

HÔTEL BODENHAUS.

SEIT 1722



Lassen Sie sich von unserem Küchenteam verzaubern

Frische knackige Salate

Gemischter Salat verschiedene Gemüsesalate und Blattsalate der Saison	CHF 10.00
Grüner Salat verschiedene Blattsalate der Saison	CHF 9.00
Bodenhaussalat mit Splügen Ziger dazu getrocknete Birnen und geröstete Baumnüsse	CHF 17.00

Bitte wählen Sie für Ihren Salat eine unserer Haussaucen
Italienisch, Französisch oder Honigvinaigrette

Ein guter Start

Pulpo Carpaccio mit Senfvinaigrette mariniert und Fenchelgemüse	CHF 19.00
Rohschinken und Burrata und Pesto	CHF 19.00
hausgebeizter Lachs mit Senfmayonnaise und Rucola	CHF 18.00
Focaccia Bodenhaus mit Prosciutto, Auberginen, Zucchetti und Käse aus der Sennerei Splügen	CHF 15.00
Vitello Tonnato mit Kapernäpfel	CHF 18.00

HÔTEL BODENHAUS.

SEIT 1722



Lassen Sie sich von unserem Küchenteam verzaubern

Zum Herzerwärmen

Gerstensuppe hausgemacht nach altem Rezept	CHF 10.50
Rüebli-suppe mit cremiger Burrata	CHF 10.50
Weisse Bohnensuppe	CHF 10.50

Pasta Station

Tagliolini mit Hirschbolognese	CHF 25.00
Orchiette «al'ortolano» Zwiebeln, Cherrytomaten, Zucchetti und Auberginen	CHF 20.00
Gnocchi mit dreierlei Tomaten	CHF 21.00
Safranrisotto	CHF 24.00
Tagliatelle «boscaiola» mit Pilzen in Rahmsauce	CHF 24.00

Vegan

Gemüselasagne	CHF 24.00
Safranrisotto	CHF 24.00

HÔTEL BODENHAUS.

SEIT 1722



Lassen Sie sich von unserem Küchenteam verzaubern

Bündner Spezialitäten

Capuns gefüllte Mangoldwickel nach altem Bündner Rezept	CHF 25.00
Pizzoccheri mit Wirz und Kartoffeln	CHF 25.00

Die Vollendeten

Fisch & Meeresfrüchte

Forelle von der Ranch Farsox gebratene Regenbogenforelle aus dem Albulatal mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse	CHF 38.00
Lachstranche mit Senfmayonnaise, Kartoffeln und Gemüse	CHF 36.00
Gebratener Pulpo auf Kartoffelstock mit getrockneten Tomaten, Oliven und Reis Chip	CHF 32.00

HÔTEL BODENHAUS.

SEIT 1722



Lassen Sie sich von unserem Küchenteam verzaubern

Fleisch

Lammkotlette mit Jus, dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse	CHF 45.00
Osso Bucco auf Safranrisotto mit Tomatensauce	CHF 38.00
Ganzes Poulet aus dem Ofen mit Wedges und Gemüse	CHF 28.00
Rindsfilet vom Grill nature, Rösti und Gemüse	CHF 48.00
Rindsfilet mit grüner Pfeffersauce, Rösti und Gemüse	CHF 48.00
Rindsfilet mit Pilzsauce, Rösti und Gemüse	CHF 48.00
Kalbscordonbleu mit Wedges und Gemüse	CHF 44.00
Kalbsschnitzel paniert mit Pommes Frites und Gemüse	CHF 40.00
Bodenhausgeschnetzeltes mit Rösti	CHF 41.00

Ab 2 Personen

Chateaubriand

Doppeltes Rindsfilet am Stück gebraten, für zwei Personen,
mit knuspriger Rösti, Gemüse vom Markt und Sauce Béarnaise

Pro Person CHF 60.00

HÔTEL BODENHAUS.

SEIT 1722



Lassen Sie sich von unserem Küchenteam verzaubern

Die Süssen Stars

Gebrannte Creme nach altem Rezept mit Rahm und Früchten	CHF 12.00
Pistazienparfait mit englischer Creme	CHF 12.00
Mascarpone Bodenhaus mit Schokoladencrumble	CHF 12.00
Cheesecake aus Burrata mit Waldbeeren auf Crumbleboden	CHF 12.00
Ananascarpaccio mit Sternanis mariniert und Vanilleeis	CHF 9.00
Weisses Schokoladenmousse auf Biskuitboden	CHF 12.00
Coupe Dänemark drei Kugeln Vanilleeis mit Rahm und Schokoladensauce	CHF 13.00
Coupe Bodenhaus Cassissorbet und zwei Kugeln Vanilleeis mit lauwarme Beeren und Schokoladensauce	CHF 13.00
Eiskaffee Bodenhaus cremiges Mokkaeis mit Rahm	CHF 11.00

HÔTEL BODENHAUS.

SEIT 1722



Lassen Sie sich von unserem Küchenteam verzaubern

Glaces & Sorbets von Glatzsch Balnot, Surava

GLACE

VANIGLIA
TSCHICULATTA
STRACCIATELLA
PISTAZIE
CAMEL
MOKKA
JOGHURT

SORBET

CASSIS
LEMON
ANANAS
MANGO
APRIKOSE
FRAIJA

Pro Kugel CHF 4.00
Portion Rahm CHF 1.50

Herkunftsdeklaration

Schwein	Schweiz
Rind	Schweiz
Poulet	Schweiz
Lamm	Schweiz
Forelle	Graubünden
Lachs	Graubünden
Pulpo	Mittelmeer
Bündnerfleisch	Graubünden
Rohschinken	Schweiz
Salsiz	Graubünden
Käse	Splügen/Graubünden
Burrata	Italien

Bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter über allfällige Lebensmittelunverträglichkeiten.
Mögliche Kreuzkontaminationen können aber nicht ausgeschlossen werden. Besten Dank für Ihr
Verständnis