



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.

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?

Vin Mousseux Rosé
(Glas Schaumwein, Weingut Martin Tanner, Maienfeld)

13

Bündner Hochzeit
(Die Verheiratung eines alten Bündners)

10

Wie wär's mit einem Mocktail?

FidazerHorn
(Ginger Beer, Passionsfrucht)

10

Sie können gerne ein Gericht teilen. Dafür berechnen wir CHF 4.–

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





Nachmittagskarte von 13.45 Uhr bis 17.45 Uhr

Apéro-Schlemmereien

Portion erntefrische, griechische Kalamata-Oliven
(ohne Farb- und Konservierungsstoffe) & 25 g Alpkäse von der Alp Ruschein

12

Gluschtigs us dr Region au zum Apéro
Bio Salsiz aus Rueun, Ziegentrockenfleisch „LaCaura“, Alpkäse
Spezialitäten vom schwarzen Alpenschwein

27

120g Alpkäse am Stück aus der Surselva, hausgemachter Senf

14.5

Bio-Andutgel- Salsiz vom Hof Gula, Rueun

16.5

Nachmittagsgenuss

FidazerHof-Saisonsalat mit Sonnenblumen -und Kürbiskernen

14

Sardinen mit Zwiebeln, Brot und Ursalz

15

Schweizer Rindstatar
Trüffelmayonnaise, Eigelbcreme, Toast

28/36





Aus dem Suppentopf

Bündner Gerstensuppe mit Alpkäse
* auf Wunsch auch vegetarisch

16.5

Bündner Gerstensuppe mit Salsiz

18

* Tagessuppe

12.5

Hauptgerichte/ Aus der Pfanne

* Hausgemachte Quarkpizokels
Spinat und Karotten in leichter Frischkäsesauce

32

Hausgemachte Capuns mit Rueuner Rindstrockenfleisch
Milchbouillon, Andeerer Reibkäse

35





KÄSEFONDUE (ab 2 Personen)

Nur bei schönem Wetter auf der Terrasse
11.45-16.00 Uhr

Kräftig-nussige Fondue-Mischung aus der Sennerei Andeer.
Der Christall bringt Reife und aromatische Tiefe, der Schmuggler sorgt für
eine cremige, ausgewogene Schmelze.



Käsefondue mit Brot (pro Person)

35



Bündner Rohschinken 30g

7



Kirsch (zum Brot Tunken)

6

Echte Bündner Käsequalität.

