



## Herzlich willkommen im Fidazerhof Schön, dass Sie bei uns sind!

Liebe Gäste,  
Willkommen bei uns!

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 stolzes 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?

Maienfelder Pinot Blanc AOC Weingut Tanner (Weissburgunder)	1dl 9.5
Bündner Hochzeit (Die Verheiratung eines alten Bündners)	1dl 9.5
Bündner HerrschafstsDrunk (The Red, Holunderblüten, Schaumwein)	16

### Wie wär's mit einem Mocktail?

FidazerHorn (Ginger Beer, Passionsfrucht)	9.5
"Virgin Caipirinha" (Limette, Ginger Ale)	10

Haben Sie Allergien oder Intoleranzen? Lassen Sie es uns wissen und wir beraten Sie gerne.





## Bündner Menu



Bünder 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 54.00*



**Der passende Wein dazu**

**2021er Fläscher Pinot Noir Selection, Weingut Hermann**

Der Pinot Noir Selection beeindruckt mit einer schönen Farbe, einer kernigen Struktur und einer feinen Säure. Diese Kombination verleiht dem Wein ein ausgewogenes und elegantes Profil. Ein perfekter Begleiter zu einer feinen Mahlzeit.

*CHF 69.00*





## Vorspeisen, Salate, Suppen

Tatar vom Schweizer-Rindfleisch mit Toast und Butter  
*32.00 / 41.00*

\* FidazerHof-Saisonsalat mit Sonnenblumen- und Kürbiskernen  
*14.00*

\* Verschiedene Blattsalate bunt gemischt  
*10.00*

\* Kleiner Mischsalat mit Rohkoststreifen  
*9.50*

\* Suppenspezialität der Lernenden  
*9.00*

Bündner Gerstensuppe „ina spezialitad ord' la scadiola“  
(\* auf Wunsch auch vegetarisch)  
mit Hausbrotcrostini *14.00*  
mit Alpkäse *16.50*  
mit Salsiz *18.00*

Alle unsere Suppen sind auch als „Müsterli“ erhältlich

Mini-Suppe  
*6.50*

\* Auch für Vegetarier (Ovo-Lacto-Vegetabil)





## FidazerHof Klassiker seit Jahren

### Hauptgerichte

Wussten Sie, dass alle unsere Fleischarten Schweizer Label tragen?

\* Buchweizenpizokels mit Gemüse, Käse, Röstzwiebeln  
*25.00 / 29.00*

Original Fidazer „Cordon Bleu“ vom Kalb mit Pommes Frites  
*39.00 / 49.00*

Schweizer Kalbsschnitzel gebraten,  
Pommery-Senfsauce, Dinkelnudeln  
*39.00 / 49.00*

Hausgemachte Hacktätschli mit Pilzrahmsauce im Nudelnest  
*33.00*

### Frische Forellen aus der Alvaneuer Bergzucht

Forelle gebraten mit Sonnenblumen-, Kürbiskernen und Salzkartoffeln  
*43.00*

„Forelle Blau“ am Stück mit Nuss-Butter (beurre noisette)  
und Salzkartoffeln  
*45.00*

auf Wunsch filetiert + 5.00

Alle Hauptgerichte servieren wir mit frischem Gemüse vom Markt.

\* Auch für Vegetarier (Ovo-Lacto-Vegetabil)





## 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!

### Dazu passend

**2018er Beerenauslese Cuvée**  
Weinlaubenhof Kracher, Österreich  
*4cl 9.50*

Dieser Wein besticht durch seine lebhaft fruchtige Nase. In der Nase treten Noten von weissem Pfirsich, Maracuja und Honigmelone hervor. Am Gaumen zeigen sich Steinobst, Mandarinen und reifer gelber Pfirsich. Die elegante Säurestruktur und der lange, frische Abgang runden das Geschmackserlebnis ab. Ein Spitzenwein in Gerhard Krachers Auslese-Kollektion, der perfekt zu Desserts oder einfach zum Genuss allein passt.

**Château Dudon 2014, Sauternes AOP, Frankreich**  
Cuvée noble aus 85% Sémillon, 15% Sauvignon blanc  
*4cl 9.50*

Ein strahlendes Goldgelb kennzeichnet diesen Wein. Das Bukett duftet nach kandierten Früchten, Beeren, Honig, Vanille und getrockneter Orangenschale. Der Auftakt ist frisch, am Gaumen präsentiert sich der Wein saftig und vollmundig, mit einer idealen Balance aus Süße, Säure und Frucht. Der Abgang ist angenehm lang und aromatisch. Ein Genuss für alle Sinne.

**Malanser Portolino**  
Familie Clavadetscher  
*4cl 7.50*

Unser süßer Bio-Likör entsteht durch eine einzigartige Kombination aus Sauser und Marc. Bevor unser Portolino seine volle Genussreife erreicht, lagert er mindestens fünf Jahre in Eichenfässern, wodurch er sein reiches Aroma und seine Tiefe entwickelt. Er ist die Bündner Antwort auf den legendären Portwein und ein Genuss für Liebhaber kräftiger, vollmundiger Liköre.





## Klitzekleines, Feines und „Gluschtiges“

Espresso-Glace (die Verführung in Parfait Form)  
7.50

Schweizer Erdbeer Trifle  
9.50

„Herzerwärmer“  
(Schoggiglace mit hausgemachtem Eierlikör und Rahm)  
8.50

Espresso Schneeball  
(Espresso, Vanilleglace)  
7.50

## Unsere «I Gelati» Glace- und Sorbet Aromen

(aus Schweizer Zutaten und in der Schweiz hergestellt)

Vanille, Chocolat, Stracciatella, Walnuss, Mocca,  
Sorbet Himbeer, Sorbet Aprikose, Sorbet Citro

*pro Kugel 4.00 mit Rahm +1.50*

## Süsse Klassiker

Gerührter FidazerHof-Eiskaffee mit Kirsch und Rahm  
12.50

Frischer Fruchtsalat mit Rahm  
12.50

Coupe „süassa Bündner“  
(Walnussglace, Meringues, Röteli und Rahm)  
13.50

Coupe Romanoff mit frischen Schweizer Erdbeeren  
14.00





## **Traditionell und gut!**

Zitronensorbet mit Wodka  
*12.00*

Aprikosensorbet mit Walliser Apricotine  
*12.00*

Himbeensorbet mit Himbeergeist  
*12.00*

Vanilleglace mit heisser Schoggisauce  
*7.50 / 11.00*

Stracciatellaglace mit heisser Schoggisauce  
*7.50 / 11.00*

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

Probieren Sie unsere hausgemachten Guetzli, Cantuccini und Eispralinen  
*(6 Stück) 3.50 / (9 Stück) 5.50*  
Hausgemachte Eispralinen / *pro Stück 0.90*

**Huss-Röteli (hausgemacht und gelagert im Fidazerhof)**  
*2cl 6.00*

Röteli ist ein klassischer Schweizer Likör, besonders populär im Kanton Graubünden. Mit seiner tiefroten Farbe und einer raffinierten Mischung aus Gewürzen wie Zimt und Nelken, kombiniert mit einer fruchtigen Basis aus Kirsch- oder anderen Fruchtsäften, ist Röteli ein wärmender Genuss. Sein süß-würziger Geschmack sorgt für ein einzigartiges und angenehmes Geschmackserlebnis.

