

HÔTEL BODENHAUS.


SEIT 1722



Kalte und warme Vorspeisen

Geschmorte Hirschkopfbucke	25.50
Apfel-Petersiliensorbet Peperoni Tomate Pilze	
Vitello Tonnato	19.50
Kalbfleisch Thonsauce Peperoni Kapern	
Ziegenkäse-Honig-Tiramisù 	23.50
Karamellierte Baumnüsse Cranberries	

Salate

Grüner Salat 	9.50
verschiedene Blattsalate	
Gemischter Salat 	10.50
verschiedene Gemüsesalate Blattsalate	
Wintersalat Bodenhaut 	18.50
Chicorée Grapefruit Orangen Baumnüsse	

Bitte wählen Sie eines unserer Hausdressings:
Italienisch, Französisch oder Honig-Senf

Suppen

Gerstensuppe	gross	13.50
Gerste Gemüse Bündnerfleisch	klein	11.50
Kokos-Currysuppe		13.50
Gebratene Riesengarnele		
Eintopf des Tages		12.50
Gerne geben wir Ihnen persönlich Auskunft		

Alle Preise sind in Schweizer Franken und inkl. Mehrwertsteuer

HÔTEL BODENHAUS.



SEIT 1722



Pasta

Brasato-Ravioli Rindfleischfüllung Salbeibutter	29.50
Ziegenkäse-Ravioli Nüsse Honig Salbeibutter	26.50
Tagliatelle alla mediterranea ✓ Aubergine Zucchini getrocknete Tomaten Pinienkerne	27.50

Bündner Spezialitäten

Capuns Mangold Spätzliteig Bündner Trockenfleisch 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

HÔTEL BODENHAUS.

SEIT 1722



Hauptgänge

Hirschfilet-Stroganoff Butterspätzli Peperoni	41.50
Lammragout Zwiebelmarmelade Kartoffelgratin	38.50
Rindsfilet-Tournedos Kirschen-Jus Speckrosenkohl Kräuter-Kartoffelstock	51.50
Cordon bleu vom Kalb Pommes frites Gemüse	45.50
Paniertes Schweineschnitzel vom Kräuterschwein Pommes frites Gemüse	35.50
Bodenhaus Geschnetzeltes Kalbgeschnetzeltes Pilzrahmsauce Rösti	41.50
Gebratener Lachs aus Lostallo Geröstetes Blumenkohl-Kartoffel-Püree Tomaten beurre blanc getrocknete Tomaten Pinienkerne	38.50
Dreierlei Knödel  Käse Randen Spinat Käsesauce	32.50
Beilagenänderung	+ 3.50
Beilagenänderung mit Rösti	+ 5.00
Zusätzlich mit Gemüse	+ 4.50

Alle Preise sind in Schweizer Franken und inkl. Mehrwertsteuer

HÔTEL BODENHAUS.

SEIT 1722



Ab zwei Personen

Chateaubriand (450-500g) **60.00**
Doppeltes Rindsfilet am Stück gebraten
Butter-Rösti | Gemüse | Sauce Béarnaise
pro Person

Steinbutt im Ganzen gebraten **55.00**
Zitronen-Buttersauce | Kräuter-Kartoffelstock | Marktgemüse
pro Person

Beilagenänderung + 3.50 pro Person

Herkunftsdeklaration

Kräuterschwein	Schweiz
Rind	Schweiz
Kalb	Schweiz
Lamm	Neuseeland
Hirsch	Neuseeland
Lachs	Lostallo - Schweiz
Steinbutt	Spanien
Riesengarnele	Vietnam
Bündnerfleisch	Graubünden - Schweiz
Rohschinken	Schweiz
Salsiz	Graubünden - Schweiz
Käse	Splügen / Graubünden

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

Passionsfrucht Crème brûlée Schokocrumble Rahm		12.50
Lebkuchen-Zimt-Parfait Rotweingelee Crumble		13.50
Kaiserschmarrn (warm) Vanilleeis Zwetschgenröster		13.50
Gebrannte Crème Früchte Rahm		12.50
Eiskaffee Bodenhause Mokka-Eis Rahm		11.50
Coupe Dänemark Vanilleeis Schokoladensauce Rahm		12.50
Sorbetteller Zitrusfrucht Karamell	klein gross	9.50 11.50

HÔTEL BODENHAUS.

SEIT 1722



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-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
Eierlikör	+ 6.00