

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 15.50

Lamb's lettuce | egg | pomegranate

TATAR VOM SCHWEIZER KALB 25.00

KAPERNBÄTTER | SENFCRÈME | SCHWARZER SESAM | PARMESAN

Tartar of Swiss veal | caper leaves | mustard cream | black sesame | Parmesan cheese

SWISS RAUHLACHS | CRÈME FRAÎCHE | GURKE | DILL | QUINOA 21.50

Smoked Swiss salmon | crème fraîche | cucumber | dill | quinoa

 STRACCIATELLA DI BURRATA 18.50

GEMÜSE-TATAR | BUNTE TOMATEN | BALSAMICO | OLIVENÖL | WILDKRÄUTER

Stracciatella di burrata | vegetable tartar | tomatoes | balsamic vinegar | olive oil | wild herbs

SUPPEN | *SOUPS*

BÜNDNER GERSTENSUPPE | Grisons barley soup 13.00

 BRUNNENKRESSESUPPE | MIT JAKOBSMUSCHEL 11.50 | 14.50

Watercress soup | with scallop

RINDSKRAFTBRÜHE | MIT FLÄDLI, EI ODER GEMÜSE 9.50

Clear beef consommé | with pancake stripes, egg or vegetables

TAGESSUPPE | Soup of the day 7.50

 VEGETARISCH | vegetarian
 VEGAN | vegan

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

REGIONAL | LOCAL

ALS VORSPEISE | HAUPTGANG

as 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 21.50 | 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 | 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

BASMATI-REIS | CASHEWKERNE | GEBACKENER BLUMENKOHL | PAK CHOI | PILZE

Chickpea curry

basmati rice | cashews | 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 PASTA IST HAUSGEMACHT

Our pasta is homemade

CAMPANELLE MIT SAUTIERTEN RINDSFILETSPITZEN 41.00

COGNAC-RAHMSAUCE | SHIITAKE | PÉRIGORD-TRÜFFEL

Campanelle pasta with sautéed beef fillet tips

Cognac cream sauce | shiitake | Périgord truffle

 CAMPANELLE MIT TOMATEN-BASILIKUMSAUCE 25.00

MEDITERRANES GEMÜSE | STRACCIATELLA DI BURRATA

Campanelle pasta with tomato-basil sauce

Mediterranean vegetables | stracciatella di burrata

 SÜSSKARTOFFEL-GNOCCHI 28.00

ZIEGENKÄSE BLAUE GEISS | SALBEIBUTTER | GRANATAPFEL

Sweet potato gnocchi

goat blue cheese | sage butter | pomegranate

FISCH | *FISH*

GEBRATENES FILET VOM LOUP DE MER 42.50

MEERRETTICHSCHAUM | RANDENRISOTTO | GARTENERBSEN

Roasted sea bass fillet

horseradish foam | beetroot risotto | garden peas

 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 42.00

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 |

GURKENSALAT | PREISELBEEREN

Wiener Schnitzel

breaded veal escalope | Swiss fries | cucumber salad | 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 MIT KLEINER RÖSTI

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 small rösti

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

SPINAT-BULGURPATTY | FETAKÄSE | MEDITERRANES GEMÜSE | PEPERONIMARMELADE |

SÜSSKARTOFFEL POMMES FRITES | SPICY SAUERRAHM

Veggie brioche burger

spinach-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 BIS 12 JAHRE

KIDS MENU UP TO 12 YEARS

	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

WEISSES KAFFEEMOUSSE 12.00

AMARENAKIRSCHEN | GEBRANNT MANDELN

White coffee mousse

Amarena cherries | burnt sugar almonds

 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

DER CHEF EMPFIEHLT

Menu Seite 2

The Chef recommends

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.