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	95.00
4 Teller	115.00
jeder weitere Teller	+ 24.00

Für den normalen Hunger empfehlen wir 3 bis 5 Teller.

MICHELIN 2023

NACHHALTIGE GASTRONOMIE

16

BIOCUISINE

falstaff

Guide Bleu la suisse gourmande

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
Basilikum-Sorbet | Knusperbrot

Bündner Carne cruda 1,7,8

Carne cruda von der «alten Kuh» | Eigelbcreme
Süsskartoffel-Schaum | Buchweizen-Grissini

AlpenZander 1,7,10

Kalt geräucherter Zander aus dem Lago Maggiore
Grünes Meerretticheis | fermentierter Fenchel | ScalottasHonig-Senf
Safranbrioche | Yuzuöl

Apfel & Arve 1,3,7

Arvenschaumsuppe | Apfelraviolo | Preiselbeeren

Frühlingszauber 1,3,7

Bärlauchraviolo | Spargelragout
Alpschnittlauchschaum | Tomate | Bärlauchblüte

Karotte & Wildspinat 1,3,7

Karottennudeln | Wildspinat | Pochiertes Ei
Bärlauchöl | BergAckerMohn

Vegetarisch

Heidsee Saibling [3,7]

Glasig gegart | Zitronenverbene-Emulsion
Erbsen-Ackerbohnenragout | Karotte

Reichenauer Spargel [1,3,7]

Nussbutterschaum | BergAckerKartoffeln
Rohschinken vom Schwarzen Alpenschwein «Riserva»

Schwarzes Alpenschwein [1,3,7,10]

Burger vom Schwarzen Alpenschwein

Rhabarberpikles | Erdbeersalsa

Basilikumbrötchen | Zitronen-Mayonnaise

Zortner Schwarznasenlamm [10]

Kotelette & Wurst vom Schwarznasenlamm
Auberginen-Püree | rote Zwiebeln | Rosmarinsenf

Sufner Pulled Yak [7]

Gezupftes vom Sufner Yak | BBQ-Sauce
«Riso Loto» | Gemüsechips

Ochse[hochzwei] [3]

Medaillon vom Ochsen
Knusperkrokette von geschmorter Ochsenbrust
Randen | Gewürzzwetschge

Vegetarisch

Quark & Marille [3,7]

Soufflé mit Andeerer Quark
ScalottasHonig-Eis | Marillen

Heidelbeere & Arve [1,3,7]

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

Erdbeere & Rhabarber [1,3,7]

Im Töpfchen gebacken | Blätterteig
Sauerrahm-Eis

Alpenrosensorbet 17.00

mit Ivalikör

Marillensorbet 17.00

mit Marillenbrand

Unsere Eissorten

Nusstorten-Eis [1,3,7,8] | Sauerrahm-Eis [7] | Arven-Eis [1,3,7,8]
ScalottasHonig-Eis [3,7] | Himbeer-Sorbet | Erdbeer-Sorbet
Quitten-Sorbet | Marillen-Sorbet | Alpenrosen-Sorbet

Eine Kugel Eis 6.00

Dreierlei Käse [1,3,7]

ScalottasBergArve

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

Andeerer Blüemli

Weissschimmelkäse von **Floh Bienerth** aus thermisierter Kuhmilch. Zart & cremig.

Jersey-Blue

Der beste Blauschimmelkäse aus Jerseyrohmilch 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.

Andeerer Musenkuss

Ein extraharter Käse aus dem Keller von **Floh Bienerth**, mit dem er einen «Angriff» auf den Parmesan startet. Aus Kuhrohmilch und 24 Monate gereift, kräftig aromatisch.

Andeerer Traum

Ein traumhafter Käse aus Kuhrohmilch, liebevoll hergestellt von **Maria Meyer**, gepflegt von **Floh Bienerth**.

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

Birnenbrot von **Maurus Fässler** mit Dörrbirnen aus dem Thurgau
Rötelikirschenbrot
Pfefferzwetschge mit Dörrzwetschgen von **Thomas Öhler**
Tessiner Tessiner Feigensenf
Arvenhonig - unser Bienenhonig, welcher in einer Arvenschüssel von Hand gerührt wird.

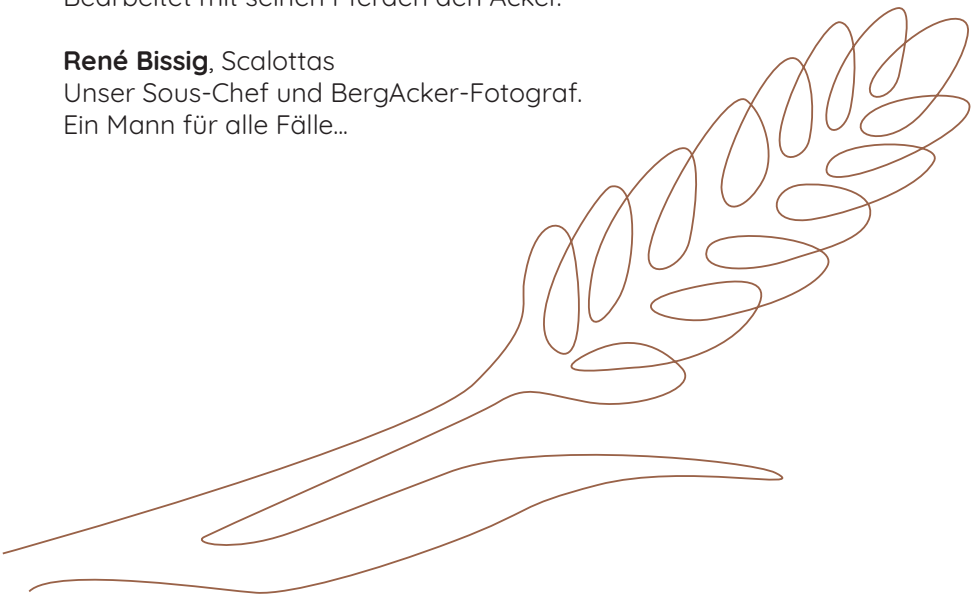
Unsere BergAckerPartner

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
Bündner Nusstorte, Eier

Regula Mani, Zorten
betreut unsere Bienen und schleudert den ScalottasHonig.

Sabina & Marcel Heinrich, Filisur
Filisurer Bio-Bergkartoffeln, Ackerbohnen, Ackerbohnenmehl, Waldstaudenroggen, Buchweizen.

Julia & Christoph Good, Mels
Salat, Gemüse, Süsskartoffeln.

Ladina Brügger, Parpan
sammelt für uns die Pilze in den heimischen Wäldern.

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.

GranAlpin, Tiefencastel
GranAlpinBio-Mehl, Getreideprodukte.

Terreni alla Maggia, Tessin
Riso «Loto».

Rageth Comestibles, Landquart
Zander aus dem Lago Maggiore.

Marlène, Gianina, Ladina & 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 Ochsen-entrécôte, besorgt das Wild.

Tamara & Urs Heinz, Sufers
Bündner Yak.

Bruno Hassler, Zorten
Pfauengeiss, Schwarznasenschafe.

Martina & Markus Dönz, Umrein
Schwarzes Alpenschwein.

Andrea Parpan, Lain
«Alte Kuh» - 13 Jahr.

Maria Meyer &
Martin (Floh) Bienerth, Andeer
Andeerer Traum, Andeerer Granit, Andeerer Musenkuss, Blüemli, Molkerei-produkte.

Cascheria Val Müstair,
Val Müstair
Tea Fondada.

Beatrix & Willi Schmid, Lichtensteig
stellen für uns exklusiv die ScalottasBergArve her, Jersey-Blue, Schafkäse «Nicos», Vivienne, Capreggio.

Jolanda & Adrian Hager, Niederurnen
Quitten.

Jürg Adank, Fläsch
Safran.

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 Lebensmittelaversionen 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