



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

Liebe Gäste,

Lassen Sie sich von unserem Küchen- und Serviceteam kulinarisch verwöhnen und geniessen Sie unsere frische, nachhaltige Küche mit regionalen Spezialitäten.

Wir verwenden ausschliesslich Zutaten aus der Region, um Ihnen eine erlesene Auswahl an köstlichen Gerichten zu bieten.

Als Mitglied von Goût Mieux, Pro Specie Rara und Slow Food Schweiz sind wir stolz auf unsere hohen Qualitätsstandards und unser Engagement für regionale Produkte.

Wir freuen uns, Ihre Gastgeber zu sein und laden Sie ein, das Bündner Oberland von seiner köstlichsten Seite zu entdecken.

Viel Freude beim geniessen und "en Guata" oder "bien appétit"!

Martina, Jiri und das FidazerHof-Team

Wie wär's mit einem Aperitif?

Wilde Jack	15
Würziger Cocktail aus Whisky, frischem Apfelmost und Ingwer	
2023er Maienfelder Pinot Blanc AOC	1dl 9.5
Weingut Tanner (Weissburgunder)	
Bündner Hochzeit	1dl 9.5
(Die Verheiratung eines alten Bündners)	

Wie wär's mit einem Mocktail?

FidazerHorn (Ginger Beer, Passionsfrucht)	9.5
Signina-Bitter (Artischockenbitter, Tonic und Orange)	10

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





Bündner Menu



Bündner 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



Der passende Wein dazu

2021er Fläscher Merlot Weingut Hermann

Dieser Merlot beeindruckt durch seine kräftige Struktur und Tiefe. Die späte Lese und die ausgedehnte Mazeration verleihen ihm eine dichte Textur und ein lebendiges Profil, das vor Kraft strotzt. Die Vergärung erfolgt mit unterschiedlichen Hefen, wobei auf Kühlung verzichtet wird, um die Extraktion zu maximieren. Dadurch entwickeln sich kräftige Tannine, eine schöne rubinrote Farbe und ein verführerisches, dunkelbeeriges Aroma.

Französische Barriques, kräftig getoastet, sorgen für zusätzliche Röstaromen und unterstützen die Reifefähigkeit des Weins. Das Ergebnis ist ein harmonischer Merlot voller Würze und Ausdruck, der im Glas durch seine markante Struktur und den ausgewogenen Abgang besticht.

CHF 69





Vorspeisen

Aus dem Garten / aus der Weide

FidazerHof Saisonsalat mit Sonnenblumenkernen, Kürbiskernen und Sbrinz	14
Buntgemischter Blattsalat	10
Kleiner Mischsalat mit Rohkoststreifen	9.5
Schweizer Rindertatar Trüffelmayonnaise, Eigelbcreme, Toast	28/36

Aus dem Suppentopf

Bündner Gerstensuppe „ina spezialitad ord' la scadiola” (* auf Wunsch auch vegetarisch)	14
mit Hausbrotcrostini	14
mit Alpkäse	16.5
mit Salsiz	18



Hauptgerichte

Für Vegetarier und Gemüseliebhaber

* Buchweizenpizokels Spinat, Karotten, Käse, Röstzwiebeln	25/29
* Ayurvedische Feurige Curry-Gemüse-Reispfanne, Chili, Zitronengras, Kafirlimette	34

Von der Weide

Original Fidazer „Cordon Bleu“ vom Kalb Pommes Frites, Gemüsegarntur	39/49
Hausgemachte Hacktätschli Kartoffelstock, Rahmsauce, gebratene Pilze	35
Hausgemachte Capuns mit Rueener Rindstrockenfleisch Milchbouillon, Andeerer Reibkäse (Capuns da casa cun carn setga, sosa da latg, caschiel da andeer)	28/34

Aus dem Wasser

Frische Forellen aus der Alvaneuer Bergzucht:	
Forelle gebraten am Stück Salzkartoffeln, Sonnenblumen-, Kürbiskernen, Gemüsegarntur	43
Forelle Blau am Stück Salzkartoffeln, Nuss-Butter (beurre noisette), Gemüsegarntur	45
auf Wunsch filetiert	+ 5

Wussten Sie, dass alle unsere Fleischarten Schweizer Label tragen?
 * Auch für Vegetarier (Ovo-Lacto-Vegetabil)



FIDAZER



HOTEL
RESTAURANT
AYURVEDA





Dessertkäse aus der Sennerei Andeer

Entdecken Sie die exquisiten Käsespezialitäten der renommierten Sennerei Andeer aus den Bündner Alpen. Diese handwerklich hergestellten Käsesorten vereinen traditionelles Wissen und Sorgfalt und sind bekannt für ihren unverwechselbaren Geschmack und ihre hohe Qualität.

Lassen Sie sich von der Vielfalt unserer Käsespezialitäten begeistern.

1 Sorte nach Wahl mit hausgemachtem Früchtebrot	9.5
3 Sorten nach Wahl mit hausgemachtem Früchtebrot	18

2018er Beerenauslese Cuvée	4cl	9.5
Weinlaubenhof Kracher, Österreich		

Ein exquisiter Dessertwein aus dem renommierten Weinlaubenhof Kracher in Österreich. Diese Beerenauslese aus dem Jahr 2018 besticht durch ihre elegante Süsse und komplexe Aromen. Geniessen Sie die reiche Kombination von tropischen Früchten, Honig und feinen floralen Noten, die sich harmonisch mit einer angenehmen Säure verbinden.
Ein perfekter Begleiter zu Desserts oder als edler Abschluss eines besonderen Menüs.

Château Dudon 2014, Sauternes AOP, Frankreich	4cl	9.5
Cuvée noble aus 85% Sémillon, 15% Sauvignon blanc		

Ein edler Wein aus der Sauternes AOP in Frankreich. Diese Cuvée noble besteht zu 85% aus Sémillon und zu 15% aus Sauvignon Blanc.
Er besticht durch ein intensives Aroma von reifen Früchten, Honig und exotischen Noten. Am Gaumen zeigt er eine komplexe Süße, perfekt ausbalanciert mit einer erfrischenden Säure. Der Abgang ist lang und harmonisch.

Malanser Portolino	4cl	7.5
Familie Clavadetscher		





Aus dem Schlaraffenland

Mini Dessert

Espresso-Glace (die Verführung in Parfait Form)	7.5
Mini Vermicelles (Kastanienpüree, Meringue, Rahm)	9.5
Espresso Schneeball (Espresso, Vanilleglace)	9

Traditionell und lecker

Gerührter FidazerHof-Eiskaffee mit Kirsch und Rahm	12.5
Zitronensorbet mit Wodka	12
Himbeersorbet mit Himbeergeist	12
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	12.5

Coupe

Walnuss-Coupe mit Röteli-Kirschen (Wallnussglace, Röteli-Kirsche, Rahm)	13.5
Coupe Nesselrode (Vanilleglace, Kastanienpüree, Meringue, Rahm)	14
Coupe Dänemark (Vanilleglace, Schokoladensauce, Rahm)	7.5/11

Glace und Sorbet

Vanille, Schokolade, Mocca, Wallnuss
Sorbet Himbeere, Sorbet Zitrone

pro Kugel	4
mit Rahm	1.5

und zum Kaffee etwas „Gluschtiges“ ...

Probieren Sie unsere hausgemachten Guetzli, Cantuccini und Eispralinen:

6 Stück oder 9 Stück	3.5/5.5
Hausgemachte Eispralinen / pro Stück	0.9

