

FidazerHof im Frühling

Vorspeisen

Hausgebeizte Entenbrust mit Frühlingsaromen auf buntem Salat und hausgemachtem Senf
CHF 26.00

* Ofenkräpfen gefüllt mit pikantem Couscous-Gemüse und Zitronengras-Dip
CHF 18.50

Suppe

* Bärlauchcremesuppe mit eingelegten Tomaten
CHF 12.50

Hauptgerichte

* Ayurvedischer Gemüse-Quornburger mit Kreuzkümmel-Kartoffelecken und Currygemüse
CHF 29.50

Meeresduett von Albacore Thunfisch und Riesencrevetten, natürlich in MSC- und Bioqualität mit Reis und Frühlingsgemüse
CHF 47.00

Ribelmais-Poulardenbrust gebraten auf Kartoffel-Gemüseragout
CHF 32.00 / CHF 38.00



Natürlich geniessen im Restaurant (Für "Goût Mieux"-Gerichte verwenden wir ausschliesslich natur- und tiergerechte Zutaten in Bio-Qualität. Alle Zutaten die den „Goût Mieux“ Richtlinien entsprechen, lesen Sie bitte auf der Frontseite!)

* Auch für Vegetarier (Ovo-Lacto-Vegetabil)

FidazerHof – Klassiker

Vorspeisen und Frische Salate

„Scaliner Mocke“

(dünn aufgeschnittenes, getrocknetes Alpenarenabeef in Bioqualität aus Falera)
mit Rosmarinöl und Kräutern

CHF 24.50

Hausgeräucherter Lachs mit
Rucola-Panna Cotta und Salatgarnitur

CHF 27.00

* „Frühlingszauber-Salat“ mit Joghurt-Currydressing

(Überraschung mit Kefen, Peperoni, Frühlingszwiebeln und Löwenzahn)

CHF 15.00

* Kleiner FidazerHof-Salat mit Rohkoststreifen, Kürbiskernen und Sbrinz

CHF 13.50

Hausgemachte Suppen

* Suppenspezialität der Lernenden

(Wir beraten Sie gerne)

CHF 9.00

Bündner Gerstensuppe „ina spezialitad ord la scadiola“

(* auf Wunsch auch vegetarisch)

CHF 13.50

Übrigens - wussten Sie,

... dass unser hausgemachtes Brot aus biologischem Urdinkelmehl, Hefe,
FidazerHof-Gewürzmischung und Salz hergestellt wird?

... und mit viel Liebe von unserer Küchencrew zubereitet wird!

Mitnahmepreis: CHF 10.00/kg



Natürlich geniessen im Restaurant (Für "Goût Mieux"-Gerichte verwenden wir ausschliesslich natur- und tiergerechte Zutaten in Bio-Qualität. Alle Zutaten die den „Goût Mieux“ Richtlinien entsprechen, lesen Sie bitte auf der Frontseite!)

* Auch für Vegetarier (Ovo-Lacto-Vegetabil)

FidazerHof – Klassiker

Vegetarische Gerichte

* Buchweizenpizokels mit Gemüse,
Käse und Röstzwiebeln
CHF 18.50 / CHF 24.00

* Hausgemachte Dinkelnudeln mit
Frühlingsgemüse und Kräutersauce
CHF 23.00 / CHF 28.00

Frische Forellen aus Alvaneu

Gebratene frische Bergforelle mit Sonnenblumen- und Kürbiskernen,
FidazerHof-Gemüse und Salzkartoffeln

CHF 36.00

Auf Wunsch filetiert CHF 39.50

Fidazer Hausmannskost

Lammragout „Sursilvan“ aus Oberländer Lämmer
mit Portwein-Minzsauce, Rheintaler Ribelmaispolenta und Gemüse garnitur
CHF 29.00 / CHF 36.00

Original Fidazer „Cordon Bleu“
vom SwissPrim Kalb mit Gemüse garnitur und Pommes Frites
CHF 43.00

Schweizer Kalbschnitzel gebraten auf buntem Gemüse,
Bratkartoffeln und karamelierten Frühlingszwiebeln
CHF 34.00 / CHF 42.00



Natürlich geniessen im Restaurant (Für "Goût Mieux"-Gerichte verwenden wir ausschliesslich natur- und tiergerechte Zutaten in Bio-Qualität. Alle Zutaten die den „Goût Mieux“ Richtlinien entsprechen, lesen Sie bitte auf der Frontseite!)

* Auch für Vegetarier (Ovo-Lacto-Vegetabil)

FidazerHof - Käseauswahl

Emmentaler, höhlengereift

Herkunft: Bern / Luzern

Milch: Rohe Kuhmilch

Alter Sbrinz (36 Monate)

Produzent: Elmisrieden-Käse AG

Herkunft: Hildisrieden, Luzern

Milch: Rohe Kuhmilch, vollfett

Alpkäse

Herkunft: Region Surselva und Umgebung

Milch: Rohe Kuhmilch

Brie Soldadis

Weisssschimmel-Rohmilchkäse vom „Original Braunvieh“

Beat Liver, Flerden bei Thusis am Heinzenberg

Mascarplin BIO

Gereifter Ziegen-Ziger vom Hinterrhein

Vreni Zinsli, Sufers

Andeerer Gourmet (4-6 Monate alt)

Halbhartkäse, 50% FIT, Rohmilch,
Maria und Floh Bienert, Sennerei Andeer

3 Sorten nach Wahl / ca. 100 g

CHF 17.50

1 Sorte nach Wahl / ca. 50 g

CHF 9.00

Käseteller mit 5 Sorten nach Wahl / ca. 150 g

CHF 25.00

Unsere Käsebegleiter

2004er Fläscher Grauburgunder „Création“, Rosi + Peter Hermann, GR 4cl CHF 9.00
Süsswein aus getrockneten und gefrorenen Trauben mit guter Säurestruktur,
Caramel- und Aprikosenaromen

TAYLOR'S SELECTED PORT (20%) 4CL CHF 7.00



Natürlich geniessen im Restaurant (Für "Goût Mieux"-Gerichte verwenden wir ausschliesslich natur- und tiergerechte Zutaten in Bio-Qualität. Alle Zutaten die den „Goût Mieux“ Richtlinien entsprechen, lesen Sie bitte auf der Frontseite!)

* Auch für Vegetarier (Ovo-Lacto-Vegetabil)

FidazerHof - Süßspeisen

Klein, fein und hausgemacht!

Espresso-Glace
CHF 6.50

Gerührter FidazerHof-Eiskaffee mit Kirsch und Rahm
CHF 9.50

Parfaitglace aus Schweizer Berghonig auf Portwein-Früchtekompott
CHF 12.50

Rhabarber-Quarkschnitte auf einem Beet von geschmortem Rhabarber
CHF 13.50

Schokoladen-Cheesecake mit Bananen-Sauerrahmglace
CHF 14.50

Zitronen-Joghurtcreme auf Orangenkompott mit Dörrfeigen im Glas
CHF 13.50

Frischer Fruchtsalat mit Rahm
CHF 11.00

Dazu empfehlen wir Ihnen ein Glas:

2004er Fläscher Grauburgunder „Création“, Rosi + Peter Hermann, GR 4cl CHF 9.00
Süsswein aus getrockneten und gefrorenen Trauben mit guter Säurestruktur,
Caramel- und Aprikosenaromen

Traditionell und Gut!

Zitronensorbet mit Vodka
CHF 10.00

Orangensorbet mit Grand Marnier
CHF 10.00

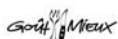
Himbeersorbet mit Himbeergeist
CHF 10.00

Vanilleeis mit heisser Schokoladensauce
CHF 10.00

Vanilleeis mit heisser Schokoladensauce, als Mini-Dessert
CHF 7.00

Div. Glacen- und Sorbetaromen

(Walnuss, Vanille, Stracciatella, Mocca, Schoggi, Himbeersorbet, Orangensorbet, Zitronensorbet)
pro Kugel CHF 3.20 / mit Rahm + CHF 1.50



Natürlich geniessen im Restaurant (Für "Goût Mieux"-Gerichte verwenden wir ausschliesslich natur- und tiergerechte Zutaten in **Bio-Qualität**. Alle Zutaten die den „Goût Mieux“ Richtlinien entsprechen, lesen Sie bitte auf der Frontseite!)

* Auch für Vegetarier (Ovo-Lacto-Vegetabil)