FIDAZER

HOTEL
RESTAURANT
AYURVEDA

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?

Herrschaftsdrunk
(Frisch, floral und prickelnd – Gin trifft Holunder und Schaumwein)

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.

Goût Mieux
Natürlich geniessen im Restaurant.

pro specie rara

FIDAZER

HOTEL
RESTAURANT
AYURVEDA

Herbstliche Köstlichkeiten

Vorspeise

Duett vom Wild
Hirschbraten-Carpaccio und hausgemachte Rehfleisch-Sülze
mit Birne und knusprigem Rosenkohl
23.50

Suppe der Lernenden

* Fragen Sie gerne nach der aktuellen Suppe
12.50

Hauptgerichte

* Wildteller „Diana“
Hausgemachte Spätzli, Ofenkürbis mit Ziegenkäse und feine Herbstgarnitur
aus Rosenkohl, Maronen und Rotkraut
37.00

Rehschnitzel an Preiselbeersauce
mit hausgemachten Spätzli und feiner Herbstgarnitur
aus Rosenkohl, Maronen und Rotkraut
41.00 / 51.00

Tagesdessert

Unsere süsse Kreation des Tages – fragen Sie gerne nach.
14.50

Bedienen Sie sich an unserem Brotbuffet
und geniessen Sie von den verschiedenen Ölen und Salzen

FIDAZER

HOTEL
RESTAURANT
AYURVEDA

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

FIDAZER

HOTEL
RESTAURANT
AYURVEDA

Aus dem Garten

* FidazerHof Saisonsalat mit Sonnenblumenkernen, Kürbiskernen und Sbrinz	14
* Kleiner Blattsalat mit frischen Rüebli-Rohkoststreifen	9.5

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 Alle unsere Suppen sind auch als „Mini Suppe“ erhältlich	6.5

FIDAZER

HOTEL
RESTAURANT
AYURVEDA

Vom Acker

* Hausgemachte Quarkpizokels Spinat und Karotten in leichter Frischkäsesauce	28/32
* Ayurvedische Feurige Curry-Gemüse-Reispfanne Chili, Zitronengras, Kafirlimette	34

Von der Weide

Original Fidazer „Cordon Bleu“ vom Kalb mit Ostschweizer Frites und Gemüsegarnitur	39/49
Schweizer Kalbs-Saltimbocca mit Pommery-Senfsauce, Bio-Dinkelnudeln und Gemüsegarnitur	39/49
Hausgemachte Capuns mit Rueuner Rindstrockenfleisch Milchbouillon, Andeerer Reibkäse	29/35

FIDAZER

HOTEL
RESTAURANT
AYURVEDA

Aus dem Wasser
Frische Forellen aus der Alvaneuer Bergzucht

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

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

1885er Taylor's Vintage Port, Taylor Vinhos SA	75cl	155
2023er Sweetheart Sauvignon Blanc, Oliver Zeter	50cl	56
Taylor's Chip Dry White Portwine	4cl	7.5

FIDAZER

HOTEL
RESTAURANT
AYURVEDA

Aus dem Schlaraffenland

Mini Dessert

Espresso-Glace (die Verführung in Parfait Form)	7.5
Espresso Schneeball (Espresso, Vanilleglace)	10
Mini-Vermicelles, verfeinert mit Rahm & Meringue	9.5

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
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	12.5
Tägliche Dessertkreation des Hauses	14.5

FIDAZER

HOTEL
RESTAURANT
AYURVEDA

Aus dem Schlaraffenland

Coupe

Süsse Bündner (Walnussglace, Röteli-Kirsche, Rahm)	13.5
Coupe Dänemark (Vanilleglace, Schokoladensauce, Rahm)	8/11
Coupe Nesselrode (Vanilleglace mit Maroni-Vermicelles, Rahm & Meringue)	14

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