

Scalottas
terroir

Unsere
Speisen



Scalottas
terroir

Terroir beurteilt den Charakter,
die Eigenheit und den Wert, der
einem bestimmten Gebiet und
seinen kulinarischen Erzeugnissen
zugeschrieben wird.

— Harald Irka



Terroir

Unser Genuss-Konzept im Scalottas Terroir

Vergessen Sie für einmal Vorspeise, Hauptgang & Dessert.

Stellen Sie sich Ihr eigenes Menu frei zusammen und kombinieren Sie nach Lust und Laune. Damit Sie mehrere Gerichte ausprobieren können, bereiten wir kleine Portionen zu.

Wir pflegen eine Terroir-Küche mit alpinen Produkten aus naturnaher Produktion. Unsere Zutaten beziehen wir bei Lieferanten, die unsere Nachhaltigkeits-Philosophie teilen.

Wir kennen die Menschen, die unsere Lebensmittel herstellen, wissen genau, wie die Tiere gehalten werden und wo das Gemüse wächst.

2 Teller	77.00
3 Teller	94.00
4 Teller	114.00
jeder weitere Teller	+ 23.00

Für den normalen Hunger empfehlen wir 3 bis 5 Teller.

MICHELIN
2023


NACHHALTIGE
GASTRONOMIE





Genuss — Region — Zeit

Sie geniessen heute Abend Köstlichkeiten
aus unserer alpinen Küche.



Wir leben und arbeiten in alpiner Umgebung. Unsere Berge, Wasser, Tiere und Pflanzen sind die Inspiration und geben uns die Zutaten für die Gerichte. Die Region ist uns wichtig, der persönliche Kontakt zu unseren Produzentinnen und Produzenten ist uns noch wichtiger. Kantonsgrenzen oder Staatsgrenzen interessieren uns nicht. Die Vinschger Marille ist mir näher als die Walliser Aprikose, **Willi Schmid** aus dem Toggenburg kenne ich seit über 20 Jahren, sein Käse wird immer einen Platz auf meiner Karte haben.

Wir sind nicht dogmatisch. Gewürze und Zitrusfrüchte finden in unserer Küche ihren Platz, hat man sie doch seit dem Mittelalter in Graubünden gehandelt und genutzt. Bio ist für uns logisch. Dafür verzichten wir auf Fertigprodukte und künstliche Aromen. Der alpine Geschmack ist unser Ziel.

Nicht allein die Speisen zeigen unsere Haltung, auch bei den Getränken und beim Wein halten wir uns an diese Einstellung. Bündner Wein ist selbstverständlich, ergänzt mit Trouvaillen aus meiner Heimat, dem Südtirol und dem Rest Italiens.

Wir geben unseren Produkten Zeit zum Wachsen und zum Reifen - wir nehmen uns die Zeit, die Gerichte mit Liebe zuzubereiten. Nehmen auch Sie sich die Zeit, um die Alpine Küche zu geniessen.

Hansjörg Ladurner

Schaf & Gemüse 1,3,7,8,10

Toggenburger Schafskäse | eingelegte Tomaten
Gurken | Peperoni | eingelegte Zwiebeln | schwarze Nuss
Basilikumsorbet | Knusperbrot

Bündner Carpaccio 1,3,7,8

Carpaccio vom geräucherten Yak | Baumnuss-Vinaigrette
«Pedra grossa» | Kandierter Knoblauch | Thymian-Grissini

AlpenZander 1,3,7,10

Zander aus dem Lago Maggiore
mit Kastanienschalen geräuchert | Grünes Meerretticheis
Fermentierter Fenchel | ScalottasHonig-Senf
Safranbrioche | Yuzuöl

Apfel & Arve 1,3,7

Arvenschaumsuppe | Apfelraviolo | Preiselbeeren

«Riso Loto» 7

Risotto aus dem Tessin | Bündner Pilze
Quitte | Rosmarininfusion

Herbstzauber 1,3,7

Rauchkastanienraviolo | Rotkohl | Kohlsprossen
Hochstammapfel | Preiselbeere | Wacholderschaum

Greenburger 1,3,7

BergAckerBohnen | Erbsen | Süsskartoffel-Brötchen
Pochiertes Bio-Ei | Apfelessig-Mayo

Sufner Yak ¹⁰

Siedfleisch vom Sufner Yak
BergAckerKartoffel-Vinaigrette | Meerrettich | Senfeis

Schwarznasenlamm ^{1,3,7}

Burger vom Schwarznasenlamm | Bohnenragout
Pfefferbrötchen | Joghurt-Limetten-Mayo | Gewürzfeige

Pulled Pork ⁷

Gezupftes Schwarzes Alpenschwein | BBQ-Sauce
BergAckerKartoffel-Stampf | Vogelbeere

Heidner Reh ^{1,3,7}

Medaillon vom Reh | Hagebuttensauce | Holunder-Gel
Kohlsprossen | BergAckerKartoffelpraline

Bündner Hirsch ^{1,3,7,10}

Hirschgeschnetzeltes | Alpencurrysauce | Apfel-Ingwer-Gel
Rotkohl | Thymianspätzli

Quark & Marille ^{3,7}

Soufflé mit Andeerer Quark
ScalottasHonigeis | Marillen

Heidelbeere & Arve ^{1,3,7}

Dischma-Heidelbeere | Arven-Eis | Joghurtschaum
Alpenrosenstaub | Lärchen-Gel

Himbeere & Majoran ^{1,3,7}

Marinierte Himbeeren | Majoraneis
Zitronnenmelissensaft

Alpenrosensorbet

mit Ivalikör

17.00

Marillensorbet

mit Marillenbrand

17.00

Unsere Eissorten

Nusstorteneis ^{1,3,7,8} | Sauerrahmeis ⁷ | Arveneis ^{1,3,7,8}
ScalottasHonigeis ^{3,7} | Himbeersorbet
Quittensorbet | Marillensorbet | Alpenrosensorbet

Eine Kugel Eis

6.00

Dreierlei Käse ^{1,3,7}

ScalottasBergArve

Rotschmierkäse von **Willi Schmid** aus Braunviehrohmlch. Die Rinde (Kambium) für diesen Käse stammt von Arven aus dem Val Tours. Dieser Käse wird exklusiv für uns hergestellt.

Anderer Blüemli

Weisschimmelkäse von **Floh Bienenrth** aus Kuhrohmlch. Zart & cremig.

Jersey-Blue

Der beste Blauschimmelkäse aus Jerseyrohmlch von **Willi Schmid**. Jerseykühe sind eine der ältesten europäischen Kuhrassen, deren Milch fast doppelt soviel Fett und Eiweiß beinhaltet, wie Milch von anderen Rassen. Dadurch werden die Milchprodukte sehr cremig und geschmackvoll.

Anderer Traum

Ein traumhafter Käse aus Kuhrohmlch, liebevoll hergestellt von **Maria Meyer**, gepflegt von **Floh Bienenrth**.

Müstair «Pedra grossa»

Wie der Name schon suggeriert, zählt diese Köstlichkeit zu den Hartkäsen. Aus thermisierter Kuhmilch reift er etwa 9 Monate im Val Müstair und weitere 9 Monate bei uns im Käsekeller in Muldain.

Müstair «Tea Fondada» Grand Cru

Neun Monate im Keller der Cascheria Val Müstair gereift, ist dieser Käse aus thermisierter Kuhmilch. Ein Gaumenschmaus der Extraklasse. Die Cascheria verarbeitet, seit dem Neubau der Käserei, die gesamte Milch aus dem Val Müstair.

Vivienne

Ein weich-cremiger Käse aus thermisierter Schafsmilch von **Willi Schmid**, welchen er seiner Tochter Vivienne gewidmet hat.

Capreggio

Der Name Capreggio setzt sich aus den Namen Capra und Taleggio zusammen. Der quadratische Käse aus Ziegenmilch schmeckt fein geissig, etwas säuerlich und reift bei nur 8 Grad. Es ist die perfekte Umgebung, damit er sein spezielles Aroma entwickeln kann. Der Käse hat einen weichen Schnitt, ist cremig bis leicht fließend.

Eine Sorte Käse

10.00

Jede weitere Sorte

7.00

Zum Käse servieren wir

Bienenbrot von **Maurus Fässler** mit Dörrobienen aus dem Thurgau.
Pfefferzweitsche mit Dörrozweitschen von **Thomas Öhler**. Tessiner Feigensenf, eine Spezialität aus kandierten Tessiner Feigen, Arvenhonig, unser Bienenhonig, welcher in einer Arvenschüssel von Hand gerührt wird.

Unsere BergAckerPartner

Marcel Heinrich, Filisur

Unser landwirtschaftlicher Berater.

Andrea Parpan, Lain

Stellt den Boden zur Verfügung und hilft tatkräftig mit.

Bruno Hassler, Zorten

Bearbeitet mit seinen Pferden den Acker.

René Bissig, Scalottas

Unser Sous-Chef und BergAcker-Fotograf.
Ein Mann für alle Fälle...





Hansjörg Ladurner | Bruno Hassler | Marcel Heinrich

Bild: René Bissig

Produzenten & Lieferanten

Die Natur liegt uns am Herzen. Für unsere Rezepte verwenden wir deshalb regionale Produkte, die nachhaltig hergestellt werden. Bei der Auswahl unserer Lieferanten achten wir auf eine sorgfältige Verarbeitung der Rohstoffe und eine tiergerechte Haltung.

Petra Hartmann, Muldain

Nusstorte

Regula Mani, Zorten

betreut unsere Bienen und schleudert den ScalottasHonig.

Sabina & Marcel Heinrich, Filisur

Filisurer Bio-Bergkartoffeln,
Ackerbohnen, Ackerbohnenmehl.

Julia & Christoph Good, Mels

Salat, Gemüse, Süsskartoffeln.

Ladina Brügger, Parpan

sammelte für uns die Pilze.

Heidi & Marco Giovanoli, Bergell

Rauchkastanien, Rauchkastanienmehl.

Claudia & Georg Blunier, Biohof

Dusch

Berglinsen, Hartweizenmehl.

Irene Parpan, Lain

GranAlpin-Brot aus dem alten Holzofen
in Zorten.

Sandro Sutter, Vaz/Obervaz

Heidner Arvenöl.

Sandra Kunfermann, Tiefencastel

GranAlpinBio-Mehl, Getreideprodukte.

Terreni alla Maggia, Tessin

Riso «Loto».

Rageth Comestibles, Landquart

Zander aus dem Lago Maggiore.

Marlène, Gianina & Jörg Brügger, Parpan

Trocknen für uns Schwein, Yak, Steinbock, Urbündnerfleisch, Arvenkalb und das marmorierte Bündnerfleisch.

Tona Steier, Lenzerheide

Unser «Hausmetzger» zerlegt unsere Tiere, wurstet, reift das Ochsenentrécôte, besorgt das Wild.

Tamara & Urs Heinz, Sufers

Bündner Yak.

Gian Luca Zanetti, Poschiavo

Bündner Lamm.

Bruno Hassler, Zorten

Pfauengeiss, Schwarznasenschafe.

Martina & Markus Dönz, Umrein

Schwarzes Alpenschwein.

**Maria Meyer & Martin (Floh) Bienenrth,
Andeer**

Andeerer Traum, Andeerer Granit,
Blüemli, Molkereiprodukte.

Cascheria Val Müstair, Val Müstair

Pedra grossa, Tea Fondada.

Beatrix & Willi Schmid, Lichtensteig

stellen für uns exklusiv die
ScalottasBergArve her, Jersey-Blue,
Schafkäse «Nicos», Vivienne, Capreggio.

Jolanda & Adrian Hager, Niederurnen

Quitten.

Felchlin, Ibach

Feinste Grand Cru Schokolade

Andreas Züllig, Lenzerheide

Hochstammäpfel, Kirschen, Trauben,
Zwetschgen und gute Ideen.

Unser **Greenegg** heizen wir mit
Appenzeller Holzkohle.

Allergene

1 Glutenhaltiges Getreide | 2 Krebstiere | 3 Eier | 4 Fische | 5 Erdnüsse
6 Soja | 7 Milch | 8 Schalenfrüchte | 9 Sellerie | 10 Senf | 11 Sesam
12 Schwefeldioxid & Sulphite | 13 Lupinen | 14 Weichtiere

Bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter über allfällige Lebensmittelaversi-
onen und Unverträglichkeiten.

Alle Gerichte sind hausgemacht. Wir verwenden hochwertige Produkte, deren
Herkunft und Zusammensetzung wir kennen. Mögliche Kreuzkontaminationen
können aber vorkommen.



René Bissig | Hansjörg Ladurner

scalottas-terroir.ch
schweizerhof-lenzerheide.ch
+41 81 385 25 25

Scalottas
terroir



since 1904
Schweizerhof
LENZERHEIDE