Rösti I salsa bernese I standard in una portata</i> <i>Different cooking levels selectable I grilled tomato I mediterranean vegetables I rösti I bernaïse sauce I standard in one course</i>		
Pro Person <i>I per persona I per person</i>	CHF 55.00	

Dessert

Semi Fredo "Miguel" <i>Semifreddo al miele / honey parfait</i>	Honig Parfait	CHF 13.50	
Dreierlei von der Aprikose <i>Albicocche in tre modi: ragù, sorbetto e mousse / Triple of the apricot</i>	Ragout Sorbet Mousse	CHF 13.50	
Frischer Fruchtsalat <i>Macedonia / Fresh fruit salad</i>	Natur	CHF 11.50	
	Rahm <i>con panna / with cream</i>	CHF 13.00	
	Vanille Glace <i>gelato alla vaniglia</i>	CHF 13.00	
Eiskaffee Bodenhaus <i>Caffè freddo «Bodenhaus» / Iced coffee «Bodenhaus»</i>		CHF 9.80	
Karamellköpfl <i>Budino al caramello con frutta e panna / flans caramel with fruits and cream</i>	Früchte Rahm	CHF 12.50	
Gebrannte Crème <i>crema bruciata con frutta e panna / burned cream with fruits and cream</i>	Früchte Rahm	CHF 12.50	
Glatsch Balnot Glace			
Coup Dänemark	Vanille Schoggisauce Rahm	CHF 13.50	
Coup Bodenhaus	Caramel Pistazienglacé Rahm Toffeesauce <i>caramelisierte Baumnüsse</i>	CHF 13.50	
Coup Sommertime	Joghurt Ananas Sorbet Fruchtsauce	CHF 13.50	
Colonel	Lemon Wodka	CHF 12.50	
Passione Aperol	Mango Aperol	CHF 12.50	
Sorbet Cassis	Cassis Vielle Prune	CHF 12.50	
Frappe	Glace Aromen	CHF 9.00	
I Kugel Glacé <i>una pallina di gelato / I scoop of ice cream</i>	Vanille Schokolade Erdbeer Stracciatella Pistazie Caramel Joghurt Cassis Lemon Ananas Mango Mocca	CHF 3.50	