



Herzlich willkommen im Fidazerhof Schön, dass Sie bei uns sind!

Liebe Gäste

Lassen Sie sich von unserem Küchen- und Serviceteam verwöhnen und begeistern Sie sich von unserer frischen, nachhaltigen und knackigen Küche mit regionalen Spezialitäten.

Wir sind stolzes Mitglied von Goût Mieux,
Pro Specie Rara & Slow Food Schweiz.

Es freut uns, heute Ihre Gastgeber zu sein!
Geniessen Sie das schöne Bündner Oberland
von unserer kulinarischen Seite.

En Guata oder auch bien appetit!

Martina, Jiri und das Fidazerhof Team

Wie wär's mit einem Aperitif?

Maienfelder Vin Mousseux Rosé Weingut Tanner (Blauburgunder)	1dl 13
Maienfelder Pinot Blanc AOC Weingut Tanner (Weissburgunder)	1dl 9.5
Bündner Hochzeit (Die Verheiratung eines alten Bündners)	1dl 9.5
Bündner HerrschaftsDrunk (The Red, Holunderblüten, Schaumwein)	16

Wie wär's mit einem Mocktail?

FidazerHorn (Ginger Beer, Passionsfrucht)	9.5
“Signina-Bitter“ (Artischocken, Tonic, Orange)	10

Haben Sie Allergien oder Intoleranzen? Lassen Sie es uns wissen und wir beraten Sie gerne.



Natürlich geniessen im Restaurant.





Bündner Menu



Bünder Gerstensuppe nach Fidazer-Grossmutter Art
(Suppa da giutta)
(auf Wunsch auch vegetarisch)*



Hausgemachte Capuns mit Rueuner Rindstrockenfleisch
Milchbouillon, Andeerer Reibkäse
(Capuns da casa cun carn setga, sosa da latg, caschiel da andeer)



Leichte Bündner Nusstorte im Glas
(Petta dal grischun el magiel)



3 Gang Menu CHF 54.00



Der passende Wein dazu

2020er Malanser Blauburgunder Auslese
Boner & Rasi, Weinbau und Brennerei

Er wurde mit Gold ausgezeichnet und internationaler Bioweinpreis 2015 / PAR)
Dank der bevorzugten Lage ergibt die Blauburgunder Auslese einen
vollen, kräftigen, fruchtigen und Bouquetreichen Wein mit dezenter Holznote.

70cl 67.00





Vorspeisen, Salate, Suppen

Tatar vom Schweizer-Rindfleisch mit Toast und Butter
32.00 / 41.00

* FidazerHof-Saisonsalat mit Sonnenblumen- und Kürbiskernen
14.00

* Verschiedene Blattsalate bunt gemischt
10.00

* Kleiner Mischsalat mit Rohkoststreifen
9.50

* Suppenspezialität der Lernenden
9.00

Bündner Gerstensuppe „ina spezialitad ord' la scadiola“
(* auf Wunsch auch vegetarisch)
mit Hausbrotcrostini *14.00*
mit Alpkäse *16.50*
mit Salsiz *18.00*

Alle unsere Suppen sind auch als „Müsterli“ erhältlich

Mini-Suppe
6.50

* Auch für Vegetarier (Ovo-Lacto-Vegetabil)

FidazerHof Klassiker seit Jahren





Hauptgerichte

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

* Buchweizenpizokels mit Gemüse, Käse, Röstzwiebeln
25.00 / 29.00

Original Fidazer „Cordon Bleu“ vom Kalb mit Pommes Frites
39.00 / 49.00

Schweizer Kalbsschnitzel gebraten,
Pommery-Senfsauce, Dinkelnudeln
39.00 / 49.00

Hausgemachte Hacktätschli mit Pilzrahmsauce im Nudelnest
33.00

Frische Forellen aus der Alvaneuer Bergzucht

Forelle gebraten mit Sonnenblumen-, Kürbiskernen und Salzkartoffeln
43.00

„Forelle Blau“ am Stück mit Nuss-Butter (beurre noisette)
und Salzkartoffeln
45.00

auf Wunsch filetiert + 5.00

**Alle Hauptgerichte servieren wir Ihnen mit frischem
saisonaem Gemüse**

* 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

