

HÔTEL BODENHAUS.




SEIT 1722



Antipasti - Vorspeisen

	Portion	
Bresaola «Chiavennasca»	standard	22.50
Cherrytomaten-Confit Rucola Späne vom Bergkäse aus Nufenen (12 Mt.)	halbe	13.50
Rindstatar	standard	43.00
Toastbrot Rotzwiebeln süss-sauer Ei pochiert Sauce Tartare Maldon-Salz	klein	28.50
Vitello tonnato	standard	23.50
Kalbfleisch vom Dorfmetzger Thunfischsauce Kapernblüten	halbe	14.50
Octopus - Salat	standard	22.50
Zucchini Fenchel Kefen Cherrytomaten Radieschen Citronette	halbe	13.50
«Pane & Pomodoro»	standard	28.50
Burrata Tomatenvariation Sardellen (wählbar auch ohne) Basilikum Oliven Sellerie	halbe	16.50


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

Salate

Grüner Salat 	standard	9.50
verschiedene Blattsalate	klein	7.50
Gemischter Salat 	standard	11.50
verschiedene Gemüsesalate Blattsalate	klein	9.00
Sommersalat «Bodenhaus» 		23.50
Nüsslisalat Karotten Fenchel Pfirsich Feigen Crumble aus Nüssen und Samen Ricotta von der Sennerei Splügen Waldbeeren-Vinaigrette		

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

Suppen

Gerstensuppe «Bodenhaus»	standard	14.50
Rollgerste Gemüsewürfel Fleischeinlage Rahm	halbe	9.50
Gazpacho 		12.50
Ziegenfrischkäse aus der Sennerei Splügen Croûtons Basilikum		

HÔTEL BODENHAUS.

SEIT 1722

Pasta

Hausgemachte Ravioli	standard	29.50
gefüllt mit Brasato vom Rind Sauce und Chips vom Parmigiano-Reggiano Demi-Grèce	halbe	17.00
Hausgemachte Tagliatelle «al pomodoro»	standard	21.00
Variation aus saisonalen Tomaten Basilikum-Pesto	halbe	13.50
Maccheroncini «Carbonara»	standard	25.50
Guanciale-Speck Ei Pfeffer Pecorino Käse	halbe	16.50
Risotto «al persico»	standard	27.50
Gebratener Barsch Rucola-Pesto kandierte Zitrone saurer Frischjoghurt aus der Sennerei Splügen	halbe	17.00
Vegane Gemüse-Lasagne 	standard	24.50
Linienragout Soja-Béchamelsauce vegane glutenfreie Pasta	halbe	15.50

Bündner Spezialitäten

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*		standard	36.00
Kalbsgeschnetzeltes Pilzrahmsauce		halbe	21.50
Ossobuco alla Milanese*			40.50
Gremolata			
Cordon bleu vom Kalb*			38.50
Gemüsevariation Käse aus der Sennerei Splügen Schinken vom Dorfmetzger			

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

Rindsfilet «Stroganoff»* standard 43.50
Peperoni-Variation halbe 24.00

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 » 39.50
Saisonales Gemüsebouquet

Parmigiana  24.50
Auberginen | Tomaten | Mozzarella | Basilikum

Saisonale Gemüsebällchen  21.50
Tomatensauce | 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

Wochenspecial - Hauptgang

Wir bieten Abwechslung - Jede Woche ein anderer zusätzlicher Hauptgang




Bitte konsultieren Sie unsere grosse Schiefertafel beim Eingang
oder fragen Sie unser Service-Team

Beilagen nach Wahl

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

Herkunftsdeklaration

Rind	Schweiz
Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Octopus	Marokko
Bresaola	Veltlin / Italien
Bündnerfleisch, Salsiz, Speck	Splügen / Graubünden - Schweiz
Rohschinken	Splügen / Graubünden - Schweiz
Wurst	Splügen / Graubünden - Schweiz
Käse	Splügen / Graubünden - Schweiz
Backwaren	hausgemacht / 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» Savoardi Mascarpone Ei		13.50
Panna Cotta mit Wildbeeren-Gelée		10.50
Pistazien-Bavarois Crumble		12.50
Sorbet Variation Limette Zwetschge Mango-Passionsfrucht	standard klein	14.50 11.50
Coupe «Tuttifrutti» frische saisonale Früchte Vanilleglace Rahm		14.50
Coupe «Bodenhaus» Schokoladenglace Erdbeerglace Schokoladensauce Erdbeersauce Rahm	standard klein	15.50 12.50
Eiskaffee «Bodenhaus» Mokkaglace Rahm	standard klein	11.50 8.50
Coupe Dänemark Vanilleglace Schokoladensauce Rahm	standard klein	12.50 9.50

Aus unserer Vitrine – hausgemachte Patisserie

Täglich wechselndes Angebot.
Crèmeschnitte, Rüeblikuchen, 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