

HÔTEL BODENHAUS.

SEIT 1722



Kalte und warme Vorspeisen


Hirsch-Carpaccio Birne Apfel Zwetschge	23.50
Vitello Tonnato Kalbfleisch Thonsauce Peperoni Kapern	19.00
Ravioli mit Eierschwämmli  Wacholder-Salbeibutter	22.50

Salate

Grüner Salat  verschiedene Blattsalate	9.50
Gemischter Salat  verschiedene Gemüsesalate Blattsalate	10.50
Herbstsalat Bodenhause  Nüsslisalat Birnen Pilze Gorgonzola Nüsse	18.50

Bitte wählen Sie eines unserer Hausdressings: Italienisch oder Französisch

Suppen

Gerstensuppe Gerste Gemüse Bündnerfleisch	gross	13.50
	klein	11.50
Kürbissuppe  Kürbiskernöl karamellisierte Kürbiskerne		12.50
Steinpilz-Speck-Cremesuppe Geröstete Nüsse		14.50

Alle Preise sind in Schweizer Franken und inkl. Mehrwertsteuer

HÔTEL BODENHAUS.

SEIT 1722



Pasta

Tagliatelle «boscaiola» Pilze Rahmsauce Jus	27.50
Tagliatelle alla mediterranea ✓ Aubergine Zucchini getrocknete Tomaten Pinienkerne	27.50
Gemüselasagne Bodenhause ✓ Lasagne-Blätter Gemüse Tomatensauce	25.50

Bündner Spezialitäten

Capuns Mangold Spätzliteig Bündnerfleisch Käse	28.50
Vegi Capuns ✓ Mangold Spätzliteig Gemüse Käse	27.50
Pizokel Salsiz Wirz Rahmsauce Käse	28.50
Vegi Pizokel ✓ Wirz Rahmsauce Käse	27.50

Fisch

Gebratener Lachs aus Lostallo 37.50
Geröstetes Blumenkohl-Kartoffel-Püree |
Tomaten beurre blanc | getrocknete Tomaten | Pinienkerne

Fleisch und Wildspezialitäten

Rehschnitzel 41.50
Preiselbeer-Rahmsauce | Spätzli | Rotkraut |
glasierte Marroni | Rosenkohl | Preiselbeer-Birne

Hirsch Entrecôte 38.50
Preiselbeer-Rahmsauce | Spätzli | Rotkraut |
glasierte Marroni | Rosenkohl | Preiselbeer-Birne

Gämspfeffer 37.50
Spätzli | Rotkraut | glasierte Marroni |
Rosenkohl | Preiselbeer-Birne

Herbstteller  32.50
Preiselbeer-Rahmsauce | Spätzli | Rotkraut |
glasierte Marroni | Rosenkohl | Preiselbeer-Birne

Cordon bleu vom Kalb 44.50
Pommes frites | Gemüse

Paniertes Schweineschnitzel vom Kräuterschwein 34.50
Pommes frites | Gemüse

Bodenhaus Geschnetzeltes 41.00
Kalbgeschnetzeltes | Pilzrahmsauce | Rösti

Beilagenänderung + 3.50
Beilagenänderung mit Rösti + 5.00
Zusätzlich mit Gemüse + 4.50

HÔTEL BODENHAUS.

SEIT 1722



Ab zwei Personen

Chateaubriand (450-500g)

Doppeltes Rindsfilet am Stück gebraten
Butter-Rösti | Gemüse | Sauce Béarnaise

60.00
pro Person

Rehrücken

Preiselbeer-Rahmsauce | Spätzli | Rotkraut |
glasierte Marroni | Rosenkohl | Preiselbeer-Birne

65.00
pro Person

Beilagenänderung

+ 3.50 pro Person

Herkunftsdeklaration

Kräuterschwein	Schweiz
Rind	Schweiz
Kalb	Schweiz
Lachs	Lostallo - Schweiz
Bündnerfleisch	Graubünden - Schweiz
Rohschinken	Schweiz
Salsiz	Graubünden - Schweiz
Reh	Osterreich
Hirsch	Neuseeland
Gämse	Osterreich
Käse	Splügen / Graubünden - Schweiz

Legende

 = Vegetarisch
 = Vegan

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.

HÔTEL BODENHAUS.

SEIT 1722



Dessert

Gebrannte Crème Früchte Rahm		12.50
Rotweinbirne Zimtglace		12.50
Marroni-Mousse Portweinfeigen Nuss-Crumble		13.50
Eiskaffee Bodenhause Mokka-Eis Rahm		11.50
Coupe Dänemark Vanilleeis Schokoladensauce Rahm		12.50
Coupe Nesselrode Vermicelles Vanilleeis Meringues Rahm		13.50
Vermicelles Meringues Rahm	klein gross	9.50 11.50

Alle Preise sind in Schweizer Franken und inkl. Mehrwertsteuer

Glace und Sorbets von Mövenpick

Rahmglace

Vanilla Dream
Stracciatella
Cookies & Caramel
Espresso Croquant
Macadamia & Dulce de Leche
Pistazie
Erdbeere

Schokolade

Von Gletsch Balnot aus Surava - Graubünden

Sorbet

Mango
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
Eierlikör	+ 6.00