Unsere Speisen

MICHELIN 2023

NACHHALTIGE GASTRONOMIE

terroir Scalottas Spensa Speisekammer

Terroir
beurteilt den Charakter, die Eigenheit und den Wert,
der einem bestimmten Gebiet und seinen kulinarischen
Erzeugnissen zugeschrieben wird.
(Harald Irka)
Bild: Jürg Waldmeier

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	**75.00**
3 Teller	**89.00**
4 Teller	**111.00**
jeder weitere Teller	**+ 23.00**

Für den normalen Hunger empfehlen wir 3 bis 5 Teller.

Bild: Jürg Waldmeier

Greenburger

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. Auch Weine aus der Heimat von unserem Sommelier Andre Dotter finden Sie bei uns. Immer mit persönlichem Kontakt zu den Weinbäuerinnen und Weinbauern.

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

Schafskäse I eingelegte Tomaten I Gurken
Peperoni I eingelegte Zwiebeln I schwarze Nuss
Basilikum-Sorbet I Knusperbrot

Bündner Carpaccio 1,3,7,10

Carpaccio von der geräucherten Pfauenziege
Baumnuss-Vinaigrette I «Il Dür»
Kandierter Knoblauch I Thymian-Grissini

AlpenZander 1,3,7,10

Zander aus dem Lago Maggiore
mit Kastanienschalen geräuchert
Grünes Meerrettich-Eis I fermentierter Fenchel
ScalottasHonigSenf I Safranbrioche I Yuzuöl

Vegetarisch

Apfel & Arve 1,3,7
Arvenschaumsuppe I Apfelraviolo I Preiselbeeren

«Riso Loto» & Rande 7
Risotto I Rande I Dörrbirne I Ofenquark
Jersey-blue I Nussbutter-Emulsion

Frühlingstraum 1,3,7
Hartweizennudeln I Bärlauch
Wildspinat I BergAckerMohn I Sauerrahmschaum

Greenburger 1,3,7

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

Hack vom Yak 1,3,7

Burger vom Sufner Yak l Gurken-Apfelrelish
BergKartoffelbrötchen l Bio-Ei
Sauerrahm l eingelegte Zwiebeln

Heidner Kalb hochzwei 7

Medaillon vom Kalb l Steinpilzsauce
Kalbsblanquette mit Safran
Federkohl l BergAckerKartoffel-Stampf

Ochse hochzwei 3

Medaillon vom Ochsen
Knusperkrokette von der geschmorten Ochsenbrust
Randen l GewürzZwetschge

Zwei Bündner 10

Kotelette vom Puschlaver Lamm
Wurst vom Schwarzen Alpenschwein
Kürbispüree l Berglinsen l Bärlauchsenf

Quark & Marille 3,7
Soufflé mit Andeerer Quark
ScalottasHonig-Eis l Marillen

Heidelbeere & Arve 1,3,7
Dischma-Heidelbeere l Arven-Eis l Joghurtschaum
Alpenrosenstaub l Lärchen-Gel

Pfirsich & Rande 3,7
Pfirsichkompott l Randen-Joghurt-Eis
Goldrandenragout l Randenmeringue l Schokolade

Zwetschge & Nusstorte 1,3,7,8
Zwetschgenkompott l Nusstorten-Eis
Glühmost

Alpenrosensorbet 17.00
mit Ivalikör

Marillensorbet 17.00
mit Marillenbrand

Unsere Eissorten
Nusstorteneis [1,3,7,8] l Sauerrahmeis [7] | Arveneis [1,3,7,8]
Randen-Joghurteis [7] l ScalottasHonigeis [3,7]
Quittensorbet l Marillensorbet

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 Kuhrohmilch. Zart und 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 Traum
Ein traumhafter Käse aus Kuhrohmilch, liebevoll gemacht von Maria Meyer, gepflegt von Floh Bienerth.

Müstair «Il Dür»
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. Somit sind sinnlose Milchtransporte aus dem östlichsten Tal Graubündens nicht mehr nötig.

Vivienne

Ein weich-cremiger Käse aus thermisierter Schafsmilch von Willi Schmid, welchen er seiner Tochter 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, dass 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

hausgemachtes Früchtebrot aus Schweizer Dörrfrüchten (ausser Feigen und Datteln).
Birnenbrot von Maurus Fässler mit Dörrbirnen aus dem Thurgau.
Pfefferzwetschge mit Dörrzwetschgen 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
Landwirtschaftlicher Berater und Organisator.

Andrea Parpan, Lain
Stellt den Boden zur Verfügung und hilft tatkräftig mit.

Bruno Hassler, Zorten
Pflügt mit seinen Pferden den Acker.

René Bissig, Scalottas
Unser Sous-Chef und BergAcker-Fotograf.
Hilft bei allen Arbeiten mit.

Marcel Heinrich
Bruno Hassler
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.

Gisler Steinobst, Chur
Pfirsiche.

Ladina Brügger, Parpan
sammelte für uns die Steinpilze.

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.

Markus Dönz, Urmein
Schwarzes Alpenschwein.

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) Bienerth, Andeer
Andeerer Traum, Andeerer Granit, Blüemli, Molkereiprodukte.

Cascheria Val Müstair, Val Müstair
Il Dür, Tea Fondada.

Beatrix & Willi Schmid, Lichtensteig
stellen für uns exklusiv die ScalottasBergArve her, Schafkäse «Nicos», Jersey-Blue, 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 l 2 Krebstiere l 3 Eier l 4 Fische l 5 Erdnüsse
6 Soja l 7 Milch l 8 Schalenfrüchte l 9 Sellerie l 10 Senf l 11 Sesam
12 Schwefeldioxid & Sulphite l 13 Lupinen l 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.

since 1904

Schweizerhof

LENZERHEIDE