FIDAZER

HOTEL
RESTAURANT
AYURVEDA

Vorspeisen, frische Salate

* Mit Frischkäsecreme gefüllte Feigen an Portwein Reduktion
mit gerösteten Hanfsamen
18.50

Engadiner Hirsch Salsiz mit Birnen, Trauben und
hausgemachtem Wallnussbrot
21.00

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

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

Hausgemachte Suppen

* 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*

* Rustikale Bauern-Kartoffel-Steinpilzsuppe
mit gebratenem Paneer aus Flimser Milch
14.50

Mini Suppe – alle unsere Suppen sind auch als „Müsterli“ erhältlich
6.50

Vegetarische Gerichte

* Buchweizenpizokels mit Gemüse, Käse und Röstzwiebeln
19.50 / 25.00

*Hausgemachte Käseknödel auf Rahmwirsing,
Pfifferlinge und Nüssen
29.00

FidazerHof Teelädeli

In unserem FidazerHof Teelädeli können Sie unsere Tees
kaufen, um sie zu Hause geniessen zu können.
Ob einen Pitta oder Vata Tee, bei uns bekommen Sie
verschiedenste Tee-Köstlichkeiten.
Fragen Sie einfach unsere Mitarbeiter.

* Auch für Vegetarier (Ovo-Lacto-Vegetabil)

FIDAZER

HOTEL
RESTAURANT
AYURVEDA

Hauptgerichte

Original Fidazer „Cordon Bleu“ vom Kalb mit Pommes Frites
34.00 / 44.00

Schweizer Kalbsschnitzel gebraten mit
Pommery-Senfsauce und Dinkelnudeln
34.00 / 42.00

Tranchen vom rosa gebratenem Schweizer Hirschfilet an
Preiselbeer-Orangensauce mit Kartoffelmuffin und Rosenkohl
43.00

Hausgemachte Hacktätschli mit Pilzrahmsauce im Nudelnest
29.00

Frische Forellen aus der Alvaneuer Bergzucht

Forelle gebraten mit Sonnenblumen-, Kürbiskernen und Salzkartoffeln
37.00
auf Wunsch filetiert *42.00*

„Forelle Blau“ am Stück mit Nuss-Butter (beurre noisette)
und Salzkartoffeln
39.00

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“

Mini Vermicelles
8.50

Espresso-Glace (die Verführung in Parfait Form)
6.50

Süsse Klassiker

Gerührter FidazerHof-Eiskaffee mit Kirsch und Rahm
9.50

Windbeutel mit Karamellcreme und
Zwetschgenragout
14.50

Frischer Fruchtsalat mit Rahm
12.00

Coupe „süassa Bündner“
(Yoghurt-Waldfruchtglace, Himbeer-Vanille-Meringueglace und Röteli)
13.50

Kleiner Coupe „Nesselrode“
(Meringues, Vanilleglace, Marronipurée)
13.50

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 Carte D'Or Glace- und Sorbet Aromen

Vanille, Chocolat *(70% Kakao aus Ecuador)*, Yoghurt Waldfrucht, Stracciatella mit Schokoladenstückchen, „Himbeer-Vanille-Meringue“, Sorbet Himbeer, Sorbet Aprikose, Sorbet Citron-Vert

pro Kugel 3.50
mit Rahm +1.50