



Lieber Gast

Schön, dass Sie heute bei uns sind!

Wir servieren Ihnen die Alpen auf dem Teller – frisch, authentisch und voller Geschmack!

Unsere Küche verbindet die Aromen der Valtellina mit den Traditionen Graubündens – frisch, regional und garantiert nicht alltäglich. **Küchenchef Luca Buzzetti** und sein Team bringen alpine Wurzeln und kreative Ideen zusammen, damit jedes Gericht seinen eigenen Charakter hat.

Und wenn's ums Fleisch geht, kennen wir keine Kompromisse: **800° im Beefer** – aussen krachende Kruste, innen purer Geschmack. Alles andere ist Beilage.

Zum perfekten Genuss gehört natürlich der passende Wein. Unser **Restaurantleiter Luca Sandionigi** findet für Sie garantiert die ideale Begleitung, denn wir setzen den Fokus unserer Weinkarte bewusst auf die Schätze der Valtellina und Graubündens.

Dear guest

We're delighted to have you with us today!

We serve you the Alps on a plate – fresh, authentic, and full of flavour!

Our kitchen combines the flavours of the Valtellina with the traditions of Graubünden – fresh, regional, and anything but ordinary. **Head Chef Luca Buzzetti** and his team bring together alpine roots and creative ideas, giving every dish its own character.

And when it comes to meat, we don't compromise: **800° in the Beefer** – a crackling crust on the outside, pure flavour on the inside. Everything else is just garnish.

No great meal is complete without the perfect wine. Our **Restaurant Manager, Luca Sandionigi**, will be sure to find the ideal match for you – with a wine list that shines a spotlight on the treasures of Valtellina and Graubünden.

Bun appetit!

Simone & Michael Müller-Walt
mit dem Schweizerhof Team

Apéro

Zum Apéritif mit einem Cüpli Champagne Nicolas Feuillatte, einem guten Schluck Wein oder einfach für den kleinen Hunger.

Heuberger Bauern Salsiz serviert mit dem Fexer Wursthobel	14.-
Engadiner Plättli Engadiner Rohschinken Bündnerfleisch Bauern Salsiz Bergkäse	29.-

Suppen

wärmend – aromatisch – alpin

Unsere Suppen bringen die Region in die Schale: Engadiner Klassiker, alpine Kräuter, wärmende Zutaten und ein Hauch Kreativität. Erhältlich als feine Vorspeise oder in der grossen Portion als kleiner Hauptgang.

Silser Gerstensuppe Gerste Wurzelgemüse Salsiz Bündnerfleisch	14.- 18.-
Bergeller Marroni Crèmesuppe Preiselbeeren Arven Salsiz	14.- 18.-
Hokkaido Kürbis Crèmesuppe Kerne Amaretti Kernöl	14.- 18.-

Salate

frisch – knackig – voller Charakter

Unsere Salate bringen alpine Kräuter, feine regionale Zutaten und kreative Akzente zusammen. Leicht und aromatisch als Vorspeise – oder in der grossen Portion ein Hauptgang für alle, die es frisch lieben.

Auswahl von unserem Salatbuffet mittags stellen wir Ihnen eine Auswahl in der Küche zusammen	14.-
Nüsslisalat Val Fex Bergkräuter Ei Engadiner Speck Waldpilze Ruchbrot Chips	14.- 18.-
Cäsar Salat Schweizerhof Schweizer Freiland Poulet Lattich Kräuter Croutons Parmesan Cäsar Dressing	18.- 26.-
vegetarisch mit gebratenen Waldpilzen	16.- 24.-

Vorspeisen

Klein – fein – raffiniert – und manchmal überraschend

Unsere Vorspeisen zeigen die Vielfalt der Alpenküche in kompaktem Format: regionale Spezialitäten, neu interpretiert, und kreative Häppchen mit Charakter. Mal klassisch, mal mit einer kleinen Überraschung aus der Ferne.

Jakobsmuschel vom 800° Beefer 19.- | 26.-
Hokkaido Püree | Ingwer | Spinat | Haselnuss

Im Wacholder gebeizter Swiss Alpine Lachs 22.- | 29.-
Grünes Apfelmus | Fenchel | Meerrettich

Tatar vom Freilandkalb 70g | 140g 24.- | 34.-
Büffel Mozzarella | Jura Trüffel Crème | Haselnuss

Gebrannter Mascarpin (Ziegenfrischkäse aus Isola) 22.-
Beluga Linsen | Bergeller Feigen

Brisaola di Chiavenna 20.- | 27.-
Sciatt della Valtellina | Olio e Limone

Weinempfehlungen Vorspeisen und Fondues

Fläscher Pinot Blanc – Weingut Davaz, Graubünden 10cl | 75cl 9.50 | 66.-
Ein eleganter, frischer Weisswein aus Fläsch. Feinfruchtig und lebendig – ideal zu leichten Vorspeisen und als harmonischer Begleiter zu cremigen Bergkäse-Fondues.

Fendant – La Cave des Camps, Miège, Wallis 75cl 52.-
Der Klassiker aus dem Wallis: frisch, mineralisch und gradlinig. Passt perfekt zum traditionellen Fonduegenuss und zu Vorspeisen wie Salaten oder feinem Fisch.

Petite Arvine – La Cave des Camps, Miège, Wallis 75cl 63.-
Fruchtig, elegant und mit feiner Säure. Sein aromatischer Abgang trägt kräftigere Fondue-Varianten – etwa mit Speck, Pilzen oder Chili – und unterstreicht deren intensive Aromen.

Malans Pinot Noir – Weingut Cottinelli, Malans, Graubünden 10cl | 75cl 8.50 | 56.-
Ein samtiger, eleganter Rotwein mit feiner Frucht und zarten Gewürznoten. Vielseitig einsetzbar zu Apéro-Plättli, Tatar, Trockenfleisch wie Brisaola sowie ausgewählten Vorspeisen.

Bergkäse Fondues

Bergkäse trifft Kreativität – Fondues à la Michael

Unsere Fondues sind mehr als nur ein Gericht – sie sind alpine Tradition, regionale Aromen und kreative Raffinesse in einem Topf. Simone und Michael Müller-Walt sind leidenschaftliche Connaisseurs feinsten Fondues und bringen nur sorgfältig ausgewählte Bergkäse höchster Qualität auf den Tisch.

Ob klassisches Bündner Berg Fondue, die kräuterige Engadiner Landfrauen-Variante, feurig-exotischen Fondues oder elegante Champagner Fondues – jede Kreation überrascht mit intensiven Aromen, überraschenden Zutaten und perfekt abgestimmter Konsistenz.

Traditionelle und kreative Beilagen wie Raclette-Kartoffeln, Essiggemüse, ganze Früchte oder Arvensalsiz können als Supplement bestellt werden und erweitern die Sinne – für ein noch intensiveres Fondue-Erlebnis.

Traditionelles Bündner Berg Fondue	pro Person 30.-
Engadiner Landfrauen Fondue Wilde Kräuter Schabzigerklee	pro Person 32.-
Feuerwehr Fondue Alpen Chili Harissa	pro Person 32.-
Fondue Grevasalvas Engadiner Speck Steinpilz	pro Person 34.-
Champagner Fondue «Nicolas Feuillatte» Champagner getrüffelte Morcheln	pro Person 44.-

Beilagen

Essig Gemüse (Gurke, Mais, Zwiebel)	5.-
Ganze Früchte (Apfel, Birne, Trauben)	5.-
Raclette Kartoffeln	6.-
Portion Arvensalsiz	9.-

Fondue & Kirsch – Tradition mit Genuss 4cl 9.-

Zu einem Fondue gehört mehr als nur Käse: Ein Schluck feinsten Kirsch macht jeden Bissen runder, unterstützt die Verdauung und bringt die alpine Tradition direkt ins Glas. So wird jedes Fondue-Erlebnis zu einem kleinen Fest für die Sinne – unverwechselbar, genussvoll und einfach Schweizerhof.-

Hauptgänge

herzhaft – regional - kreativ

Unsere Hauptgänge verbinden alpine Tradition mit frischen, regionalen Zutaten – von hausgemachten Pasta-Kreationen über saftige Fischgerichte bis hin zum Schweizerhof Klassiker. Jedes Gericht wird mit Liebe und Raffinesse zubereitet, sodass Geschmack und Charakter perfekt harmonieren. Jede Kreation erzählt die Geschichte der Region und lädt zum bewussten Geniessen ein.

Hausgemachte Capuns alla Marco 22.- | 28.-
Mangold | Käsesauce

Hausgemachte Tagliatelle 22.- | 28.-
Valtellina Steinpilze | Eierschwämme

Gnocchetti di Chiavenna 22.- | 28.-
Weisse Spätzli | Kartoffel | Salbei | Bergkäse

Original Wiener Schnitzel 45.-
Pommes Frites | Preiselbeeren

Gebratener Swiss Alpine Saibling 38.-
Orange | Apfel-Lauchgemüse | Bergkräuter Risotto

Wildgerichte

aus der Region – mit Herz und Handwerk

Unsere Wildgerichte stammen – wann immer möglich – aus der Bündner Jagd. Mit handgemachten Spätzli, regionalem Gemüse und Bergeller Marroni entstehen Gerichte, die rustikalen Charakter und alpine Raffinesse vereinen. Jedes Gericht spiegelt die Vielfalt und den Reichtum der Bündner Wälder wider und lädt zu einem authentischen Geschmackserlebnis ein.

Hirsch Pfeffer Schweizerhof 36.-
Handgemachte Spätzli | Apfel-Blaukraut | Bergeller Marroni | Rosenkohl | Preiselbeer Birne

Reh Filet Viva Engiadina 46.-
Hagebutten Sauce | handgemachte Spätzli | Apfel-Blaukraut | Bergeller Marroni | Preiselbeer-Birne

Vegetarische Herbst-Farandole 30.-
Handgemachte Spätzli | Apfel-Blaukraut | Bergeller Marroni | Preiselbeer-Birne | Hokkaido | Waldpilze

Vom 800° Beefer

Fleisch – Feuer – Leidenschaft

Unser **Swiss Heritage Beef** stammt aus Schweizer Rassen, die für exzellente Fleischqualität gezüchtet werden. Die Tiere wachsen langsam auf, mit viel Platz und natürlicher Fütterung – das Ergebnis: zartes, aromatisches Fleisch mit intensiver Marmorierung.

Dieses Fleisch wird mit **800° im Beefer** zubereitet – aussen krachende Kruste, innen saftiger, intensiver Geschmack. Ob Dry Aged Entrecôte, Black Angus Rib Eye oder das imposante Châteaubriand – jedes Stück Fleisch ist ein Erlebnis für sich.

Dazu servieren wir frische Beilagen und aromatisches Teriyaki oder Chimichurri, die den puren Fleischgeschmack perfekt ergänzen.

Dry Aged Entrecôte Teriyaki Val Fex (200g) 44.-
Pommes Allumettes | Caponatina

Black Angus Rib Eye Steak (300g) 58.-
Alpenkräuter Chimichurri | Pommes Allumettes | Caponatina

Châteaubriand Schweizerhof 500g pro Person 65.-
Sauce Baernaise | Alpenkräuter Chimichurri |
Pommes Allumettes | Caponatina | Pak Choi | Brokkoli

Weinempfehlungen Wild & Beef

Winzer der Saison – Mamete Prevostini

Mamete Prevostini verkörpert die Seele des Valtellina. Seine Weine spiegeln die steilen Terrassen, die Sonne und die alpine Frische wider – vom eleganten Santa Rita mit feiner Frucht bis zum mächtigen Sforzato Corte di Cama, voll intensiver Aromen und tiefer Kraft. Ein Stück Valtellina im Glas – authentisch und unverwechselbar.

Santa Rita 2023 – Mamete Prevostini, Valtellina 10cl | 75cl 8.- | 54.-
Ein eleganter Rotwein mit feiner Frucht und lebendiger Frische. Passt hervorragend zu unseren Beefer-Gerichten, wie Black Angus oder Entrecôte, und bringt auch leichtere Fleischspezialitäten geschmacklich perfekt zur Geltung.

Corte di Cama – Sforzato di Valtellina, Mamete Prevostini 10cl | 75cl 13.- | 84.-
Der intensive Herbstwein aus dem Valtellina: gekeltert aus 150cl 170.-
sonnengetrockneten Nebbiolo-Trauben, dicht und vollmundig, mit Aromen von dunklen Früchten, Gewürzen und Wärme. Ein perfekter Begleiter sowohl zu kräftigen Wildgerichten wie Hirschpfeffer oder Rehfilet als auch zu intensiven Beefer-Spezialitäten, der die kräftigen Aromen harmonisch unterstreicht.

Desserts

Süsser Abschluss – Natur – Genuss

Ein süsser Höhepunkt, der die alpine Natur auf den Teller bringt. Unsere Desserts – von Crème brûlée über Nuss-Crumbles bis zu erfrischenden Sorbets – runden Ihr Menü perfekt ab. Besonders unser Vermicelles, aus sorgfältig ausgewählten Marroni, vereint natürliche Süsse und Traditionsgeschmack in jedem Bissen.

Lucas Affogato “al caffè”	12.-
Vermicelles Meringues Rahm	12.-
Crème brûlée frische Beeren	14.-
Engadiner Nuss Crumbles Fior di Latte Salted Caramel	14.-

Gelati und Coupes

Moritz Gelati

Unsere **Moritz Gelati aus Samedan** bringen pure Frische und höchste Qualität auf den Teller. Ob cremige Klassiker wie Vanille, Fior di Latte oder Pistazie, oder fruchtige Sorbets wie Erdbeere, Zitrone und Traube – jedes Eis ist ein kleines Kunstwerk, das Leichtigkeit und intensiven Geschmack vereint.

Glacé Aromen Vanille Schokolade Pistazie Stracciatella Caffè Fior di Latte	4.-
Sorbet Aromen Erdbeer Zitrone Uva Traube Mango	4.-
Nesselrode Vanille Glacé Moritz Meringues Rahm	16.-
Coupe Bernina Fior di Latte Rahmglacé Williams	12.-
Coupe Valtellina UVA-Sorbet Grappa	12.-
Coupe Colonel Zitronensorbet Vodka	12.-

... und dann gibt's natürlich noch unsere hausgemachten Kuchen und unseren regionalen Käseteller – Fragen Sie nach dem Angebot!

Wir beziehen unser Fleisch sowie Fisch ausschliesslich aus der Schweiz. Jakobsmuschel (MW Pazifik).
Für Auskünfte zu Allergenen und Unverträglichkeiten steht Ihnen unser Servicepersonal jederzeit gerne zur Verfügung.
Alle Preise verstehen sich pro Person sind in CHF und inkl. MwSt.