



Schlemmereien am Mittag / Nachmittag

(bis 17.45 Uhr)

Natürlich, natürlich



„Gluschtigs us dr Region au zom Apéro“
Salsiz vom Alpen Hirt, Ziegentreckenfleisch „LaCaura“
Alpkäse, Spezialitäten vom Schwarzen Alpenschwein
27.00

Erntefrische griechische Kalamata Oliven
(ohne Farb- und Konservierungsstoffe)
5.00

Alpkäse von der Alp Ruschein
6.00 (ca. 25-30g)

Salzstangen (pro Portion)
1.80

Andutgel vom Hof Gula, Rueun (Spezial Salsiz)
14.50

Trockenfleisch/Bündnerfleisch aus der Surselva (80g)
BioHof Gula, Familie Alpiger, Rueun
29.00

* Alpkäse aus der Surselva
(120g am Stück serviert)
14.50

„Buchli's heisse Bauernwurst“ mit Senf
Rotkabis-Salat mit Äpfeln
22.00





Schlemmereien am Mittag / Nachmittag

(bis 17.45 Uhr)

Us em Garte ond em Wasser

- * FidazerHof-Saisonsalat mit Sonnenblumen- und Kürbiskernen
14.00 / 18.00

Sardinen mit Zwiebeln, Ursalz und Brot
15.00

Us em Soppetopf

- * Suppenspezialität der Lernenden
9.00

Bündner Gerstensuppe mit Alpkäse
(* auf Wunsch auch vegetarisch)
16.50

Bündner Gerstensuppe mit Salsiz
18.00

Us de Pfanne

- * Buchweizenpizokels mit Gemüse, Käse und Röstzwiebeln
29.00

Hausgemachte Hacktätschli mit Pilzrahmsauce im Nudelnest
33.00

Süesses us de Backstube

Hausgemachte Fidazer-Fruchtchüechli (mit Rahm)
6.50 / (8.00)

* Auch für Vegetarier (Ovo-Lacto-Vegetabil)





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!

Dazu passend

2018er Beerenauslese Cuvée
Weinlaubenhof Kracher, Österreich
37.5cl 47.00 / 4cl 9.50

oder

Château Dudon 2014, Sauternes AOP, Frankreich
Cuvée noble aus 85% Sémillon, 15% Sauvignon blanc
50cl 56.00 / 4cl 9.50

Desserts

Klitzekleines, Feines und „Gluschtiges“

Espresso-Glace (die Verführung in Parfait Form)
7.50

Mini Vermicelles mit Rahm
8.50

„Herzerwärmer“
(Schoggi-glace mit hausgemachtem Eierlikör und Rahm)
8.50

Unsere «I Gelati» 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 4.00
mit Rahm +1.50





Süsse Klassiker

Gerührter FidazerHof-Eiskaffee mit Kirsch und Rahm
12.50

Frischer Fruchtsalat mit Rahm
12.50

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

Kleiner Coupe „Nesselrode“
14.00

Warum nicht mal etwas Neues ausprobieren wie ein Glas

Malanser Portolino, Familie Clavadetscher
37.5cl 45.00 / 4cl 7.50

*Der süssliche Bio-Likör wird aus unserem Sauser und dem Marc hergestellt.
Bis der Portolino genussreif ist, lagern wir ihn mindestens
fünf Jahre im Eichenfass. (18.5% Vol.)
Die Bündner Antwort auf den legendären Portwein...*

Traditionell und gut!

Zitronensorbet mit Wodka
12.00

Aprikosensorbet mit Walliser Apricotine
12.00

Himbeersorbet mit Himbeergeist
12.00

Vanilleglace mit heisser Schoggisauce
7.50 / 11.00

Stracciatellaglace mit heisser Schoggisauce
7.50 / 11.00

... 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

