

## 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 täglich:                                | Tagesteller                                                                                                         | für CHF 19.50 |
|                                                     | Mittagsmenu mit kleinem Salat oder Suppe                                                                            | für CHF 23.50 |
| Samstagabend ab 18 Uhr:<br>(Änderungen vorbehalten) | Buffet mit Suppe, Salat, verschiedenen Vor- und Hauptspeisen,<br>Dessert und Käse                                   | für CHF 59.00 |
| Fonduestall «Clavau Pign»:                          | Unser Geheimtipp – versteckt im hinteren Teil des Hotels<br>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*

|                                                      |                                                                                                                  |               |
|------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| Daily lunch menu:                                    | Dish of the day                                                                                                  | for CHF 19.50 |
|                                                      | Lunch menu with small salad or soup                                                                              | for CHF 23.50 |
| Saturday evening from 6 p.m.:<br>(subject to change) | Buffet with soup, salad, different starters and main courses, dessert<br>and cheese board                        | for CHF 59.00 |
| Fondue Stable «Clavau Pign»:                         | Our insiders' tip – hidden in the back of the hotel<br>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 16.50

Lamb's lettuce | egg | pomegranate

TATAR VOM SCHWEIZER KALB 25.00

KAPERNBLÄTTER | SENFCRÈME | SCHWARZER SESAM | PARMESAN

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

RAUHLACHS | CRÈME FRAÎCHE | GURKE | DILL | QUINOA 21.50

Smoked salmon | crème fraîche | cucumber | dill | quinoa

 GEMÜSETATAR & AVOCADO

PORTWEIN-BALSAMICO-SCHALOTTEN | MARINIERTER WILDKRÄUTER | KNÄCKEBROT 18.00

Vegetable tartar & avocado | port wine-balsamic shallots | marinated wild herbs | crispbread

# SUPPEN | *SOUPS*

---

BÜNDNER GERSTENSUPPE | Grisons barley soup 13.00

 HOKKAIDOKÜRBIS-INGWERSUPPE | MIT BÜNDNER ROHSCHINKEN-GRISSINI 11.00 | 12.50

Hokkaido pumpkin-ginger soup | with Grisons raw ham grissini

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

# 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 | GEMÜSE | RAHMSAUCE

Pizokel pan

regional curd dumplings | Grisons bacon | mountain cheese | vegetables | 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

CASARECCE MIT SAUTIERTEN RINDSFILETSPITZEN STROGANOFF 41.00

RANDEN | PEPERONI | CHAMPIGNONS | ESSIGGURKE

Casarecce pasta with sautéed beef fillet tips Stroganoff | beetroot | bell pepper | mushrooms | pickles

CASARECCE MIT GETRÜFFELTER WEISSER KALBSBOLOGNESE 33.00

PÉRIGORD-TRÜFFEL | PARMIGIANO REGGIANO

Casarecce pasta with truffled white veal Bolognese | Périgord truffle | Parmesan cheese

 CASARECCE PASTA VEGETARIANA 25.00

TOMATENSAUCE | FRISCHER BLATTSPINAT | EINGELEGT KIRSCHTOMATEN | BURRATA-SCHAUM

Casarecce pasta vegetariana | tomato sauce | fresh leaf spinach | cherry tomatoes | burrata foam

 WEISSWEINRISOTTO 28.00

GERÖSTETE BAUMNÜSSE | SAFFRANBIRNE | SAUTIERTE WALDPILZE | BELPER KNOLLE

White wine risotto

roasted walnuts | saffron pear | sautéed wild mushrooms | Belper Knolle cheese

# FISCH | *FISH*

---

GEBRATENES FILET VOM LOUP DE MER 45.50

HUMMERSCHAUM | WEISSWEINRISOTTO | GRÜNE SPARGELN

Roasted sea bass fillet

lobster foam | white wine risotto | green asparagus

 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 43.50

KALBSSCHNITZEL PANIERT | OSTSCHWEIZER POMMES FRITES |

GURKENSALAT | PREISELBEEREN

Wiener Schnitzel

breaded veal escalope | Swiss fries | cucumber salad | cranberries

CORDON BLEU LAAXERHOF 38.50

SCHWEINS CORDON BLEU | BÜNDNERFLEISCH | BERGKÄSE |

OSTSCHWEIZER POMMES FRITES | GURKENSALAT

Cordon bleu Laaxerhof

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

Swiss fries | cucumber salad

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

RINDSFILET 150G | BRIOCHETOAST | MEERSALZBUTTER

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

fillet of beef 150g | brioche 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 RÖSTI

2. GANG MIT PIZOKEL

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

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

1<sup>st</sup> course with rösti

2<sup>nd</sup> course with Pizokel

## BURGER | *BURGERS*

---

FALERA BRIOCHEBURGER

28.50

BIO WINZAP ALPENARENA BEEF | SPECK | EI | GESCHMOLZENE ZWIEBELN |

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

# KINDERKARTE BIS 12 JAHRE

## *KIDS MENU UP TO 12 YEARS*

---

|                                                                                     |                                                                                                                   |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
|                                                                                     | KLEINE TAGESSUPPE   Small soup of the day                                                                         | 5.00  |
|    | KLEINER SALAT   Small salad                                                                                       | 7.50  |
|    | PORTION POMMES FRITES   Portion French fries                                                                      | 9.00  |
|    | SPAGHETTI NAPOLI   with tomato sauce                                                                              | 11.00 |
|                                                                                     | SPAGHETTI BOLOGNESE   with sauce Bolognese                                                                        | 14.00 |
|  | CASARECCE NAPOLI   with tomato sauce                                                                              | 12.00 |
|                                                                                     | CASARECCE BOLOGNESE   with sauce Bolognese                                                                        | 15.00 |
|                                                                                     | CHICKEN NUGGETS MIT POMMES FRITES<br>Chicken nuggets with French fries                                            | 14.50 |
|                                                                                     | PANIERTES SCHWEINSSCHNITZEL MIT POMMES FRITES UND KAROTTEN<br>Breaded pork escalope with French fries and carrots | 17.50 |
|                                                                                     | HAMBURGER MIT POMMES FRITES<br>Burger with French fries                                                           | 15.50 |
|  | KUGEL GLACE   Scoop ice cream                                                                                     | 3.50  |
|                                                                                     | MIT RAHM   with whipped cream                                                                                     | 5.00  |
|  | KUGEL GLACE MIT KINDER ÜBERRASCHUNGS-EI<br>Scoop ice cream with Kinder surprise egg                               | 6.50  |

 VEGETARISCH | vegetarian  
 VEGAN | vegan

## DESSERT | SWEETS

---

WEISSES KAFFEEMOUSSE 13.50

EINGELEGTE ZWETSCHGEN | GEBRANNT MANDELN | MARRONIGLACE

White coffee mousse | pickled plums | burnt sugar almonds | sweet chestnut ice cream

 NUSSTÖRTCHEN LAAXERHOF | HASELNUSSGLACE | CASSIS 14.50

Nut tartlet Laaxerhof | hazelnut ice cream | cassis

 HAUSGEMACHTES TIRAMISÙ 11.50

Homemade tiramisu

 AFFOGATO AL CAFFÈ | KUGEL VANILLEGLACE | ESPRESSO 8.00

Affogato al caffè | scoop vanilla ice cream | espresso

DER CHEF EMPFIEHLT Menu Seite 2

The Chef recommends

 KÄSETELLER | HART- UND WEICHKÄSE | TESSINER FEIGENSENF 14.50

Cheese plate | hard and soft cheese | Ticino fig mustard

## 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.