HOTELKRONE

Aifach sii – zema gnüüssa

...und das mit dem Besten aus dem europäischen Alpenraum. Sei es auf dem Teller oder im Glas; wir stehen auf unsere Berge.

So finden Sie “alte” Gemüsesorten wie Wirsing, Mangold und viele weitere währschafte und herzhafte Gerichte aus sehr nah und etwas fern.

Die europäischen Alpen erstrecken sich vom französischen Mittelmeer durch die Provence, das Unter- und Oberwallis, das Tessin, übers Südtirol, den nördlichsten Teil Italiens ins österreichische Tirol bis hin nach Slowenien.

Und mittendrin liegt Graubünden, der schönste Kanton der Welt. Wir sind stolz darauf, uns auf unsere nächste Nähe zu konzentrieren und Ihnen die Schönheit unserer Region kulinarisch zu zeigen.

So präsentieren wir Ihnen Klassiker wie Capuns, aber auch eine grosse Pizza-Auswahl.
Alles mit Zutaten von hier.

An Guata!



Alpine Vorspeisen und Suppe

Bunter Blattsalat (1/4/7/9/10/11) 10.50

mit hausgemachten Croutons, wahlweise mit French-, Balsamico-Dressing oder hausgemachter Honig-Senf Sauce

Gemischter Salat (1/4/7/9/10/11) 11.50

mit hausgemachten Croutons, wahlweise mit French-, Balsamico-Dressing oder hausgemachter Honig-Senf Sauce

Hausgemachtes Randentatar (2/4/9/11) 16.00

mit geröstetem Huusbrot

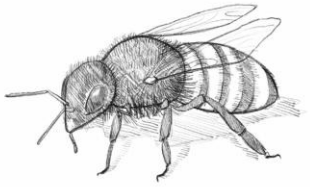
Tagessuppe 10.00

täglich wechselnd, das Serviceteam gibt gerne Auskunft

Honig – ganz oder gar nicht

Den Honig für unter anderem unsere Honig-Senf Sauce beziehen wir von «Honig & So» am Heinzenberg oberhalb Thusis. Gabi Morhart hegt und pflegt ihre Bienenvölker, diese wiederum geben alles, um den besten Honig auf den Tisch und in die Gerichte zu bringen.

honigundso.ch



vegetarische Gerichte / Gerichte, welche auch vegetarisch erhältlich sind:
vegane Gerichte / Gerichte, welche auch vegan erhältlich sind:

Unsere Hauptgerichte

Zartes Schweizer Pouletsteak mit Kräuterbutter (1/3/4/7/9/10/11/13) 35.00

mit Pasta und Gemüsebouquet
oder als Fitnessteller mit Salat 31.00

Ravioli, gefüllt mit Pilzragout (1/4/7/9/10) 26.00

mit hausgemachter Waldpilzrahmsauce

Schweizer Rinds-Entrecôte mit Kräuterbutter (1/3/7/9/10/11/13) 47.00

mit Kartoffelgratin und Gemüsebouquet
oder als Fitnessteller mit Salat 43.00

Bündner Capuns gratiniert mit Bergkäse (1/4/7/10) 29.00

an Rahmsauce mit Prättigauer Bündnerfleischstreifen

Paniertes Broccoli-Blumenkohl-Tätschli (1/4) 28.00

mit hausgemachtem Ratatouille

Hausmarinierte Misoxer Alpin-Lachstranche (1/3/7/9/10/11) 41.00

Marinade aus Salz, Zucker, Zitronenzeste und Gewürzen
auf Spinatbeet mit Bratkartoffeln und Senfsauce
oder als Fitnessteller mit Salat 37.00

Metzgerei Künzli

Der Name steht seit 1959 für Wurst- und Fleischspezialitäten von höchster Qualität. Zu Hause in Stallikon expandierte man von kurzem nach Chur. Metzgerei Künzli macht keine Kompromisse – Qualität steht im Vordergrund!

metzgereikuenzli.ch



vegetarische Gerichte / Gerichte, welche auch vegetarisch erhältlich sind:
vegane Gerichte / Gerichte, welche auch vegan erhältlich sind:

Focaccia

Der Teig ist die Seele der Pizza! Somit geben wir die Herstellung nicht aus der Hand. Mehr Korn geht nicht: der italienische Weizen wächst auf steinigem Boden und besitzt einen sehr groben Schrot. Aufgrund der langsamen Fermentation ist der von uns hergestellte Teig sehr bekömmlich. Das berühmte Maldon-Salz schliesslich hilft dem Teig, seine natürlichen Aromen zu entfalten.

Focaccia Tradizionale (4) 8.00
Extra Vergine Olivenöl aus Apulien, grobkörniges Maldon-Salz, Oregano

Focaccia Alpina (4/7) 15.00
Bündner Speck, Lenzerheidner Bergkäse, Extra Vergine Olivenöl mit Kräutern

Focaccia Burrata (4/7) 17.00
Geröstete Datterinitomaten, Burrata, Extra Vergine Olivenöl, Basilikum

Pizza aus dem Alpenraum

Pizza Grigioni (1/4/7/9/10) 27.00
Tomatensauce San Marzano DOP, Mozzarella aus Agerola, Bündner Speck, Schalotten, Mangold, Kuhrerhof-Ei

Pizza Crùna (4/7/8) 26.00
Mozzarella aus Agerola, Lenzerheidner Bergkäse, Malixer Alpkäse, Engadin Kaltbach Bergkäse, Knoblauch Confit, Honig von «Honig und so», geröstete Walnüsse

Pizza aus etwas ferner

Pizza Margherita (4/7) 18.00
Tomatensauce San Marzano DOP, Mozzarella aus Agerola, Ragusano DOP, Basilikum, Extra Vergine Olivenöl aus Apulien

Pizza Marinara (4/7) 19.00
Tomatensauce San Marzano DOP, geröstete Datterini Tomaten, Knoblauch Confit, Oregano, Extra Vergine Olivenöl aus Apulien

Pizza Prosciutto Cotto (4/7/9/10) 23.00
Tomatensauce San Marzano DOP, Mozzarella aus Agerola, gekochter Hinterschinken, Oregano, Extra Vergine Olivenöl aus Apulien

Zusätzliche Toppings (alle Zutaten der Pizzakarte können hinzubestellt werden)
Gemüse und Sauce (pro Topping) 2.00
Fleisch, Fisch und Käse (pro Topping) 3.00

vegetarische Gerichte / Gerichte, welche auch vegetarisch erhältlich sind:
vegane Gerichte / Gerichte, welche auch vegan erhältlich sind:

Pizza Prosciutto e Funghi (4/7/9/10) 25.00

Tomatensauce San Marzano DOP, Mozzarella aus Agerola, gekochter Hinterschinken, marinierte Schweizer Shiitake Pilze, Oregano, Extra Vergine Olivenöl aus Apulien

Pizza Salame (4/7/9/10) 23.00

Tomatensauce San Marzano DOP, Mozzarella aus Agerola, Salami, Oregano

Pizza Funghi (4/7) 23.00

Tomatensauce San Marzano DOP, Mozzarella aus Agerola, marinierte Schweizer Shiitake Pilze, Basilikum, Extra Vergine Olivenöl aus Apulien

Pizza Ortolana (4/7) 24.00

Mozzarella aus Agerola, Knoblauch-Konfit, Schweizer Mangold, geröstete Datterini Tomaten, schwarze Leccina Oliven aus Apulien, Ragusano DOP, Basilikum

Pizza Parmigiana (4/7/8) 21.00

Tomatensauce San Marzano DOP, Mozzarella aus Agerola, Ragusano DOP, frittierte Auberginen, Basilikum-Pesto

Pizza Rosa (4/7/9/10) 26.00

Tomatensauce San Marzano DOP, Mozzarella aus Agerola, Schalotten, gekochter Hinterschinken, gehobelter Ragusano DOP, Basilikum, Extra Vergine Olivenöl aus Apulien

Pizza Scirocco (4/7/9/10) 26.00

Tomatensauce San Marzano DOP, Mozzarella aus Agerola, scharfe italienische Salami, Ziegenkäse, schwarze Leccina Oliven aus Apulien, Oregano

Pizza Tonno (3/4/7) 25.00

Tomatensauce San Marzano DOP, Mozzarella aus Agerola, Thunfisch, Schalotten, schwarze Leccina Oliven aus Apulien

Zusätzliche Toppings (alle Zutaten der Pizzakarte können hinzubestellt werden)

Gemüse und Sauce (pro Topping) 2.00

Fleisch, Fisch und Käse (pro Topping) 3.00

Fiordilatte aus Agerola

Die Fiordilatte ist das Ausgangsprodukt für unseren Mozzarella auf den Pizzen. Agerola liegt etwas unterhalb von Neapel an der Amalfiküste. Die Verarbeitung des Rohproduktes erfolgt ausschliesslich nachts – so geht man qualitativ kein Risiko ein. Es lohnt sich!



vegetarische Gerichte / Gerichte, welche auch vegetarisch erhältlich sind:

vegane Gerichte / Gerichte, welche auch vegan erhältlich sind:

Für unsere jungen Gäste

Mini-Gourmets

Bei uns kommen auch die jungen Gäste voll auf ihre Kosten! Nebst den Dauerbrennern, servieren wir jedes unserer à la carte-Gerichte als Kinderportion – dies jeweils zur Hälfte des ausgewiesenen Preises. Damit ebnen wir den Weg für zukünftige Gourmets und den Gastronomie und Hotellerie-Nachwuchs

Für alle unsere jungen Gäste gibt es einen kleinen Himbeersirup zum Essen dazu. Wir bitten Sie, diesen bei unseren Service-Mitarbeitenden zu bestellen.

Beachten Sie, dass die Portionengrösse der unten genannten Kindergerichte für **Kinder bis ca 8 Jahre** gerechnet sind.

Buchstabensuppe (1/4/7/10) 4.50

Bouillon mit Buchstaben-Pasta

Kleiner grüner Salat (1/2/7/9/10/11) 4.50

wahlweise mit French- oder Balsamico-Dressing

Weisse Pasta (1/4/7) 11.00

Spaghetti mit zerlaufener Butter und Reibkäse

Rote Pasta (1/4/7) 12.00

Spaghetti mit Tomatensauce und Reibkäse

Gemüsetöpfli (10) 6.00

saisonales Gemüse

Der süsse Abschluss

Glacé (1/7) 6.00

"Globi" Schoggiglace oder "Pierrot" Vanilleglacé mit Erdbeersauce

Grosse Entdecker

Unser Spielzimmer bei der Reception bietet vieles für grosse und etwas kleinere Entdecker. Bällebad, Kegelbahn, Töggelikasten und vieles mehr sind frei zugänglich und verkürzen die Wartezeit aufs Essen.



vegetarische Gerichte / Gerichte, welche auch vegetarisch erhältlich sind:
vegane Gerichte / Gerichte, welche auch vegan erhältlich sind:

Das Beste zum Schluss

Aifach für da Gluscht 6.00
kleines, hausgemachtes Dessert - das Serviceteam gibt gerne Auskunft

Hausgemachter Cheesecake (4/7/8) 8.00
ganz einfach so!

Hausgemachtes Crùna-Schoggimousse (1/4/7/8) 11.50
mit Crumble, Fruchtsauce und Schlagrahm

Glacé

Kugel Glacé (1/2/7/8) 3.50
mit Rahm ..... + 1.50
mit Schokoladensauce ..... + 2.00
mit Vodka ..... + 5.00

Aromen
Aprikosensorbet, Zitronensorbet
Schokolade, Vanille, Mocca, Caramel

Affogato (1/2/7/8) 7.00
1 Kugel Vanille-Glacé in der Tasse mit Don George Espresso

Coupe Crùna (1/2/7/8) 14.00
Schokoladen- & Caramel-Glacé ..... klein 10.00
mit Cookie-Crumble und Rahm

Coupe Dänemark (1/7/8) 14.00
Vanille-Glacé mit Schokosauce, Mandelsplitter und Rahm ..... klein 10.00

Molkerei Lenzerheide

Täglich bringen die Bäuerinnen und Bauern frische Milch in die Molkerei Lenzerheide. Während der Alpzeit – Juni bis September – weilen die Kühe auf den Alpen Scharmoin und Lavoz. Von dort fliesst die Milch durch ein modernes Pipeline-System in die Molkerei, wo sie zu hochwertigen Spezialitäten verarbeitet wird.

molkerei-lenzerheide.ch



vegetarische Gerichte / Gerichte, welche auch vegetarisch erhältlich sind:
vegane Gerichte / Gerichte, welche auch vegan erhältlich sind:

Gut zu wissen

Herkunft unserer Lebensmittel

Unsere **Fleischprodukte** stammen – wo nicht anders vermerkt - alle aus der **Schweiz**. Ausgenommen sind **Salami** und **Hinterschinken** für unsere Pizzen – diese stammen aus **Italien**.

Unseren **Lachs** beziehen wir von Swiss-Lachs in **Lostallo** im Kanton Graubünden. Der für die Pizzen verwendete **Thunfisch** stammt von den **Malediven** (Angelfang, FAO 51).

Unsere Brote und Brötchen werden in der Schweiz mit Schweizer Mehl hergestellt. Unser Pizza-Teig wird im Haus mit italienischem Mehl (Herkunft Weizen: EU) hergestellt.

Ernährungsweisen und Allergene

Vegetarische Gerichte oder Gerichte, welche auch vegetarisch erhältlich sind, sind mit einem Blatt gekennzeichnet:

Vegane Gerichte oder Gerichte, welche auch vegan erhältlich sind, sind mit einer Hand gekennzeichnet:

Gerichte, welche allergene Reaktionen auslösen können, sind mit der jeweiligen Nummer gekennzeichnet:

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

Währung und Mehrwertsteuer

Alle Preise verstehen sich in **Schweizer Franken und inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.**

vegetarische Gerichte / Gerichte, welche auch vegetarisch erhältlich sind:
vegane Gerichte / Gerichte, welche auch vegan erhältlich sind: