FIDAZER

HOTEL
RESTAURANT
AYURVEDA

Schlemmereien am Mittag / Nachmittag

(bis 17.45 Uhr)

Natürlich, natürlich „indigien“

Alpen Hirt la caura

Versuecherli zom Apéro
Salsiz vom Alpen Hirt, Ziegentrockenfleisch „LaCaura“ und Alpkäse
18.00

Oliven *3.50*
Alpkäse *4.00*
Salzstangen *1.50*
Maisnüssli *1.50*
(pro Portion)

Fidazer Andutgel (Spezial Salsiz)
14.50

Trockenfleisch/Bündnerfleisch aus der Surselva (80g)
BioHof Gula, Familie Alpiger, Rueun
Metzgerei Fritz Herrmann, Flims
27.00

* Alpkäse aus der Surselva
(120g am Stück serviert)
13.50

„Buchli‘s heisse Bauernwurst“ mit Senf
und Rotkabis-Salat mit Äpfeln
18.50

Auch für Vegetarier (Ovo-Lacto-Vegetabil)

FIDAZER

HOTEL
RESTAURANT
AYURVEDA

Schlemmereien am Mittag / Nachmittag

(bis 17.45 Uhr)

Us em Garte ond em Wasser

* FidazerHof-Saisonsalat mit Sonnenblumen- und Kürbiskernen
13.50 / 17.00

Sardinen mit Zwiebeln, Ursalz und Brot
15.00

Us em Soppetopf

* Suppenspezialität der Lernenden
9.00

Bündner Gerstensuppe mit Alpkäse
(* auf Wunsch auch vegetarisch)
16.00

Bündner Gerstensuppe mit Salsiz
17.50

Us de Pfanne

* Buchweizenpizokels mit Gemüse, Käse und Röstzwiebeln
25.00

Hausgemachte Hacktätschli mit Pilzrahmsauce im Nudelnest
29.00

Süesses us de Backstube

Hausgemachte Fidazer-Fruchtchüechli (mit Rahm)
6.00 / (7.50)

* Auch für Vegetarier (Ovo-Lacto-Vegetabil)

FIDAZER

HOTEL
RESTAURANT
AYURVEDA

Desserts

Klitzekleines, Feines und „Gluschtiges“

Espresso-Glace (die Verführung in Parfaitform)
6.50

Süsse Klassiker

Gerührter FidazerHof-Eiskaffee mit Kirsch und Rahm
9.50

Frischer Fruchtsalat mit Rahm
12.00

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

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

FIDAZER

HOTEL
RESTAURANT
AYURVEDA

... und zum Kaffee etwas „Gluschtiges“.....

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

Hausgemachte Eispralinen
pro Stück 0.90

Unsere Carte D'Or Glace- und Sorbetaromen

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