

*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 | ScalottasHönig-Senf  
Safranbrioche | Yuzuöl

## Apfel & Arve 1,3,7

Arvenschaumsuppe | Apfelraviolo | Preiselbeeren

## Kürbis & Sauerrahm 7

Kürbiscremesuppe | Sauerrahmschaum

## «Riso Loto» 7

Risotto aus dem Tessin | Bündner Pilze  
Quitte | Rosmarininfusion

## Herbstzauber 1,3,7

Rauchkastanienraviolo | Rotkohl | Kohlsprossen  
Hochstammäpfel | Preiselbeere | Wacholderschaum

## **Greenburger** 1,3,7

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

## **Sufner Yak** <sup>10</sup>

Siedfleisch vom Sufner Yak  
BergAckerKartoffel-Vinaigrette | Meerrettich | Senfeis

## **Schwarznasenlamm** <sup>1,3,7</sup>

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

## **Pulled Pork** <sup>7</sup>

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

## **Oberhalbsteiner Gämse**

Medaillon von der Gämse | Schwarzdornsauce | Holunder-Gel  
Kohlsprossen | BergAckerKartoffeln

## **Bündner Hirsch** <sup>1,3,7,10</sup>

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

## Quark & Marille <sup>3,7</sup>

Soufflé mit Andeerer Quark  
ScalottasHonigeis | Marillen

## Heidelbeere & Arve <sup>1,3,7</sup>

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

## Himbeere & Majoran <sup>1,3,7</sup>

Marinierte Himbeeren | Majoraneis  
Zitronnenmelissensaft

## Alpenrosensorbet

mit Ivalikör

17.00

## Marillensorbet

mit Marillenbrand

17.00

## Unsere Eissorten

Nusstorteneis <sup>1,3,7,8</sup> | Sauerrahmeis <sup>7</sup> | Arveneis <sup>1,3,7,8</sup>  
ScalottasHonigeis <sup>3,7</sup> | Himbeersorbet  
Quittensorbet | Marillensorbet | Alpenrosensorbet

## Eine Kugel Eis

6.00

## Dreierlei Käse <sup>1,3,7</sup>

### 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

Weisseschimmelkäse 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 Dörrzweitschen 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



*Schweizerhof* since 1904  
LENZERHEIDE