








Vorspeisen

Rindstatar (70g /130g) Sardellen / Gewürzgurke / Toastbrot <i>Beefstatar / anchovies / pickles / toast</i>	CHF 23 .00 / CHF 31.00	
Vitello Tonnato Kalbsbraten / Thunfischsauce <i>Veal roast / tuna sauce</i>	CHF 21.00	
Roastbeef Rindfleisch / Rucola / Parmesan <i>Beef / rocket salad / parmesan</i>	CHF 21.00	
Caprese di Burrata Burrata Frischkäse / Ramati Tomaten / Basilikum <i>Burrata cheese / tomatoes / basil</i>	CHF 20.00	 
Schweizerhof Platte Bündnerfleisch / Rohschinken / Salsiz / Alpkäse <i>Air cured beef / ham / salsiz / alpine cheese</i>	CHF 24.00	
Caesar-Salat Romanasalat / gebratene Pouletbrust / Parmesan / Caesar-Dressing / Croûtons <i>Romaine lettuce / pan fried chicken breast / parmesan / caesar dressing / croûtons</i>	CHF22.00	
Schweizerhof Salat Salat / Pinienkerne / getrocknete Tomaten / Croûtons Mozzarellaperlen / italienisches Dressing <i>Salad / pine nuts / sun-dried tomatoes / croûtons / Mozzarella pearls / italian dressing</i>	CHF 16.00	

Suppen

Bündner Gerstensuppe

Gerste / Bündnerfleisch / Gemüse

Grisons barley soup / air curde beef / vegetables

CHF 15.00

Kraftbrühe

Kraftbrühe mit Sherry

Bouillon / sherry

CHF 12.00



Tagessuppe

Montag - Freitag

Soup of the day Monday – Friday

CHF 12.00

Burger

Schweizerhof Burger

Rindfleisch ca. 200g / Tomate / Salat / Spiegelei / Käse

Speck / Essiggurken / Aioli / Schalotten-Chutney

Beef 200g / tomato / salad / fried egg / cheese / pickles / aioli / scallion chutney

CHF 24.00

Vegi Burger

Hausgemachtes Kichererbsen-Pflanzerl /

Portobello Pilz / Aioli

Homemade chickpea burger / Portobello mushroom / aioli

CHF 18.00



Zu jedem Burger servieren wir Country fries.

With burgers we serve Country fries.

Club Sandwich

Gegrillte Pouletbrust / Speck / Ei / Tomate /

Gurke / Clubmayonnaise / Salat


Grilled chicken breast / bacon / egg / tomato / cucumber / club mayonnaise / salad

CHF 24.00

Hausgemachte Pasta / Risotto

Spaghetti


Pomodoro
Tomato sauce

CHF 15.00  

Bolognese
Meat sauce


CHF 18.00

Aglio, Olio e Peperoncino
Garlic / olive-oil / Chili

CHF 14.00 


Tagliolini mit Pilzen

Pilze / Rahm
Mushrooms / cream

CHF 20.00 

Pizzoccheri Valtellinesi

Buchweizennudeln / Wirsing / Kartoffeln / Käse
Buckwheat noodles / savoy cabbage / potatoes / cheese

CHF 21.00 

Klassische Lasagne

Fleischragout / Tomaten / Béchamelsauce
Meat ragout / tomatoes / béchamel sauce

CHF 22.00


Bouillabaisse Ravioli

Bouillabaisse-Füllung / Tomatencoulis
Bouillabaisse filling / tomato coulis

CHF 22.00

Randen Ravioli

Randen / Blumenkohl / Zitronengras / Bärlauch
Beetroot / cauliflower / lemongrass / wild garlic

CHF 20.00 

Risotto mit Hirschgeschnetzeltem

Reis / Hirsch / Pilze / Rahm / Cognac
Rice / sliced deer meat / mushrooms / cream / cognac

CHF 26.00



Pizza

Margherita Tomaten / Mozzarella / Basilikum <i>Tomato / mozzarella / basil</i>	CHF 13.00
Marinara Tomaten / Olivenöl / Knoblauch <i>Tomato / olive oil / garlic</i>	CHF 13.00
Prosciutto e Funghi Tomaten / Mozzarella / Schinken / Champignons <i>Tomato / mozzarella / ham / champignons</i>	CHF 18.00
Tonno e Cipolla Tomaten / Mozzarella / Thunfisch / Zwiebeln <i>Tomato / mozzarella / tuna / onions</i>	CHF 18.00
Diavola Tomaten / Mozzarella / scharfe Salami <i>Tomato / mozzarella / spicy salami</i>	CHF 18.00
Capricciosa Tomaten / Mozzarella / Schinken / Artischocken / Oliven / Champignons / Peperoni / Kapern <i>Tomato / mozzarella / ham / artishoke / olives / champignons / pepperoni / capers</i>	CHF 19.00
Quattro Formaggi Tomaten / Mozzarella / Gorgonzola / Fontina / Parmesan <i>Tomato / mozzarella / gorgonzola / fontina / parmesan</i>	CHF 19.00
Ortolana Tomaten / Mozzarella / grilliertes Gemüse <i>Tomato / mozzarella / grilled vegetables</i>	CHF 19.00
Crudo, Rucola e Grana Tomaten / Mozzarella / Rohschinken / Rucola / Parmesan <i>Tomato / mozzarella / cured ham / rocket salad / parmesan</i>	CHF 20.00



Fleisch

Kalbsbratwurst mit Rösti CHF 19.00
Swiss veal sausage with Rösti potatoes

Tafelspitz CHF 38.00
Tafelspitz / Bouillon / Petersilienkartoffeln /
Wurzelgemüse / Apfelkren / Schnittlauchsauce
*Tafelspitz / parsley potatoes / root vegetables /
apple horseradish / chive sauce*

Wienerschnitzel CHF 42.00
Kalbfleisch / Country Fries / Gemüse / Preiselbeeren
Veal / country fries / vegetables / cranberries

Kalbspillard CHF 38.00
Kalbfleisch / Marktgemüse / Kartoffelstampf
Veal / vegetables / smashed potatoes

Rindsentrecôte mit Pfifferlingen CHF 42.00
Entrecôte ca. 200g / Pfifferlinge / Marktgemüse / Kartoffelstampf
Entrecôte 200g / chanterelles / vegetables / pounded potatoes

Rindsfilet Café de Paris CHF 42.00
Filetmittelstück ca. 200g /
Marktgemüse / Kartoffelstampf
*Beef tenderloin 200g / herb butter / vegetables /
pounded potatoes*

Lammkarree CHF 46.00
Marktgemüse / Kartoffelstampf / Kräuterkruste
Lamb rack / vegetables / pounded potatoes / herb crust

Herkunft Fleisch:
Schweiz: Rind, Kalb
Neuseeland: Lamm
*Switzerland: Beef, veal
New Zealand: lamb*



Fisch

Saibling „al Cartoccio“

Saibling / Weisswein / Kräuter / Kapern
Char fish / white wine / herbs / capers

CHF 38.00 

Gebratene Lachstranche

Schottischer Lachs / Weissweinsauce /
Marktgemüse / Jungkartoffeln
*Scottish salmon / white wine sauce /
vegetables / baby potatoes*

CHF 39.00

Wolfsbarschfilet auf mediterrane Art

Wolfsbarsch / Weisswein /
Marktgemüse / Jungkartoffeln
*Sea bass / white wine /
vegetables / baby potatoes*

CHF 39.00

Desserts

Schokoladenmousse

Schokolademousse/ Früchte
Chocolate mousse / fruits

CHF 15.00

Creme Brûlée

mit Himberessig Sorbet
With raspberry vinegar sorbet

CHF 15.00

Tiramisu

Löffelbiskuits / Mascarpone /
Amaretto / Kaffee
*Biscuits / mascarpone cheese /
Amaretto / coffee*

CHF 15.00



Panna Cotta Rahm / Erdbeer-Coulis <i>Cream / strawberry coulis</i>	CHF 15.00 
Apfelstrudel mit Vanillesauce Äpfel / Sultaninen / Haselnüsse <i>Apples / raisins / hazelnuts</i>	CHF 15.00
Tagesdessert Montag – Freitag <i>Dessert of the day from Mo. – Fr.</i>	CHF 14.00
Käseteller Vier verschiedene Käsesorten / Rote Zwiebelkonfitüre / Orangen-Ingwerkonfitüre / Birnenbrot <i>Four different cheeses / red onion jam / orange-ginger jam / pear bread</i>	CHF 16.00
Eis	
Coupe Romanow Vanilleeis / Erdbeeren / Rahm <i>Vanilla ice cream / strawberries / whipped cream</i>	CHF 14.00 
Waldbeerbecher Waldbeeren / Joghurteis / Rahm <i>Wild berries / yoghurt ice cream / whipped cream</i>	CHF 14.00

Preise in CHF inkl. 7.7 % Mwst.
Prices in CHF incl. 7.7 % taxes



Mineral	33 cl	50 cl	75cl
San Pellegrino		CHF 6.50	
Valsler classic	CHF 4.50	CHF 6.50	CHF 8.50
Valsler silence (ohne Kohlensäure)		CHF 6.50	CHF 8.50
Softdrinks			
Coca Cola / Cola Zero	CHF 4.50		
Fanta / Sprite	CHF 4.50		
Rivella Rot / Blau / Grün	CHF 4.50		
Möhl Apfelsaft / Apfelschorle	CHF 4.50		
Chajus Traubensaft	CHF 4.50		
Fuse Tea	CHF 4.50		
Swyzly	CHF 7.00		
Schweppes Tonic / Ginger Ale / Bitter Lemon (20 cl)	CHF 4.50		
Michel Orangensaft / Tomatensaft (20 cl)	CHF 4.50		
San Bitter	CHF 5.00		
Tee / tea			
Darjeeling / Earl Grey / Grüntee Japan Classic / Verveine / Kamille / Pfefferminze / Red Berries / Roibosch Vanilla			
Tasse / cup	CHF 4.50		
Kanne / pot	CHF 8.50		
Kaffee / coffee			
Kaffee, Milchkaffee, Espresso	CHF 4.50		
Cappuccino, Latte macchiato, Kaffee Mélange	CHF 5.00		
Doppelter Espresso	CHF 6.50		
Ovomaltine kalt oder warm	CHF 4.50		
Schokolade kalt oder warm	CHF 4.50		
Kaffee Corretto Grappa (2 cl Grappa 38 % Vol.)	CHF 6.50		
Kafi Luz (4 cl Zwetschgen)	CHF 8.00		
Schümli Pflümli (4 cl Zwetschgen)	CHF 9.00		
Kaffee mit Baileys (4 cl Baileys)	CHF 11.00		
Irish Coffee (4 cl Irish Whisky)	CHF 13.00		
Bier / beer			
Calanda Edelbräu / Clanda Radler	CHF 6.00		
Erdinger Alkoholfrei	CHF 6.00		
Erdinger Weissbier	CHF 6.00	CHF 8.50	
Bier vom Fass Bernina/ Palü	CHF 6.00		



Weisswein		10 cl
Schweiz		
Bündner Herrschaft	Cuvée Blanche, Schloss Salenegg * Helene von Gugelberg, Maienfeld	CHF 7.00
Italien		
Friaul	Pinot Grigio Venezia Giulia Romano Vitas	CHF 7.00
Spanien		
Rueda	Verdejo Marqués de Cáceres	CHF 7.00
Rosé		
Bündner Herrschaft	Rosé, Schloss Salenegg * Helene von Gugelberg, Maienfeld	CHF 7.00
Rotweine		
Schweiz		
Bündner Herrschaft	Maienfelder Blauburgunder, * Schloss Salenegg Helene von Gugelberg, Maienfeld	CHF 8.00
Italien		
Livorno	Hebo Petra	CHF 7.00
Spanien		
Rioja	Rioja Crianza Marqués de Cáceres	CHF 7.00
Schaumwein / Champagner		
Italien		
Treviso	Prosecco "Casa Bianca" Venegazzu	CHF 8.00
Schweiz		
Bündner Herrschaft	Les Etincelles de Salenegg * Helene von Gugelberg, Maienfeld	CHF 10.00
Frankreich		
Champagne.	Laurent Perrier Brut	CHF 17.00

*Erzeugnisse unseres Mutterhauses, Weingut Schloss Salenegg, sind im Hotel erhältlich.

* Products of our parent company, Weingut Schloss Salenegg, are available at the hotel.