



Benvenuti allo Schweizerhaus



Da noi, allo Schweizerhaus, tutti i prodotti sono freschi e preparati al momento e quando è possibile sono tutti prodotti della regione.

Intolleranza al glutine o al lattosio?

Abbiamo segnato tutte le pietanze senza glutine e senza lattosio con le seguenti sigle: **L** (lattosio), **G** (glutine), **V** (vegetariano).

Inoltre, per la maggior parte dei piatti principali, potrete ordinare anche una porzione piccola. (Riduzione di CHF 5.00)

Faremo il possibile per servirvi velocemente, in modo attento ed accurato, sperando di farvi passare un magnifico soggiorno.

Vi preghiamo di informarci durante l'ordinazione se desiderate conti separati. Purtroppo una volta concluso l'ordine non è più possibile dividere il conto. Grazie.

„Viva und an Guata mitanand“!



Jürg & Karoline Wintsch, Gastgeber
Dénes Balasa, DA
Andrea Berti, Küchenchef





Welcome to the Schweizerhaus!

Bienvenu au Schweizerhaus!



All our products are fresh, food is prepared à la minute and we mostly use products from the area, if possible.

For guests with intolerance of gluten or lactose

we marked the dishes without gluten
and without lactose as follows:

L (lactose free), G (gluten-free), V (vegetarian).

For any other allergies don't hesitate to ask our staff.

If you wish a smaller portion, which is possible with most of our main dishes. The reduction is CHF 5.00.

We will try our best to serve you quickly, carefully and accurately, hoping to make you spend a wonderful stay.

Please inform us in advance if you would like to pay separately. Afterwards unfortunately it is not possible to split the bill. Thank you.

Nos repas sont préparés à la minute et les produits sont frais, et en plus nous utilisons les produits de la région, se possible.

Pour les hôtes avec intolérance de gluten ou lactose
nous avons marqué les menus que nous vous pouvons servir
sans gluten et sans lactose come suit:

L (sans lactose), G (sans gluten), V (vegetarien).

Si vous avez d'autres allergies n'hésitez pas à nous demander.

Si vous préférez une portion plus petite,
c'est possible avec la majorité des nos plats principaux.
La réduction est de CHF 5.00.

Nous ferons de notre mieux pour vous servir rapidement, si prudent et précis, dans l'espoir de vous faire passer un séjour merveilleux.

Nous vous prions de nous communiquer en avance si vous voulez des comptes séparés. Plus tard malheureusement ce n'est plus possible de diviser l'addition. Merci.

Viva und an Guata mitanand!



Our meat and sausages are coming from first-class suppliers and the following countries:
Beef: CH; Veal: CH, Bregaglia; Lamb: CH, Bregaglia; Game depends on the season CH and EU; Poultry: CH
Smoked salmon: Norway; Trout: Switzerland; Seabass: Greece; Scampi: Vietnam.

L = senza lattosio / lactose free / sans lactose

G = senza glutine / gluten-free / sans gluten

V = vegetariano / vegetarian / végétarien

Tutti prezzi sono in CHF, IVA inclusa / All prices are in CHF including VAT. /Tous les prix sont en CHF, TVA inclus



Menu

17:45 – 21:00

Regional Menu

Carpaccio di carne secca dei Grigioni GL

con marroni, menta, scaglie di Parmigiano e salsa al limone

Saltimbocca di capriolo

su salsa al vino rosso, risotto allo zafferano, pera al vino rosso e spinaci freschi

Gratin di frutti di bosco con gelato alla vaniglia G

*

Carpaccio of Grisons air-dried beef GL

with chestnuts, mint, Parmesan and lemon dressing

Venison saltimbocca

with Grisons ham, red wine sauce, saffron risotto, spinach, red wine poached pear

Warm berry gratin with vanilla ice cream G

*

Carpaccio de viande des Grisons GL

avec marrons, menthe, Parmesan et dressing de lime

Saltimbocca de chevreuil au jambon cru des Grisons à la sauce au vin rouge

risotto au safran poire au vin rouge et épinards

Gratin aux fruits des bois avec glace à la vanille G

*

Menu: CHF 72.00

Piatto principale / main course / plat principal: CHF 43.00



Fischmenü Schweizerhaus

(auf Vorbestellung/ su prenotazione / on advance order / sur reservation)

Lachstatar auf Wurzelbrot

mit Zitronengrasbutter und Paprikacrème

Tartare di salmone su pane di semi tostato
con burro alla citronella e crema di peperoni

Salmon tartar on bread

with lemon grass butter and pepper cream

Tartare de saumon sur pain

avec beurre de citronnelle e crème de poivrons

Fischplatte

Wolfsbarschfilet, Seezungenfilet, Eglifilets, Riesencrevetten,

Saiblingsfilet, South Africa-Scampi

Sauce Hollandaise und Sauce Tartar

Safranreis und Tagesgemüse

Piatto di pesce

Filetto di branzino, filetto di sogliola, filetti di persico, gamberoni,
filetto di salmerino, scampi "Sud Africa"

Salsa olandese e salsa tartara

Riso allo zafferano e verdure del giorno

Fish platter

Sea bass fillet, sole fillet, perch fillets, king prawns,
char fillet, scampi "South Africa"

Hollandaise sauce and tartar sauce

Saffron rice and vegetables of the day

Plat de poisson

Filet de loup de mer, filet de sole, filets de perches, gambas

filet de omble chevalier, scampi «Afrique du Sud»

Sauce hollandaise et sauce tartare

Riz au safran et légumes du jour

Zitronensorbet mit frischen saisonalen Früchten

dunkler Schokostick

Sorbetto al limone con frutta fresca di stagione e stick di cioccolato fondente

Lemon sorbet with fresh seasonale fruits and dark chocolate stick

Sorbet au citron avec des fruits frais de saison et stick de chocolat noir

*

Menu: CHF 95.00

Piatto principale / main course / plat principal: CHF 69.00



Antipasti / Starter/ Les entrées

Eglifilet mit Mandeln auf Rahmspinat, Safransauce Filetti di persico con mandorle su spinaci alla panna e salsa allo zafferano Perch filets with almonds on creamed spinach and with saffron sauce Filets de perche aux amandes sur épinards à la crème avec sauce au safran		25.00
Bündnerfleisch-Carpaccio Carpaccio di carne secca dei Grigioni con marroni, menta, scaglie di Parmigiano, salsa al limone Carpaccio of Grisons air-dried beef with chestnuts, mint, Parmesan and lemon dressing Carpaccio de viande des Grisons avec marrons, menthe, Parmesan et dressing de lime	LG	24.00
Rindstatar Tartar di manzo con pane tostato e burro Beef tartar served with toasted bread and butter Tartare de boeuf avec pain grillé et beurre	LG	38.00 ½ 26.00
Lauwarmer frischer Ziegenkäse von Tschlin Formaggio di capra fresco tiepido di Tschlin su verdure grigliate e miele Lukewarm fresh goat cheese from Tschlin on grilled vegetables and honey Fromage de chèvre frais tiède de Tschlin sur des légumes grillés et du miel	GV	23.00

Insalate / Salads / Les salades

Schweizerhaus Salat Insalata Schweizerhaus diverse insalate con verdure di stagione, frutta, semi e crostini (a partire da 2 persone viene servita in un'insalatiera) Schweizerhaus salad different salads with seasonal vegetables, fruits, seeds and croutons (served family style for 2 or more people) Salade Schweizerhaus différentes salades avec légumes de saison, fruits, grains et croûtons (à partir de 2 personnes servi dans un saladier)	LV	15.00
Blattsalat Insalata verde / Leaf lettuce salad / Salade verte	LGV	13.50
Nüssli- und Rucolasalat mit Kalbsstreifen, sautierten Champignons und Parmesanspänen Insalata di soncino e rucola con straccetti di vitello, champignons saltati e Parmigiano Lamb's lettuce and rocket salad with sliced veal, sautéed champignons and Parmesan Salade mâche et roquette avec emincé de veau, champignons sautés et Parmesan		23.00
<u>Salse fatte in casa a scelta:</u> Balsamico LGV , francese G , fichi-senape GV <u>Homemade salad dressings of your choice:</u> balsamic LGV , french G , fig mustard GV <u>Différents dressings à choisir:</u> balsamique LGV , française G , moutard-figue GV		

L = senza lattosio / lactose free / sans lactose

G = senza glutine / gluten-free / sans gluten

V = vegetariano / vegetarian / végétarien

Tutti prezzi sono in CHF, IVA inclusa / All prices are in CHF including VAT. / Tous les prix sont en CHF, TVA inclus



Zuppe / Soups / Les potages

Bündner Gerstensuppe		15.00
Minestra d'orzo dei Grigioni / Grisons barley soup / Potage à l'orge des Grisons		
Flädliisuppe		13.00
Consommé Celestina / Consommé Celestine / Consommé Célestine		
Maronicrèmesuppe mit Dörrmaroni	GV	15.00
Crema di marroni con castagne		
Chestnut cream soup		
Crème de marrons aux marrons		
Tagessuppe		15.00
Zuppa del giorno / Soup of the day / Potage du jour		

Piatti tradizionali / regional specialities

Duett von Capuns und Pizokels , Bündner Spezialitäten		29.00
Duetto di Capuns e Pizokels , una specialità grigionese		
Duet of Capuns and Pizokels , a regional speciality		
Duo de Capuns et Pizokels , une spécialité des Grisons		
Risotto mit Mascarpone, Baumnüssen	V	gross 32.00
und sautierten Bündnerfleischstreifen		klein 27.00
Risotto con Mascarpone, noci		
e strisce di carne secca dei Grigioni saltata		
Risotto with Mascarpone, walnuts,		
and sautéed Bündnerfleisch strips		
Risotto au Mascarpone, aux noix,		
et lamelles de viande des Grisons sautées		
Ravioli gefüllt mit Ricotta und Maroni		gross 34.00
mit sautierten Steinpilzen und Kräutersauce		klein 29.00
Ravioli con ripieno di ricotta e castagne con funghi porcini saltati e salsa alle erbe		
Ravioli filled with ricotta and chestnuts with sautéed porcini mushrooms and herb sauce		
Ravioli farcis avec ricotta et marrons avec cèpes sautés et sauce aux herbes		
Tagliolini "Piri Piri Schweizerhaus"		35.00
mit Riesengarnelen, Datteltoamtaen, Ratatouille, Knoblauch, Basilikum		
Tagliolini con gamberoni, pomodori datterini, ratatouille, aglio, basilico		
Tagliolini with king prawns, date tomatoes, ratatouille, garlic, basil		
Tagliolini avec crevettes royales, tomates dattes, ratatouille, ail, basilic		
Auberginen alla parmigiana	V	26.00
Parmigiana di melanzane / Eggplant alla parmigiana / Aubergines au Parmesan		



Pesce / Fish / Les poissons

Wolfsbarschfilets «acqua pazza» 42.00

Wolfsbarschfilets in einem Sud mit Weisswein
Knoblauch, Basilikum, und frischen Datteltomaten
Salzkartoffeln und Brokkoli

Filetti di branzino „acqua pazza”

Filetti di branzino cotti nel proprio brodo con vino bianco,
aglio, basilico e pomodori datterini freschi, patate lesse e broccoli

Sea bass fillets “acqua pazza”

Sea bass fillets cooked in their own broth with white wine,
garlic, basil and fresh date tomatoes, boiled potatoes and broccoli

Filets de loup de mer «acqua pazza»

Filets de loup de mer cuits dans son bouillon avec du vin blanc,
ail, basilic et tomates dattes fraîches, pommes de terre nature et brocolis

Saiblingfilets «Engadiner Art» 41.00

mit Bündnerfleisch und Nüssen, Weissweinsauce, Reis und Spinat

Filetto di salmerino alla engadinese

con carne secca e noci, salsa al vino bianco riso e spinaci

Char fillet “Engadin style”

with Grisons air-dried beef and nuts white wine sauce, rice and spinach

Filet d’omble chevalier “engadinois”

viande des Grisons e noix sauce au vin blanc, riz et épinards

Grillierter Fischteller 47.00

Eglifilets, Wolfsbarsch, Saibling und Crevetten
Rosmarinkartoffeln und Spinat, Remouladensauce

Grigliata mista di pesce

Filetti di persico, branzino, salmerino e gamberetti
patate al rosmarino e spinaci, salsa rémoulade

Mixed fish plate

Perch fillets, sea bass, char and shrimps
rosemary potatoes and spinach, rémoulade sauce

Assiette de poissons grillés

Filets de perche, loup de mer, omble chevalier et crevettes
des pommes au romarin et épinards, sauce rémoulade

Seezunge im Ofen gebraten Preis auf Anfrage

mit einer Beilage nach Wahl

Sogliola al forno Prezzo su richiesta

con un contorno a scelta

Sole roasted in the oven Price on request

with a side dish of your choice

Sole rôtie au four Prix sur demande

avec une garniture au choix

L = senza lattosio / lactose free / sans lactose

G = senza glutine / gluten-free / sans gluten

V = vegetariano / vegetarian / végétarien

Tutti prezzi sono in CHF, IVA inclusa / All prices are in CHF including VAT. / Tous les prix sont en CHF, TVA inclus



Piatti principali / Main courses / Plats principaux

„Züri-Gschnätzlets“ mit Rösti Kalbgeschnetzeltes an Rahmsauce mit Steinpilzen und Champignons Sminuzzato di vitello „alla zurighese“ con salsa ai porcini e champignons „Züri-Gschnätzlets“ with Rösti sliced veal in a cream sauce with champignons and porcini mushrooms „Züri-Gschnätzlets“ avec röstli emincé de veau à la crème avec champignons et cèpes		45.00
Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat Scaloppina di vitello impanata con patatine fritte con insalata di patate Breaded veal cutlet with potatoe salad Escalope de veau panée pommes frites avec salade de pommes de terre	L	45.00
Engadiner Wildtopf Rehmedaillons mit hausgemachten Tagliolini, Rotweinbirne, Maroni, grüne Bohnen, Pilzsauce Piatto selvaggina engadinese Medaglioni di capriolo con tagliolini fatti in casa, pera al vino rosso, castagne, fagiolini, salsa ai funghi Engadine game pot Venison medallions with homemade tagliolini, red wine pear, chestnuts, green beans, mushroom sauce Pot de gibier d'Engadin Médailles de chevreuil avec tagliolini faites maison, poire au vin rouge, marrons, haricots verts, sauce aux champignons		52.00
Rehsaltimbocca Saltimbocca di capriolo con prosciutto crudo dei Grigioni su salsa al vino rosso risotto allo zafferano, pera al vino rosso e spinaci freschi Venison saltimbocca with Grisons ham and red wine sauce, saffron risotto, spinach and red wine poached pear Saltimbocca de chevreuil au jambon cru des Grisons à la sauce au vin rouge risotto au safran, poire au vin rouge et épinards		43.00
Riz Casimir Kalbfleischstreifen an pikanter Currysauce garniert mit Früchten, gebackener Banane und Reis Riso „Casimiro“ sminuzzato di vitello arrostito con salsa piccante al curry, guarnito con frutta, banana frita e riso al burro Kashmiri rice roasted veal strips in a spicy curry sauce with rice, fruits and deep fried banana Riz Casimir emincé de veau rôti à la sauce au curry avec fruits, banane rôtie et riz au beurre	L	41.00

L = senza lattosio / lactose free / sans lactose

G = senza glutine / gluten-free / sans gluten

V = vegetariano / vegetarian / végétarien

Tutti prezzi sono in CHF, IVA inclusa / All prices are in CHF including VAT. / Tous les prix sont en CHF, TVA inclus



„Früchte Casimir“ „Frutti Casimiro“ frutti arrostiti alla salsa di curry piccante, con banana frita e riso Kashmiri Fruit fruit in a spicy curry sauce rice and fried banana Fruits „Casimir“ fruits à la sauce au curry avec banane frite et riz au beurre	LV	29.00
Rindsfilet (200g) Sauce Béarnaise, eine Beilage nach Wahl Filetto di manzo con salsa bearnese, un contorno a scelta Beef fillet with béarnaise sauce and one side dish of your choice Filet de bœuf avec Sauce Béarnaise et une garniture au choix,	G	52.00
Fitnesssteller Kalbspaillard (160g) mit gemischten Salat Paillard di vitello con insalata mista Veal paillard with mixed salad Paillard de veau avec salade mêlée	LG	41.00
Chateaubriand (ab zwei Personen, Preis pro Person) Chateaubriand (a partire da 2 persone, prezzo a persona) filetto di manzo (200 g a persona), guarnito con verdure, servito con salsa bernese e contorno a scelta (per una cottura accurata ci vogliono circa 30 minuti) Chateaubriand (2 persons minimum, price per person) steak fillet (200 g per person), with assorted vegetables, béarnaise sauce and a side dish of your choice (medium cooked takes about 30 minutes) Chateaubriand (à partir de 2 personnes, prix par personne), filet de bœuf (200 g par personne) richement garni avec légumes, sauce béarnaise, garniture à choix (temps de cuisson environ 30 minutes)		63.00
Fondue Chinoise (nur auf Vorbestellung, ab zwei Personen, Preis pro Person) Fondue chinoise (solo su prenotazione), partire da 2 persone, prezzo a persona) fettine sottili di vitello, di maiale e di manzo (180 g) fatte bollire nel brodo. Servite con riso e diversi delicati contorni. Alla fine si può gustare il brodo saporito. Fondue chinoise (only with reservation, from 2 persons, price per person) Very thin slices of veal, pork and beef (180 g) cooked in the broth. Served with rice and many delicious garnishing and at the end you may enjoy this tasty broth. Fondue chinoise (sur réservation, à partir de 2 personnes, prix par personne) Fines tranches de veau, de porc et de bœuf (180g) bouilli dans un bouillon, riz et garniture riche. A la fin on mange le bouillon d'un goût parfait.		61.00

L = senza lattosio / lactose free / sans lactose

G = senza glutine / gluten-free / sans gluten

V = vegetariano / vegetarian / végétarien

Tutti prezzi sono in CHF, IVA inclusa / All prices are in CHF including VAT. / Tous les prix sont en CHF, TVA inclus



Als Vorspeise oder zu Käsefondue/Raclette empfehlen wir

Kleiner Bündnerfleisch-Teller Carne secca dei Grigioni / Grisons air-dried beef platter Viande des Grisons	LG	21.00
Kleiner Bündnerteller Affettato grigionese prosciutto crudo, carne secca dei Grigioni, salametto di cervo, e formaggio montanaro della Bregaglia Grisons platter raw Grisons ham, Grisons air-dried beef, deer salami and mountain cheese from Bregaglia Plat des Grisons jambon cru de la région, viande des Grisons, salsiz de cerf et fromage du Bergell	G	21.00

Fondues/Raclette

Solo in / only in / seulement à Engadiner Stübli

Raclette (200 g) Raclette (200 g) servita con patate e diversi contorni: cipolline, cetrioli sott'aceto, funghi e ananas Raclette (200 g) served with potatoes, pearl onions, pickles, mushrooms and pineapple Raclette (200 g) avec pommes de terre et garnitures variées: petits oignons, cornichons, champignons, ananas		32.00
Traditionelles Käsefondue Fonduta al formaggio tradizionale Traditional cheese fondue / Fondue au fromage traditionnelle		31.00
Käsefondue mit Steinpilzen Fonduta al formaggio con funghi porcini Cheese fondue with porcini mushrooms / Fondue au fromage aux cèpes		35.00
Käsefondue moitié-moitié Fonduta al formaggio moitié-moitié (Gruyère + Vacherin fribourgeois) Cheese fondue moitié-moitié (Gruyère + Vacherin fribourgeois) Fondue au fromage moitié-moitié (Gruyère + Vacherin fribourgeois)		34.00

Tutte le fondue vengono servite con dadini di pane e/o patate. Su richiesta: luminosa e ariosa, serviamo la fonduta al formaggio con spumante (al posto del vino bianco) e da gustare con un filo di olio al tartufo (gratuito).

Le fondute al formaggio e la raclette – a partire da 2 persone, prezzo a persona anche possibile per solo una persona, supplemento CHF 5.00

All fondues are served with bread and/or potatoes. For a lighter version, we can serve the cheese fondue with sparkling wine, instead of white wine, and with a dash of truffle oil (no extra charge).

Cheese fondues and Raclette – price per person with a 2 persons minimum; for only 1 person additional charge of CHF 5.00

Toutes les fondues sont servi avec pain ou/et pommes de terre Sur demande: Pour une version plus légère, nous servons votre fondue au fromage avec vin mousseux, au lieu de vin blanc et avec un soupçon de l'huile de truffe (gratuit).

Fondue au fromage et Raclette - à partir de 2 personnes, prix par personne, aussi possible pour seulement une personne + CHF 5.00

L = senza lattosio / lactose free / sans lactose

G = senza glutine / gluten-free / sans gluten

V = vegetariano / vegetarian / végétarien

Tutti prezzi sono in CHF, IVA inclusa / All prices are in CHF including VAT. / Tous les prix sont en CHF, TVA inclus