

HÔTEL BODENHAUS.

SEIT 1722

Antipasti - Vorspeisen

	Portion	
Bresaola «Chiavennasca» Birnen Nüsslisalat karamellisierte Kastanien Späne vom Bergkäse aus Nufenen (12 Mt.)	standard	22.50
	halbe	13.50
Rindstatar Rotzwiebeln süss-sauer Ei pochiert Sauce Tartare Maldon-Salz	standard	43.00
	klein	28.50
Vitello tonnato Kalbfleisch vom Dorfmetzger Thunfischsauce Kapernblüten	standard	23.50
	halbe	14.50
Saiblingtatar, zitrus-mariniert Frischer Ziegenkäse mit Thymian aus der Sennerei Splügen Apfelscheiben mit Rande gefärbt Rucola Brioche-Croûtons Rotzwiebeln süss-sauer	standard	24.50
	halbe	15.50

Weitere Vorspeisen finden Sie bei den Pasta- und Bündnerspezialitäten, jeweils bestellbar als kleine Portion.

Salate

	Portion	
Grüner Salat  verschiedene Blattsalate	standard	9.50
	klein	7.50
Gemischter Salat  verschiedene Blattsalate Karotten Fenchel Randen Pastinaken Gurken	standard	11.50
	klein	9.50
Herbstsalat «Bodenhaus»  Nüsslisalat Rotkraut Birnen Trauben Steinpilze Crumble aus Nüssen und Samen Ricotta von der Sennerei Splügen Himbeer-Vinaigrette	standard	23.50
	klein	18.50

Bitte wählen Sie eines unserer Hausdressings:
Italienisch , Französisch, Himbeer-Vinaigrette

Suppen

	Portion	
Gerstensuppe «Bodenhaus» Rollgerste Gemüsewürfel Kartoffeln Fleischeinlage Rahm mit Schnittlauch - <i>wählbar auch ohne</i>	standard	14.50
	halbe	9.50

HÔTEL BODENHAUS.

SEIT 1722

Kürbiscrème	12.50
geröstete Kürbiskerne	
Hausgemachte knusprige Salsiccia- <i>wählbar auch ohne</i>	

Risotto - Pasta

Portion

Hausgemachte Tagliatelle «al cinghiale»	standard	28.50
Frische Nudeln Wildschwein-Ragù	halbe	16.50
Hausgemachte Ravioli	standard	29.50
gefüllt mit Brasato vom Rind Sauce und Chips vom Parmigiano-Reggiano Demi-Glace	halbe	17.00
Maccheroncini «carbonara»	standard	25.50
Guanciale-Speck Ei Pfeffer Pecorino Käse	halbe	16.50
Risotto «al persico»	standard	27.50
Gebratener Barsch Waldpilze Petersilien Coulis	halbe	17.00
Gemüselasagne  	standard	24.50
Linensragout Soja-Béchamelsauce vegane glutenfreie Pasta	halbe	14.50

Bündner Spezialitäten

Portion

Capuns gratiniert (traditionell)	standard	29.50
in Weissweinsauce Mangold Spätzliteig Rohschinken-Chips cremiger Käse aus Splügen	klein	24.50
Vegetarische Capuns gratiniert 	standard	27.50
in Weissweinsauce Mangold Spätzliteig halbgetrocknete Tomaten cremiger Käse aus Splügen	klein	22.50
Capuns (light)	standard	29.50
in der Rindsbrühe Rohschinken-Chips knuspriges Gemüse	klein	24.50
Vegetarische Capuns (light) 	standard	27.50
in der Gemüsebrühe halbgetrocknete Tomaten knuspriges Gemüse	klein	22.50
Bündner Pizokels	standard	21.50
Salsiz Wirsing cremiger Käse aus Splügen Röstzwiebeln	halbe	13.50
Vegetarische Bündner Pizokels 	standard	19.50
Wirsing cremiger Käse aus Splügen Röstzwiebeln	halbe	12.00

HÔTEL BODENHAUS.

SEIT 1722

Hauptgänge - *Neu mit Beilagen nach Wahl

Unsere Bodenhaus-Spezialitäten		
	Portion	
«Bodenhaus» Geschnetzeltes* Kalbsgeschnetzeltes Pilzrahmsauce	standard	36.00
	halbe	21.50
Ossobuco «alla milanese» * Gemüse Gremolata		40.50
Cordon bleu vom Kalb* Gemüsevariation Käse aus Sennerei Splügen Schinken vom Dorfmetzger		38.50

Rindsfilet vom Grill*	standard	49.00
Saisonales Gemüsebouquet Café de Paris Butter	halbe	28.50

Paniertes Kalbsschnitzel*	standard	32.50
Saisonales Gemüsebouquet	halbe	18.00

Paniertes Schweinsschnitzel*	standard	26.50
Saisonales Gemüsebouquet	halbe	14.00

Frische Forellen aus Alvaneu* mit wählbarer Zubereitung: « Müllerinnenart Blau vom Grill » Saisonales Gemüsebouquet		39.50
--	--	-------

Parmigiana 		24.50
Auberginen Tomaten Mozzarella Basilikum		

Ab zwei Personen
Chateaubriand
Doppeltes Rindsfilet, am Stück gebraten, ca. 450 - 500g
*Beilage wählbar, siehe nächste Seite
Gemüse Sauce Béarnaise
Pro Person CHF 65.00

Wir beziehen unser Fleisch vom Dorfmetzger «Strub» in Splügen

HÔTEL BODENHAUS.

SEIT 1722

Beilagen nach Wahl

	Jede Portion
Butter-Rösti Butter-Tagliatelle (hausgemacht)	6.00
Risotto «milanese» mit Markbutter	
Pommes frites Rosmarin-Kartoffeln Salz-Kartoffeln	
Spätzli Rotkraut Saisonales Gemüsebouquet	

Herkunftsdeklaration

Rind	Splügen / Graubünden - Schweiz
Kalb	Splügen / Graubünden - Schweiz
Schwein	Schweiz
Wildschwein	Österreich / Slowakei
Forelle	Alvaneu / Graubünden - Schweiz
Saibling	Schweiz
Bresaola	Veltlin / Italien
Bündnerfleisch, Salsiz	Splügen / Graubünden - Schweiz
Rohschinken	Splügen / Graubünden - Schweiz
Wurst	Splügen / Graubünden - Schweiz
Pilze	Schweiz / EU
Käse	Splügen / Graubünden - Schweiz
Backwaren	Splügen / Graubünden – Schweiz

-  = vegetarisch
 = vegan
 = glutenfrei

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

	Portion	
Tiramisu «classico» Biskuit Mascarpone Ei		13.50
Crème brûlée «Bodenhaus» Kastanien Café Rahm		13.50
Vermicelles Meringues Rahm	standard	12.50
	klein	9.50
Sorbet-Variation Limette Zwetschge Mango-Passionsfrucht	standard	14.50
	klein	11.50
Eiskaffee «Bodenhaus» Mokkaglace Rahm	standard	11.50
	klein	8.50
Coupe Dänemark Vanilleglace Schokoladensauce Rahm	standard	12.50
	klein	9.50
Coupe Nesselrode Vermicelles Vanilleeis Meringues Rahm	standard	13.50
	klein	10.50

Aus unserer Vitrine – hausgemachte Patisserie

Täglich wechselndes Angebot.

Crèmeschnitte, Rüeblikuchen, Cheesecake, Früchtewähen,
Bündner Nusstorte, Apfelstrudel, etc.

Hier finden Sie bestimmt Ihren Favoriten!
Unser Service-Team berät Sie gerne dazu

HÔTEL BODENHAUS.

SEIT 1722

Glace und Sorbets von Mövenpick

Rahmglace

Vanilla Dream
Stracciatella
Cookies & Caramel
Espresso Croquant
Macadamia & Dulce de Leche
Pistazie
Erdbeere
Schokolade
Blueberry-Cheesecake
Caramelita

Sorbet

Mango-Passionsfrucht
Zwetschge
Limette-Zitrone
Erdbeer-Himbeere

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