Schweizerhaus
Maloja

Herzlich willkommen im Schweizerhaus

Bei uns wird alles frisch und „à la minute“ zubereitet.
Wir verwenden, wenn immer möglich,
Produkte aus der näheren Umgebung.

Gluten- oder Laktoseintoleranz?
Alle Gerichte sind entsprechend markiert.
Bei allfälligen, sonstigen Allergien wenden Sie sich bitte
an unsere Mitarbeiter.

Die meisten Hauptspeisen können Sie auch als kleinere Portion bestellen.
(Reduktion CHF 5.00)

Wir bemühen uns um einen flinken, aufmerksamen und adretten Service und hoffen, Ihnen einen schönen Aufenthalt zu bereiten.

„Viva und an Guata mitanand“!

Jürg und Karoline Wintsch, Gastgeber und Küchenchef Andrea Berti

Bitte teilen Sie uns bei der Bestellung mit, wenn Sie einzeln bezahlen möchten. Im Nachhinein ist es uns leider nicht mehr möglich, die Rechnung zu splitten. Danke für Ihr Verständnis.

Unsere Fleisch- und Wurstwaren stammen aus erstklassigen Metzgereien und Zulierferbetrieben aus folgenden Ländern:
Rind: CH; Kalb: CH, Bergell; Lamm: CH, Bergell; Wild: je nach Saison CH/EU; Geflügel: CH.
Rauchlachs: Norwegen; Forelle: Schweiz; Wolfsbarsch: Griechenland; Scampi: Vietnam.

L = laktosefrei G = glutenfrei V = vegetarisch

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Schweizerhaus
Maloja

Feines vom Grill

12.00 – 14.30 Uhr

Rindsentrecôte 220 g	39.00
Rindsfilet 200 g	42.00
Rindshuftsteak 180 g	27.00
Kalbspaillard 160 g	33.00
Zigeunerspiess (nur vom Holzkohlengrill, 12.00 – 14.00 Uhr)	29.00
180 g Rindshuft, Cipollata und Speck	
Mariniertes Poulet-Spiesschen 200 g	27.00
Scampi-Spiess mit sweet and sour Chili Sauce	28.00
Zu diesen Grilladen servieren wir Ihnen Kräuterbutter	

Grosse Spezial-Kalbsbratwurst 200 g	16.00
Luganighetta, Bergeller Schweinsbratwurst	16.00
Bergeller Maroni-Schweinsbratwurst 180 g	16.00
Hirschbratwurst 150 g	15.00

Zu allen Gerichten servieren wir ein „Gold-Bürli“
eine Art Semmel von Hand gemacht ohne chemische Zusätze,
keine Stabilisatoren und Backtreibmittel

Beilagen:

Pommes frites oder **Kartoffelsalat**	6.50
Rosmarinkartoffeln oder **Reis**	6.50
Kleine Gemüseauswahl oder **Rösti**	7.50
Beilagensalat	7.50

Garstufen von Fleisch:

Deutsch	Italienisch	Französisch	Englisch
roh	blu	bleu	rare
blutig	al sangue	saignant	medium rare
halb durch	medio	à point	medium
durch	ben cotto	bien cuit	done

Auf unserem Grill wird ausschliesslich Schweizer Fleisch verwendet.

L = laktosefrei G = glutenfrei V = vegetarisch

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Schweizerhaus
Maloja

Mittagskarte

12.00 – 14.30 Uhr

Feinste Süppchen

Bündner Gerstensuppe		14.50
Karotten-Ingwersuppe mit Koriander	LVG	14.50
Flädlisuppe		12.00
Maronisuppe von und mit Bergeller Dörrmaroni	GV	14.50

Salate

Schweizerhaus Salat LV 15.00
verschiedene Salate mit saisonalem Gemüse, Obst, Kernen und Croûtons
(ab 2 Personen in der grossen Schüssel serviert)

Blattsalat LGV 13.00

Nüssli- und Rucolasalat 19.00
mit Speck, Croûtons, gekochtem Ei und Sonnenblumenkernen

<u>Hausgemachtes Dressing nach Wahl:</u>
Balsamico LGV, French G, Feigen-Senf GV

Caesar Salad mit Poulet		gross	29.00
mit gebratenen Pouletstreifen vom «Alpstein», Speck, Parmesan und Croûtons		klein	22.00
Caesar Salad mit Tofu	V	gross	25.00
mit gebratenem Tofu, Parmesan und Croûtons		klein	19.00

L = laktosefrei G = glutenfrei V = vegetarisch

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Schweizerhaus
Maloja

Kalte Köstlichkeiten

Eglifilets mit Mandeln 24.00
mit Nüsslissalat und Radieschen
an Walnuss-Dressing

Vitello tonnato G 25.00
Fein geschnittenes Kalbfleisch
mit Thunfischsauce, Zwiebeln und frittierten Kapern

Bündnerfleisch-Carpaccio LG 24.00
mit Maronen, Minze, Parmesanspänen
und Limonen-Dressing

Bündnerteller G 29.50
Bündner Rohschinken, Bündnerfleisch,
Hirschsalsiz und Bergeller Bergkäse

Original Bündner Hirschsalsiz LG 15.00

Rindstatar LG gross 35.00
mit Toast und Butter klein 23.00

Lauwarmer, frischer Ziegenkäse von Tschlin GV 21.00
auf Grillgemüse und Honig

Käseplatte aus dem Bergell GV 19.50
Zweierlei Bergeller Bergkäse mit unterschiedlichen
Reifestadien: 6 Monate und 12 Monate gereift
und frischer Malöginkäse
mit Feigensenf, Nüssen und Trauben

L = laktosefrei G = glutenfrei V = vegetarisch

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Schweizerhaus
Maloja

Regionales und Pasta

Capuns Bündner Spezialität Teig mit gehacktem Salsiz und Kräutern in Mangoldblättern eingehüllt, überbacken mit hauseigener Käsemischung		27.00
Pizokels bekannte Mehlspeise in Graubünden ähnelt dem Spätzle-Teig, serviert mit hauseigener Käsemischung, Zwiebeln, mit/ohne (V) Speckchip		24.00
Duett von Capuns und Pizokels		28.00
Pizzoccheri valtellinese Buchweizennudeln mit Spinat, Kartoffeln, Bergkäse, Knoblauch und Salbei	V	27.00
Älpler Makkaroni mit Bündnerfleisch, Bergkäse und Schmelzzwiebeln dazu servieren wir Apfelmus	gross klein	26.00 18.00
Auberginen alla parmigiana	V	26.00

Handgemachte Spaghetti der Puschlaver Pasta-Factory

alla napoletana	LV	19.50
alla bolognese	L	23.00
Piri Piri mit Riesenkrevetten, Chili, Datteltomaten, Knoblauch, frischem Basilikum und Olivenöl	L	29.50

Rösti

Schweizerhaus Rösti Bergeller Bio-Kalbsgeschnetzeltes, mit Käse gratiniert		35.00
Buure Rösti mit Spiegelei, Speck und Cipollata		27.00
Lachs-Rösti mit geräuchertem Lachs, Spinat und Crème fraîche	G	29.00
Garten-Rösti mit buntem Gemüse, Rosmarinsauce	LGV	27.00

L = laktosefrei G = glutenfrei V = vegetarisch

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Schweizerhaus
Maloja

Fisch

Wolfsbarschfilets «acqua pazza» 42.00
Wolfsbarschfilets in seinem Sud mit Weisswein,
Knoblauch, Basilikum und frischen Datteltomaten
Salzkartoffeln und Brokkoli

Tagesfisch Preis auf Anfrage
fragen Sie unsere Servicemitarbeiter*innen

Dauerbrenner und Klassiker

„Züri-Gschnätzlets“ Kalbsgeschnetzeltes 43.00
an Rahmsauce mit Pilzen, mit Rösti

Wiener Schnitzel Kalbsschnitzel paniert L 43.00
mit Pommes frites oder Tomatenspaghetti

Cordon bleu Kalbfleisch 45.00
gefüllt mit Bündner Rohschinken und Bergkäse
glasierte Karotten, Rosmarinkartoffeln

Riz Casimir L 41.00
Kalbfleischstreifen an pikanter Currysauce
garniert mit Früchten, gebackener Banane und Reis

„Früchte Casimir“ LV 29.00
Früchte an pikanter Currysauce
mit gebackener Banane und Reis

Hirschpfeffer 39.00
mit Polenta Taragna, Maroni und Rotweinbirne

L = laktosefrei G = glutenfrei V = vegetarisch

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Schweizerhaus
Maloja

Käsefondues

Traditionelles Käsefondue	31.00
Käsefondue mit Steinpilzen	35.00
Käsefondue moitié-moitié, (Gruyère und Vacherin fribourgeois)	34.00

Die Käsefondues servieren wir mit Brotwürfelchen und/oder Kartoffeln

Auf Wunsch servieren wir Ihnen Ihr Käsefondue leicht und luftiger
mit Schaumwein anstelle von Weisswein oder auch alkoholfrei mit Most.

Raclette mit Raclettekartoffeln, Silberzwiebeln, Essiggurken, Champignons und Ananas	31.00

Raclette und Käsefondue ab zwei Personen, Preise pro Person,
auch für 1 Person möglich: Zuschlag: CHF 5.00

Kinderkarte für Kids bis 12 Jahre

Kleiner gemischter Salat French- **G** oder Balsamicodressing **LGV**	**L**	7.00
Geissenpeter-Teller paniertes Kalbsschnitzel mit Pommes frites	**L**	16.00
Würmli-Teller Puschlaver Molino-Spaghetti napoli oder bolognese	**L**	12.50
Chicken Nuggets mit Pommes frites	**L**	12.50
Hot Dog mit Pommes frites		12.50

L = laktosefrei G = glutenfrei V = vegetarisch

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.