

## 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
Fondue:	Käsefondue oder Fondue Chinoise auf Vorbestellung in unserer Bar & Lounge oder auf der Terrasse	

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:	Cheese Fondue or Fondue Chinoise on reservation in our Bar & Lounge or on the terrace	



**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 MARINIERTES KALBFLEISCH   WACHTELEI   SENFCRÈME   LAUWARMER WALDPILZSALAT Tartar of Swiss veal marinated veal   quail egg   mustard cream   lukewarm wild mushroom salad	25.00
HAUSGEBEIZTE LACHSFORELLE RADIESCHEN   DILL   WILDKRÄUTER Home marinated salmon trout radish   dill   wild herbs	19.50
 RANDENCARPACCIO TRÜFFEL-PONZU   FRISÉE   GEMÜSE-TEMPURA Carpaccio of beetroot truffle ponzu   frisée lettuce   vegetable tempura	18.00

 VEGETARISCH | vegetarian  
 VEGAN | vegan


PREISE IN CHF INKL. 8.1% MWST. | Prices in Swiss francs incl. 8.1% V.A.T.

# SUPPEN | SOUPS

---

BÜNDNER GERSTENSUPPE 13.00

Grisons barley soup

 WEISSE TOMATENCRÈMESUPPE 11.50

MIT BASILIKUMÖL

White tomato cream soup  
with basil oil

RINDSKRAFTBRÜHE 9.50

MIT FLÄDLI, EI ODER GEMÜSE

Clear beef consommé  
with pancake stripes, egg or vegetables

TAGESSUPPE 7.50

Soup of the day

 VEGETARISCH | vegetarian  
 VEGAN | vegan


PREISE IN CHF INKL. 8.1% MWST. | Prices in Swiss francs incl. 8.1% 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 | SPARGELN | WIRZ | RAHMSAUCE  
Pizokel pan  
regional curd dumplings | Grisons bacon | mountain cheese |  
bell pepper | asparagus | savoy cabbage | cream sauce

# VEGAN | VEGAN

---

 **KICHERERBSEN-CURRY** 29.00  
KORIANDER-KRÄUTERSAUCE | HIMALAYA REIS | SHIITAKE | BLUMENKOHL  
Chickpea curry  
coriander-herb sauce | Himalayan rice | shiitake | cauliflower

 VEGETARISCH | vegetarian  
 VEGAN | vegan

PREISE IN CHF INKL. 8.1% MWST. | Prices in Swiss francs incl. 8.1% V.A.T.

# TEIGWAREN | *PASTA*


---

UNSERE PASTA IST HAUSGEMACHT

Our pasta is homemade

CAMPANELLE MIT SAUTIERTEN RINDSFILETSPITZEN 34.00  
COGNAC-RAHMSAUCE | SHIITAKE | PÉRIGORD-TRÜFFEL

Campanelle pasta with sautéed beef fillet tips  
Cognac cream sauce | shiitake | Périgord truffle

 CAMPANELLE MIT TOMATEN-BASILIKUMSAUCE 24.00  
MEDITERRANES GEMÜSE | STRACCIATELLA DI BURRATA

Campanelle pasta with tomato-basil sauce  
Mediterranean vegetables | stracciatella di burrata

# 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

SPINAT-BULGURPATTY | FETAKÄSE | MEDITERRANES GEMÜSE | PEPPERONIMARMELADE |  
SÜSSKARTOFFEL WEDGES

Veggie brioche burger  
spinach-bulgur patty | feta cheese | Mediterranean vegetables | bell pepper jam | sweet potato wedges

 VEGETARISCH | vegetarian

 VEGAN | vegan

PREISE IN CHF INKL. 8.1% MWST. | Prices in Swiss francs incl. 8.1% V.A.T.

# FLEISCH | MEAT

---

ZÜRCHER GESCHNETZELTES 39.50

KALBSGESCHNETZELTES | CHAMPIGNONRAHMSAUCE | BUTTERRÖSTI | GEMÜSE

Zürcher Geschnetzeltes

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

WIENER SCHNITZEL 42.00

KALBSSCHNITZEL 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. 8.1% MWST. | Prices in Swiss francs incl. 8.1% V.A.T.

# FLEISCH AB 2 PERSONEN AUF ANFRAGE

## *MEAT FROM 2 PEOPLE ON REQUEST*

---

CHATEAUBRIAND IN ZWEI GÄNGEN SERVIERT *AB 18:00 UHR* pro Person 64.00

RINDSFILET 200G | SAUCE BÉARNAISE | TRÜFFELJUS | GEMÜSE

1. GANG PLAIN IN PIGNA OFENRÖSTI

2. GANG PIZOKEL

Chateaubriand served in two courses *from 6 p.m.*

fillet of beef 200g | sauce béarnaise | truffle gravy | vegetables

1<sup>st</sup> course Plain in Pigna oven rösti

2<sup>nd</sup> course Pizokel

## FISCH | *FISH*

---

GEBRATENES FILET VOM SWISS LACHS 46.50

BEURRE BLANC | ESTRAGON | WEISSWEINRISOTTO | SPARGELRAGOUT

Roasted Swiss salmon fillet

beurre blanc | tarragon | white wine risotto | asparagus ragout

 VEGETARISCH | vegetarian  
 VEGAN | vegan

PREISE IN CHF INKL. 8.1% MWST. | Prices in Swiss francs incl. 8.1% 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




# DESSERT | SWEETS

---

-  SCHOKOLADENMOUSSE 12.00  
WEISSES SCHOKOLADENGLACE | RÖTELI-KIRSCHEN | KROKANT  
Chocolate mousse  
white chocolate ice cream | Röteli cherries | brittle
-  CRÈME BRÛLÉE 12.00  
TONKABOHNENGLACE | PASSIONSFRUCHT  
Crème brûlée  
tonka bean ice cream | passionfruit
-  HAUSGEMACHTES TIRAMISÙ 9.50  
Homemade tiramisu
-  AFFOGATO AL CAFFÈ 7.50  
KUGEL VANILLEGLACE | ESPRESSO  
Affogato al caffè  
scoop vanilla ice cream | espresso

## 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. 8.1% MWST. | Prices in Swiss francs incl. 8.1% V.A.T.