FIDAZER

HOTEL
RESTAURANT
AYURVEDA

Kücheninspirationen

Hausgebeizter Misoxer Lachs, Limetten-Wasabi-Dip,
Spinat-Salat mit gerösteten Hanfsamen

oder

* Süsskartoffel-Ingwersuppe,
Tomaten-Feta Küchli

•••

Tranchen vom Schweizer Rinds-Entrecôte,
Portwein-Senfsauce,
lauwarmer Kartoffel-Erbsensalat mit Radiesli

•••

* Käseauswahl von Nah und Fern mit hausgemachtem Früchtebrot

oder

* Sauerrahmkuchen mit Erdbeeren
Schokoladen „Granola“

•••

3 Gang Menu CHF 81.00

4 Gang Menu CHF 89.00

FIDAZER

HOTEL
RESTAURANT
AYURVEDA

Vegi-Traum ganz ayurvedisch

* Getrüffeltes Kräuter-Chüechli, Ziegenfrischkäse,
geschmorte Tomaten

•••

* Bündner Bio-Dinkelnudeln mit Erbsen-Pesto,
Kefen, gebackene Spitzpaprika und Sbrinz

•••

Hafer-Preiselbeer Plätzchen,
Joghurt-Minz Lassi

•••

3 Gang Menu CHF 55.00

Übrigens - wussten Sie,

... dass unser hausgemachtes Brot aus biologischem Urdinkelmehl von GranAlpin, Hefe, FidazerHof-Gewürzmischung und Salz hergestellt wird?
... dass dies mit viel Liebe von unserer Küchencrew zubereitet wird?
Mitnahmepreis: *10.00/kg*

* Auch für Vegetarier (Ovo-Lacto-Vegetabil)

FIDAZER

HOTEL
RESTAURANT
AYURVEDA

FidazerHof Klassiker seit Jahren

Vorspeisen, Salate, Suppen

Tatar vom Bio-Rindfleisch mit Toast und Butter
26.00 / 38.00

* FidazerHof-Saisonsalat mit Sonnenblumen- und Kürbiskernen
13.50

* Verschiedene Blattsalate bunt gemischt
9.50

* Kleiner Mischsalat mit Rohkoststreifen
8.50

* Suppenspezialität der Lernenden
9.00

Bündner Gerstensuppe „ina spezialitad ord' la scadiola”
(* auf Wunsch auch vegetarisch)
mit Hausbrotcrostini *13.50*
mit Alpkäse *16.00*
mit Salsiz *17.50*

Alle unsere Suppen sind auch als „Müsterli“ erhältlich

Mini-Suppe
6.50

* Auch für Vegetarier (Ovo-Lacto-Vegetabil)

FIDAZER

HOTEL
RESTAURANT
AYURVEDA

FidazerHof Klassiker seit Jahren

Hauptgerichte

Wussten Sie, dass alle unsere Fleischarten das Bio-Label besitzen?

* Buchweizenpizokels mit Gemüse, Käse und Röstzwiebeln
23.00 / 28.00

Original Fidazer „Cordon Bleu“ vom Kalb mit Pommes Frites
39.00 / 47.00

Schweizer Kalbsschnitzel gebraten mit
Pommery-Senfsauce und Dinkelnudeln
38.00 / 45.00

Hausgemachte Hacktätschli mit Pilzrahmsauce im Nudelnest
30.00

Frische Forellen aus der Alvaneuer Bergzucht

Forelle gebraten mit Sonnenblumen-, Kürbiskernen und Salzkartoffeln
39.00
auf Wunsch filetiert *43.00*

„Forelle Blau“ am Stück mit Nuss-Butter (beurre noisette)
und Salzkartoffeln
41.00

Alle Hauptgerichte servieren wir Ihnen mit frischem saisonalem Gemüse

* Auch für Vegetarier (Ovo-Lacto-Vegetabil)

FIDAZER

HOTEL
RESTAURANT
AYURVEDA

Dessertkäse aus Nah und Fern

1 Sorte nach Wahl mit hausgemachtem Früchtebrot
ca. 50g 9.50
3 Sorten nach Wahl mit hausgemachtem Früchtebrot
ca. 100g 18.00

Fragen Sie nach unserem Tagesangebot!

Desserts

Klitzekleines, Feines und „Gluschtiges“

Espresso-Glace (die Verführung in Parfait Form)
6.50

Schweizer Erdbeeren mit Rahm
8.50

Süsse Klassiker

* Sauerrahmkuchen mit Erdbeeren, Schokoladen „Granola“
14.50

Hafer-Preiselbeer Plätzchen, Joghurt-Minz Lassi
12.50

Gerührter FidazerHof-Eiskaffee mit Kirsch und Rahm
11.00

Frischer Fruchtsalat mit Rahm
12.50

Coupe „süassa Bündner“
(Walnussglace, Meringues, Röteli und Rahm)
13.50

Coupe Romanoff
14.00

FIDAZER

HOTEL
RESTAURANT
AYURVEDA

Traditionell und Gut!

Zitronensorbet mit Wodka
11.00

Aprikosensorbet mit Walliser Apricotine
11.00

Himbeersorbet mit Himbeergeist
11.00

Vanilleglace mit heisser Schoggisauce
7.00 / 10.00

Stracciatellaglace mit heisser Schoggisauce
7.00 / 10.00

… und zum Kaffee etwas „Gluschtiges“…

Probieren Sie unsere hausgemachten Guetzli, Cantuccini und Eispralinen
(6 Stück) 3.50
(9 Stück) 5.50

Hausgemachte Eispralinen
pro Stück 0.90

Unsere «IGelati» Glace- und Sorbet Aromen

(aus Schweizer Zutaten und in der Schweiz hergestellt)

Vanille, Chocolat, Stracciatella, Walnuss, Mocca,
Sorbet Himbeer, Sorbet Aprikose, Sorbet Citron

pro Kugel 3.90
mit Rahm +1.50