

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
Fonduestill «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 | KÜRBIS SÜSS-SAUER | KÜRBISKERNPESTO 18.50
Lamb's lettuce | egg | pomegranate | pumpkin sweet and sour | pumpkin seed pesto
- TATAR VOM SCHWEIZER KALB | WALDPILZE | ESTRAGONSENF 25.00
Tartar of Swiss veal | wild mushrooms | tarragon mustard
- RAUHLACHS | TOBIKO | OLIVENÖL | EINGELEGTE ZWIEBELN | KRÄUTERDIP 19.50
Smoked salmon | tobiko | olive oil | pickled onions | herb dip
-  RANDENCARPACCIO | TRÜFFEL-PONZU | FRISÉE | GEMÜSE-TEMPURA 18.00
Carpaccio of beetroot | truffle ponzu | frisée | vegetable tempura

SUPPEN | SOUPS


- BÜNDNER GERSTENSUPPE 13.00
Grisons barley soup
-  SÜSSKARTOFFEL-CHILI-SUPPE 11.50
Sweet potato-chilli soup
- RINDSKRAFTBRÜHE MIT FLÄDLI, EI ODER GEMÜSE 9.50
Clear beef consommé with pancake stripes, egg or vegetables
- TAGESSUPPE 7.50
Soup of the day

 VEGETARISCH | vegetarian
 VEGAN | vegan


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 brown 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** 29.50
QUARKPIZOKEL | BÜNDNER SPECK | BERGKÄSE | PEPPERONI | WIRZ | RAHMSAUCE
Pizokel pan
regional curd dumplings | Grisons bacon | mountain cheese | bell pepper | savoy cabbage | cream sauce

VEGAN | VEGAN

-  **KICHERERBSEN-CURRY** 29.00
BASMATI-REIS | CASHEWKERNE | GEBACKENER BLUMENKOHL | PAK CHOI | PILZE
Chickpea curry
basmati rice | chashews | fried cauliflower | pak choi | mushrooms

 VEGETARISCH | vegetarian
 VEGAN | vegan

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

TEIGWAREN | *PASTA*

UNSERE HAUSGEMachten CAMPANELLE:

Our homemade campanelle pasta:

SAUTIERTE RINDSFILETSPITZEN 41.00

COGNAC-RAHMSAUCE | SHIITAKE | PÉRIGORD-TRÜFFEL

Sautéed beef fillet tips

Cognac cream sauce | shiitake | Périgord truffle

GEBRATENE RIESENCREVETTEN 33.00

BASILIKUMPESTO | GRILLGEMÜSE

Roasted king prawns | basil pesto | grilled vegetables

 ZIEGENFRISCHKÄSE-RAVIOLI 32.50

RANDENSCHAUM | THYMIAN-NUSSBUTTER | KALETTES | PINIENKERNE

Ravioli filled with goat cream cheese

beetroot foam | thyme-brown butter | kalettes | pine nuts

FISCH | *FISH*

GEBRATENES FILET VOM SWISS LACHS 45.50

SAFRANSCHAUM | WEISSWEINRISOTTO | CIMA DI RAPA

Roasted Swiss salmon fillet

saffron foam | white wine risotto | turnip tops

 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	41.50
KALBSGESCHNETZELTES CHAMPIGNONRAHMSAUCE BUTTERRÖSTI GEMÜSE	
Zürcher Geschnetzelttes sliced veal Zurich style mushroom cream sauce buttered rösti vegetables	
WIENER SCHNITZEL	43.00
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	
ROSA GEBRATENE HIRSCHMEDAILLONS	39.00
TRÜFFELJUS POMMES MACAIRE KALETTES	
Pink roasted deer medallions truffle gravy Macaire potatoes kalettes	
RINDSTATAR AM TISCH ZUBEREITET <i>AB 18:00 UHR</i>	39.50
RINDSFILET 150G TOAST MEERSALZBUTTER	
Beef tartar prepared at the table <i>from 6 p.m.</i> 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 MIT POMMES MACAIRE
2. GANG MIT PIZOKEL


Chateaubriand served in two courses *from 6 p.m.*
fillet of beef 200g | sauce béarnaise | truffle gravy | vegetables

1st course with Macaire potatoes
2nd course with Pizokel

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 POMMES FRITES | SPICY SAUERRAHM

Veggie brioche burger
pumpkin-bulgur patty | feta cheese | Mediterranean vegetables | bell pepper jam |
sweet potato fries | spicy sour cream

 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

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

DESSERT | SWEETS

-  SCHOKOLADENMOUSSE 12.00
KROKANT | EINGELEGTE ZWETSCHGEN | ZWETSCHGENSORBET
Chocolate mousse
brittle | pickled plums | plum sorbet
-  CRÈME BRÛLÉE 14.50
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.