

HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT «VALLAROSA»

Unser Küchenchef Henrik Cleve und das Küchenteam freuen sich Sie kulinarisch zu verwöhnen.
Bei Fragen und Wünschen ist Chef de service Adam Palyi mit Team gerne für Sie da.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.

Familie van Pelt-Geisseler und das Laaxerhof-Team

Mittagsmenu:	Tagesteller	für CHF 19.50
	Mittagsmenu mit kleinem Salat oder Suppe	für CHF 22.00
Samstagabend ab 18 Uhr: (Änderungen vorbehalten)	Buffet mit Suppe, Salat, verschiedenen Vor- und Hauptspeisen, Dessert und Käse	für CHF 50.00
Fonduestall «Clavau Pign»:	Unser Geheimtipp – versteckt im hinteren Teil des Hotels Käsefondue, Raclette, Fondue Chinoise und Bourguignonne	

ÜBER ZUTATEN DIE **ALLERGIEN** ODER **INTOLERANZEN** AUSLÖSEN KÖNNEN,
INFORMIEREN WIR SIE GERNE.

WELCOME TO OUR RESTAURANT «VALLAROSA»

*Our Chef de cuisine Henrik Cleve and his team are pleased to pamper you with culinary delights.
For any questions and wishes our Chef de service Adam Palyi with team is here for you.*

Enjoy your meal.

Family van Pelt-Geisseler and the Laaxerhof-team

Lunch menu:	Dish of the day	for CHF 19.50
	Lunch menu with small salad or soup	for CHF 22.00
Saturday evening from 6 p.m.: (subject to change)	Buffet with soup, salad, different starters and main courses, dessert and cheese board	for CHF 50.00
Fondue Stable «Clavau Pign»:	Our insiders' tip – hidden in the back of the hotel Cheese Fondue, Raclette, Fondue Chinoise or Bourguignonne	

**WE GLADLY INFORM YOU ABOUT INGREDIENTS
THAT MAY CAUSE **ALLERGIES** OR **INTOLERANCES**.**

Hotel



VORSPEISEN | STARTERS

 NÜSSLISALAT Ei GRANATAPFEL Lamb's lettuce egg pomegranate	15.50
TATAR VOM SCHWEIZER KALB WALDPILZE ESTRAGONSENF Tartar of Swiss veal wild mushrooms tarragon mustard	25.00
RAUHLACHS TRÜFFELDIP AVOCADO EINGELEGT ZWIEBELN Smoked Salmon truffle dip avocado pickled onions	19.50
 GRATINIERTER ZIEGENFRISCHKÄSE LAVENDELHONIG RANDE HIMBEERE FRISÉE Gratinated goat fresh cheese lavender honey beetroot raspberry frisée lettuce	17.00
 QUINOASALAT TAHINI-VINAIGRETTE FENCHEL SÜSSKARTOFFEL HASELNUSS SPROSSEN Quinoa Salad tahini vinaigrette fennel sweet potato hazelnut sprouts	14.00

 VEGETARISCH | vegetarian
 VEGAN | vegan

PREISE IN CHF INKL. MWST. | Prices in Swiss francs incl. V.A.T.

SUPPEN | SOUPS

BÜNDNER GERSTENSUPPE 12.00

Grisons barley soup

 BERGKARTOFFEL-PASTINAKENSUPPE 11.50

KAFFEEÖL | FEDERKOHL

Soup of mountain potatoes and parsnip
coffee oil | colewort

RINDSKRAFTBRÜHE MIT FLÄDLI, EI ODER GEMÜSE 9.50

Clear beef consommé with pancake stripes, egg or vegetables

TAGESSUPPE 9.00

Soup of the day


 VEGETARISCH | vegetarian
 VEGAN | vegan

PREISE IN CHF INKL. MWST. | Prices in Swiss francs incl. V.A.T.

REGIONAL | LOCAL

VORSPEISE | HAUPTGANG

starter | main course

-  **BÜNDNER MALUNS** 18.50 | 24.50
KARTOFFELGERICHT IN NUSSBUTTER GEBRATEN
BERGKÄSE | APFELMUS
Grisons Maluns
potato dish roasted in nut butter | mountain cheese | apple puree
- HAUSGEMACHTE OBERLÄNDER CAPUNS** 20.50 | 29.50
TEIG-PÄCKCHEN MIT TROCKENFLEISCHSTÜCKCHEN IN MANGOLD GEWICKELT
KRÄFTIGE RINDSBOUILLON | LANDJÄGER | BERGKÄSE | GESCHMOLZENE ZWIEBELN
Homemade regional Capuns
dumplings with dried meat bits wrapped in chard
hearty beef bouillon | Landjäger sausage | mountain cheese | melted onions
- PIZOKELPFANNE** 28.50
QUARKPIZOKEL | BÜNDNER SPECK | BERGKÄSE |
PEPERONI | KALETTES | WIRZ | RAHMSAUCE
Pizokel pan
regional curd dumplings | Grisons bacon | mountain cheese |
bell pepper | kalettes | savoy cabbage | cream sauce
-  **RAVIOLS DA TRIN** 27.50
TRINSER DÖRRBIRNEN-RAVIOLI | NUSSBUTTER | SBRINZ
Ravioli from Trin
ravioli stuffed with dried pear | brown butter | Sbrinz cheese

 VEGETARISCH | vegetarian
 VEGAN | vegan

PREISE IN CHF INKL. MWST. | Prices in Swiss francs incl. V.A.T.

TEIGWAREN | PASTA

UNSERE HAUSGEMACHTEN CAMPANELLE:

Our homemade campanelle pasta:

WEISSE KALBSBOLOGNESE 29.00
MIT PARMESAN

white veal Bolognese | with Parmesan cheese

SAUTIERTE RINDSFILETSPITZEN 34.00
COGNAC-RAHMSAUCE | SHIITAKE | PÉRIGORD-TRÜFFEL

sautéed beef fillet tips | Cognac cream sauce | shiitake | Périgord truffle

GEBRATENER LACHS 28.00
MUSCHELCREME | PAK CHOI | KNOBLAUCH | PARMESAN

sautéed salmon | mussel cream | pak choi | garlic | Parmesan cheese

 CACIO E PEPE 24.00
PECORINO | MAGGIA PFEFFER | SPINAT

Pecorino cheese | Maggia pepper | spinach

 LAUCH-CANNELLONI 26.00
TOFU-LEINSAMENFÜLLUNG | SPINAT | TOMATENSAUCE

Leek cannelloni
stuffed with tofu and linseed | spinach | tomato sauce

 VEGETARISCH | vegetarian
 VEGAN | vegan

PREISE IN CHF INKL. MWST. | Prices in Swiss francs incl. V.A.T.

KLASSIKER | CLASSICS

ZÜRCHER GESCHNETZELTES 39.50

KALBSGESCHNETZELTES | CHAMPIGNONRAHMSAUCE | BUTTERRÖSTI | GEMÜSE

Zürcher Geschnnetzelttes

sliced veal Zurich style | mushroom cream sauce | buttered rösti | vegetables

WIENER SCHNITZEL 42.00

KALBSCHNITZEL PANIERT | OSTSCHWEIZER POMMES FRITES | GEMÜSE | PREISELBEEREN

Wiener Schnitzel

breaded veal escalope | Swiss fries | vegetables | cranberries

CORDON BLEU LAAXERHOF 37.50

SCHWEINS CORDON BLEU | BÜNDNERFLEISCH | BERGKÄSE |

OSTSCHWEIZER POMMES FRITES | GEMÜSE

Cordon bleu Laaxerhof

pork cordon bleu | Grisons air-dried meat | mountain cheese |

Swiss fries | vegetables


RINDSTATAR AM TISCH ZUBEREITET *AB 18:00 UHR* 39.50

RINDSFILET 150G | TOAST | MEERSALZBUTTER

Beef tartar prepared at the table *from 6 p.m.*

fillet of beef 150g | toast | sea salt butter

 VEGETARISCH | vegetarian

 VEGAN | vegan

PREISE IN CHF INKL. MWST. | Prices in Swiss francs incl. V.A.T.

FLEISCH | MEAT

RIB EYE STEAK	46.00
PORTWEINJUS BELPER KNOLLE GEBRATENE BERGKARTOFFELN BOHNEN	
Rib eye steak port wine gravy Belper Knolle cheese roast mountain potatoes green beans	
ROSA GEBRATENER HIRSCHRÜCKEN	43.00
WILDJUS PUSCHLAVER PIZZOCHERI STACHYS	
Pink roasted deer loin venison gravy Poschiavo pizzocheri stachys	
MEDAILLONS VOM ALPSCHWEINFILET	38.00
TRÜFFELJUS PIZOKEL SPECK-WIRZ	
Medallions of Alpine pork fillet truffle gravy Pizokel bacon-savoy cabbage	

FLEISCH AB 2 PERSONEN AUF ANFRAGE MEAT FROM 2 PEOPLE ON REQUEST

CHATEAUBRIAND IN ZWEI GÄNGEN SERVIERT	<i>AB 18:00 UHR</i>	pro Person 64.00
RINDSFILET 200G SAUCE BÉARNAISE TRÜFFELJUS GEMÜSE		
1. GANG PLAIN IN PIGNA OFENRÖSTI		
2. GANG PIZOKEL		
Chateaubriand served in two courses <i>from 6 p.m.</i>		
fillet of beef 200g sauce béarnaise truffle gravy vegetables		
1 st course Plain in Pigna oven rösti		
2 nd course Pizokel		

 VEGETARISCH | vegetarian
 VEGAN | vegan

PREISE IN CHF INKL. MWST. | Prices in Swiss francs incl. V.A.T.

BURGER | *BURGERS*

FALERA BRIOCHEBURGER 250G | 34.50

BIO WINZAP ALPENARENA BEEF | SPECK | EI | GESCHMOLZENE ZWIEBELN | 125G | 27.50

BERGKÄSE | HAUS-MAYONNAISE | COLE SLAW | OSTSCHWEIZER POMMES FRITES

Falera brioche burger | organic Winzap Alpenarena beef | bacon | egg | melted onions | mountain cheese | homemade mayonnaise | cole slaw | Swiss fries

 VEGGIE BRIOCHEBURGER 25.50

KÜRBIS-BULGURPATTY | FETAKÄSE | MEDITERRANES GEMÜSE | PEPERONIMARMELADE |

SÜSSKARTOFFEL WEDGES

Veggie brioche burger

pumpkin-bulgur patty | feta cheese | Mediterranean vegetables | bell pepper jam | sweet potato wedges

FISCH | *FISH*

GEBRATENES FILET VOM ALPENZANDER 43.50

SAFRANSCHAUM | PEPERONCINI-TAGLIATELLE | KALETTES

Roasted fillet of Alpine pikeperch
saffron foam | peperoncini tagliatelle | kalettes

SEEZUNGE IM GANZEN GEBRATEN 58.00

BERGKARTOFFELN | BLATTSPINAT | NUSSBUTTER

Whole roasted sole
mountain potatoes | leaf spinach | brown butter

 VEGETARISCH | vegetarian
 VEGAN | vegan

PREISE IN CHF INKL. MWST. | Prices in Swiss francs incl. V.A.T.




KINDERKARTE | *KIDS MENU*

	KLEINE TAGESSUPPE Small soup of the day	5.00
	KLEINER SALAT Small salad	5.00
	PORTION POMMES FRITES Portion French fries	8.00
	SPAGHETTI NAPOLI with tomato sauce	9.00
	SPAGHETTI BOLOGNESE with sauce Bolognese	12.00
	CAMPANELLE NAPOLI with tomato sauce	11.00
	CAMPANELLE BOLOGNESE with sauce Bolognese	14.00
	CHICKEN NUGGETS MIT POMMES FRITES Chicken nuggets with French fries	13.50
	PANIERTES SCHWEINSSCHNITZEL MIT POMMES FRITES UND KAROTTEN Breaded pork escalope with French fries and carrots	16.50
	HAMBURGER MIT POMMES FRITES Burger with French fries	14.00
	KUGEL GLACE Scoop ice cream	3.50
	MIT RAHM with whipped cream	5.00
	KUGEL GLACE MIT KINDER ÜBERRASCHUNGS-EI Scoop ice cream with Kinder surprise egg	6.50


 VEGETARISCH | vegetarian
 VEGAN | vegan

PREISE IN CHF INKL. MWST. | Prices in Swiss francs incl. V.A.T.

DESSERT | SWEETS

-  SCHOKOLADENMOUSSE 14.00
KROKANT | EINGELEGTE ZWETSCHGEN | ZWETSCHGENSORBET
Chocolate mousse | brittle | pickled plums | plum sorbet
-  KOKOSPARFAIT 12.50
SCHOKOLADE | PASSIONSFRUCHT
Coconut parfait | chocolate | passionfruit
-  KAISERSCHMARRN 17.00
RÖTELI-KIRSCHEN | VANILLEGLACE
Kaiserschmarrn | Röteli cherries | vanilla ice cream
-  HAUSGEMACHTES TIRAMISÙ 9.50
Homemade tiramisu

AB 2 PERSONEN | FROM 2 PEOPLE

-  CRÊPE SUZETTE VALLAROSA *AB 18 UHR* pro Person 18.50
MIT GRAND MARNIER AM TISCH FLAMBIERT | ORANGENSAUCE | VANILLEGLACE
Crêpe Suzette Vallarosa *from 6 p.m.*
flambé with Grand Marnier at the table | orange sauce | vanilla ice cream

 VEGETARISCH | vegetarian
 VEGAN | vegan

PREISE IN CHF INKL. MWST. | Prices in Swiss francs incl. V.A.T.