FIDAZER

HOTEL
RESTAURANT
AYURVEDA

Vorspeisen, frische Salate

* Gebackenes Kürbiscarpaccio mit Walnuss-Frischkäsecreme,
Steirischem Kürbiskernöl-Vinaigrette und Rodelser Portweinfeigen
18.00

Wildfleischterrine mit Kürbis-Walnuss Chutney und
Rodelser Portweinfeigen
21.00

Tatar vom Bio Rindfleisch mit Toast und Butter
25.00 / 37.00

* FidazerHof-Saisonsalat mit Sonnenblumen- und Kürbiskernen
13.50

* Verschiedene Blattsalate bunt gemischt
9.50

* Kleiner Salat mit Rohkoststreifen
8.50

Übrigens - wussten Sie,

… dass unser hausgemachtes Brot aus biologischem Urdinkelmehl von GranAlpin, Hefe, FidazerHof-Gewürzmischung und Salz hergestellt wird?
… dass dies mit viel Liebe von unserer Küchencrew zubereitet wird?
Mitnahmepreis: *10.00/kg*

* Auch für Vegetarier (Ovo-Lacto-Vegetabil)

FIDAZER

HOTEL
RESTAURANT
AYURVEDA

Hausgemachte Suppen

* Suppenspezialität der Lernenden
9.00

Bündner Gerstensuppe „ina spezialitad ord' la scadiola”
(* auf Wunsch auch vegetarisch)
mit Hausbrotcrostini *13.50*
mit Alpkäse *16.00*
mit Salsiz *17.50*

Bäuerliche Herbstsuppe mit Kürbis, Wirsing, Steinpilzen
und Süsskartoffel-Marronibratling
14.50

Mini Suppe – alle unsere Suppen sind auch als „Müsterli“ erhältlich
6.50

Vegetarische Gerichte

* Buchweizenpizokels mit Gemüse, Käse und Röstzwiebeln
19.50 / 25.00

* Vegetarischer Wildteller mit gebratenem Paneer
29.00

FidazerHof Teelädeli

In unserem FidazerHof Teelädeli können Sie unsere Tees
kaufen, um sie zu Hause geniessen zu können.
Ob einen Pitta oder Vata Tee, bei uns bekommen Sie
verschiedenste Tee-Köstlichkeiten.
Fragen Sie einfach unsere Mitarbeiter.

* Auch für Vegetarier (Ovo-Lacto-Vegetabil)

FIDAZER

HOTEL
RESTAURANT
AYURVEDA

Hauptgerichte

Original Fidazer „Cordon Bleu“ vom Kalb mit Pommes Frites
34.00 / 44.00

Schweizer Kalbsschnitzel gebraten mit
Pommery-Senfsauce und Dinkelnudeln
34.00 / 42.00

Hirschentrecôte aus heimischer Jagd an Granatapfelsauce,
Spätzli und Herbstgarnitur
43.00

Hausgemachte Hacktätschli mit Pilzrahmsauce im Nudelnest
29.00

Frische Forellen aus der Alvaneuer Bergzucht

Forelle gebraten mit Sonnenblumen-, Kürbiskernen und Salzkartoffeln
37.00
auf Wunsch filetiert *42.00*

„Forelle Blau“ am Stück mit Nuss-Butter (beurre noisette)
und Salzkartoffeln
39.00

Alle Hauptgerichte servieren wir Ihnen mit frischem saisonalem Gemüse

* Auch für Vegetarier (Ovo-Lacto-Vegetabil)

FIDAZER

HOTEL
RESTAURANT
AYURVEDA

Dessertkäse aus Nah und Fern

1 Sorte nach Wahl mit hausgemachtem Früchtebrot
ca. 50g 9.50
3 Sorten nach Wahl mit hausgemachtem Früchtebrot
ca. 100g 18.00

Fragen Sie nach unserem Tagesangebot!

Desserts

Klitzekleines, Feines und „Gluschtiges“

Mini Vermicelles mit Rahm
8.50

Espresso-Glace (die Verführung in Parfait Form)
6.50

Süsse Klassiker

Gerührter FidazerHof-Eiskaffee mit Kirsch und Rahm
9.50

Karamellisiertes Marronimousse mit hausgemachtem Birnensorbet und Beerenmeringues
13.50

Frischer Fruchtsalat mit Rahm
12.00

Coupe „süassa Bündner“
(Yoghurt-Waldfruchtglace, Himbeer-Vanille-Meringueglace und Röteli)
13.50

Kleiner Coupe Nesselrode
(Meringues, Vanilleglace, Vermicelles und Rahm)
12.50

FIDAZER

HOTEL
RESTAURANT
AYURVEDA

Traditionell und Gut!

Zitronensorbet mit Wodka
11.00

Aprikosensorbet mit Walliser Apricotine
11.00

Himbeersorbet mit Himbeergeist
11.00

Vanilleglace mit heisser Schoggisauce
7.00 / 10.00

Stracciatellaglace mit heisser Schoggisauce
7.00 / 10.00

... und zum Kaffee etwas „Gluschtiges“.....

Probieren Sie unsere hausgemachten Guetzli, Cantuccini und Eispralinen
klein (6 Stück) 3.50
mittel (9Stück) 5.50

Hausgemachte Eispralinen
pro Stück 0.90

Unsere Carte D'Or Glace- und Sorbet Aromen

Vanille, Chocolat *(70% Kakao aus Ecuador)*, Yoghurt Waldfrucht, Stracciatella mit Schokoladenstückchen, Himbeer-Vanille-Meringue, Sorbet Himbeer, Sorbet Aprikose, Sorbet Citron Vert

pro Kugel 3.50
mit Rahm +1.50