FIDAZER

HOTEL
RESTAURANT
AYURVEDA

Schlemmereien am Nachmittag

(von 13.45 bis 17.30 Uhr)

Erfrischendes zom Gluschte

Malanser Schaumwein
Fam. Boner, Weinbau und Brennerei zur Krone
(Seyval blanc / VB 32-7)
1dl 13.00 / 75cl 69.00

„Dark and Stormy“
(Gingerbeer mit Havanaclub)
16.00

SpritzO
(Alkoholfrei)
Secco by Rimuss, SanBitter
8.50

Knabbereien (pro Portion)

Oliven *3.50* / Alpkäse *4.00*
Karottensticks *3.50* / Sbrinzbrocken *4.50*

Natürlich, natürlich

Alpen Hirt la caura

Versucherli zom Apéro
Salsiz vom Alpen Hirt, Ziegentrockenfleisch „LaCaura“ und Alpkäse
18.00

Us em Garte ond em Wasser

* FidazerHof-Saisonsalat mit Sonnenblumen- und Kürbiskernen
13.50 / 17.00

„Frühlings Wrap“ mit hausgemachtem Pastrami, Pak Choi und gewürztem Tomaten-Concassé
23.00 / 30.00

Sardinen mit Zwiebeln, Ursalz und Brot
15.00

* Auch für Vegetarier (Ovo-Lacto-Vegetabil)

FIDAZER

HOTEL
RESTAURANT
AYURVEDA

Us em Soppetopf

* Suppenspezialität der Lernenden
9.00

Bündner Gerstensuppe mit Alpkäse
(* auf Wunsch auch vegetarisch)
16.00

Bündner Gerstensuppe mit Salsiz
17.50

Vo de Region

Fidazer Andutgel (Spezial Salsiz)
14.50

Echobrettli vom FidazerHof
(Kalte Spezialitäten aus der Region)
27.00

* Alpkäse aus der Surselva
(120g am Stück serviert)
13.50

1 Sorte Käse nach Angebot mit hausgemachtem Früchtebrot
ca. 50g 9.50

3 Sorten Käse nach Angebot mit hausgemachtem Früchtebrot
ca. 100g 18.00

Us de Pfanne

* Buchweizenpizokels mit Gemüse, Käse und Röstzwiebeln
25.00

* „Bündner Reisefieber“ mit orientalischem Dip
(Mozzarella-Sticks, Frühlingsrollen, Reisbällchen)
24.50

Hausgemachte Hacktätschli mit Pilzrahmsauce im Nudelnest
29.00

Süesses us de Backstube

Hausgemachte Fidazer-Fruchtchüechli (mit Rahm)
6.00 / (7.50)

* Auch für Vegetarier (Ovo-Lacto-Vegetabil)