



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.



Bündner Menu



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

14



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

29/35



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

12.5



3 Gang Menu CHF 54





Vorspeisen

* FidazerHof Saisonsalat mit Sonnenblumenkernen, Kürbiskernen und Sbrinz	14
* Kleiner Blattsalat mit frischen Rübli-Rohkoststreifen	9.5
* Schweizer Frühlingssalat mit grünem Spargel, Erdbeeren, Züger Burrata und Pistazien	24.5

Aus dem Suppentopf

* Hausgemachte Tagessuppe	12.5
Bündner Gerstensuppe „ina spezialitad ord' la scadiola” (* auf Wunsch auch vegetarisch)	
mit Hausbrot-Crostini	14
mit Alpkäse	16.5
mit Salsiz	18
„Mini“ Suppe	6.5
Alle unsere Suppen sind auch als „Mini Suppe“ erhältlich	





Vom Acker

* Hausgemachte Quarkpizokels Spinat und Karotten in leichter Frischkäsesauce	28/32
* Ayurvedische Feurige Curry-Gemüse-Reispfanne Chili, Zitronengras, Kafirlimette	34
* Gebratene Schweizer Kräuterseitlinge mit Spargelragout und Ricotta-Kartoffelküchlein	38

Von der Weide

Original Fidazer „Cordon Bleu“ vom Kalb mit Ostschweizer Frites und Gemüse garnitur	39/49
Schweizer Kalbs-Saltimbocca mit Pommery-Senfsauce, Bio-Dinkelnudeln und Gemüse garnitur	39/49
160 g Schweizer Rinds-Entrecôte von LUMA, mit feiner Apfelsauce, Rosmarinkartoffeln und Gemüse garnitur	54
Hausgemachte Capuns mit Rueuner Rindstrockenfleisch Milchbouillon, Andeerer Reibkäse	29/35





Aus dem Wasser Frische Forellen aus der Alvaneuer Bergzucht

Forelle am Stück gebraten mit Kräuterkartoffeln, Kernbutter (Sonnenblumen- und Kürbiskerne) Gemüse garnitur	49
Forelle Blau am Stück mit Kräuterkartoffeln, Nuss-Butter (Beurre Noisette), Gemüse garnitur auf Wunsch filetiert	51 +5
Schweizer Fisch des Tages	Tagespreis

Wussten Sie, dass alle unsere Fleischarten Schweizer Label tragen?*

Auch für Vegetarier (Ovo-Lacto-Vegetabil)





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

1885er Taylor's Vintage Port, Taylor Vinhos SA	75cl	155
--	------	-----

2023er Sweetheart Sauvignon Blanc, Oliver Zeter	50cl	56
---	------	----





Aus dem Schlaraffenland

Mini Dessert

Espresso-Glace (die Verführung in Parfait Form)	7.5
Espresso Schneeball (Espresso, Vanilleglace)	10
Schweizer Erdbeer-Trifle (Geschichtetes leichtes Dessert mit Creme und Biskuit)	11.5

Traditionell und lecker

Gerührter FidazerHof-Eiskaffee mit Kirsch und Rahm	12
Zitronensorbet mit Wodka	12
Himbeersorbet mit Himbeergeist	12
Leichte Bündner Nusstorte im Glas (Karamellisierte Nüsse, Creme und Biskuit)	12.5
Tägliche Dessertkreation des Hauses	14.5





Aus dem Schlaraffenland

Coupe

Süsse Bündner (Walnussglace, Röteli-Kirsche, Rahm)	13.5
Coupe Dänemark (Vanilleglace, Schokoladensauce, Rahm)	8/11

Glace und Sorbet

Vanille, Schokolade, Mocca, Walnuss, Joghurt, 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	3.5
9 Stück	5.5

Hausgemachte Eispralinen (pro Stück)	1
--------------------------------------	---

