



## Willkommen im FidazerHof in Flims-Fidaz

Feine Küche. Ehrliche Zutaten. Echt. Besonders.

Hier oben, wo die Berge Ruhe schenken und der Blick ins Tal den Alltag vergessen lässt, beginnt Ihr kulinarischer Moment.

Wir kochen bewusst, saisonal und regional – mit Zeit, Respekt und Leidenschaft. Aus ehrlichen Zutaten entstehen Gerichte, die einfach gut tun.

Unsere Küche ist geprägt von der Region und nachhaltigem Denken.  
Wir sind Mitglied von ProSpecieRara und Slow Food Schweiz.

Schön ist für uns, wenn aus einem Essen  
ein Moment wird – entspannt, gemeinsam und echt.

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

En Guata & Bien appétit!  
Martina, Jiri und das FidazerHof-Team

### Wie wär's mit einem Aperitif?

Caumasee  
(Frisch, und prickelnd – Blue Curaçao, Wodka, Prosecco und Zitrone)

16

Bündner Hochzeit  
(Die Verheiratung eines alten Bündners)

10

### Wie wär's mit einem Mocktail?

FidazerHorn  
(Ginger Beer, Passionsfrucht)

10

Virgin Caipirinha  
(Limettensaft, Ginger Ale, Rohrzucker)

10

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





### **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

28/32

Hausgemachte Capuns mit Rueuner Rindstrockenfleisch  
Milchbouillon, Andeerer Reibkäse

29/35

