

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 23.50
Samstagabend ab 18 Uhr: (Änderungen vorbehalten)	Buffet mit Suppe, Salat, verschiedenen Vor- und Hauptspeisen, Dessert und Käse	für CHF 59.00
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 23.50
Saturday evening from 6 p.m.: (subject to change)	Buffet with soup, salad, different starters and main courses, dessert and cheese board	for CHF 59.00
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	16.50
TATAR VOM SCHWEIZER KALB KAPERNBÄLTER SENFCRÈME SCHWARZER SESAM PARMESAN Tartar of Swiss veal caper leaves mustard cream black sesame Parmesan cheese	25.00
RAUHLACHS MEERRETTICH CRÈME FRAÎCHE GURKE DILL Smoked salmon horseradish crème fraîche cucumber dill	21.50
 BURRATA GUACAMOLE QUINOA TOMATE Burrata guacamole quinoa tomato	17.50
 GEMÜSETATAR & AVOCADO PORTWEIN-BALSAMICO-SCHALOTTEN MARINIERTER WILDKRÄUTER KNÄCKEBROT Vegetable tartar & avocado port wine-balsamic shallots marinated wild herbs crispbread	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 Grisons barley soup	13.00
	CURRYSUPPE GERÄUCHERTER TOFU Curry soup smoked tofu	12.50
	RINDSKRAFTBRÜHE FLÄDLI, EI ODER GEMÜSE Clear beef consommé pancake stripes, egg or vegetables	9.50
	TAGESSUPPE Soup of the day	7.50

SALATBOWL | SALAD BOWL


	SOMMERLICHE SALATBOWL NÜSSLISALAT SPINAT FRISÉE CICORINO ROSSO SESAM-INGWERDRESSING MARINierter QUINOA AVOCADO GURKE EINGELEGTE ZWIEBELN EDAMAME RADIESCHEN  OHNE DRESSING MIT ÖL UND ESSIG Summery salad bowl lamb's lettuce spinach frisée cicorino rosso sesame-ginger dressing marinated quinoa avocado cucumber pickled onions edamame radishes  without dressing with oil and vinegar	22.50
	MIT BURRATA with burrata	24.50
	MIT ALPSTEIN POULETBRUST with Alpstein chicken breast	27.50
	MIT RAUHLACHS with smoked salmon	29.50
	MIT RIESENCREVETTEN with king prawns	32.50

 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 | GEMÜSE-TEMPURA | PAK CHOI | PILZE
Chickpea curry
basmati rice | cashews | vegetable tempura | 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
RANDEN PEPERONI CHAMPIGNONS ESSIGGURKE
Casarecce pasta with sautéed beef fillet tips Stroganoff beetroot bell pepper mushrooms pickles | 41.00 |
| CASARECCE AGLIO E OLIO MIT GEBRATENEN RIESENCREVETTEN
KNOBLAUCH PEPERONI PETERSILIE OLIVENÖL PARMESAN
Casarecce aglio e olio with roasted king prawns
garlic bell pepper parsley olive oil Parmesan cheese | 32.50 |
|  CASARECCE PASTA VEGETARIANA
BALSAMICO-BASILIKUM-TOMATENCONCASSÉ PARMESANSCHAUM MAGGIA PFEFFER
Casarecce pasta vegetariana balsamic tomato concassé with basil Parmesan foam Maggia pepper | 26.00 |
|  SAFRANRISOTTO
GRÜNE SPARGELN LIMETTE KRÄUTERÖL PINIENKERNE
Saffron risotto green asparagus lime herb oil pine nuts | 31.50 |

FISCH | *FISH*

- | | |
|---|-------|
| GEBRATENES FILET VOM SCHOTTISCHEN LACHS
SAFRANRISOTTO BIMBI BROCCOLI KIMCHI-BUTTER
Roasted fillet of Scottish salmon
saffron risotto bimi broccoli kimchi butter | 47.00 |
|---|-------|

 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 Geschnnetzelttes

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 | PORTWEINJUS | GEMÜSE

1. GANG MIT PARMESAN TRUFFLE FRIES

2. GANG MIT PIZOKEL

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

fillet of beef 200g | sauce béarnaise | port wine gravy | vegetables

1st course with Parmesan truffle fries

2nd course with Pizokel

BURGER | BURGERS

FALERA BRIOCHEBURGER 32.50

BIO WINZAP ALPENARENA BEEF 150G | SPECK | EI | GESCHMOLZENE ZWIEBELN |
BERGKÄSE | HAUS-MAYONNAISE | COLE SLAW | OSTSCHWEIZER POMMES FRITES

Falera brioche burger

organic Winzap Alpenarena beef 150g | bacon | egg | melted onions |
mountain cheese | homemade mayonnaise | cole slaw | Swiss fries

 VEGGIE BRIOCHEBURGER 27.50

SPINAT-BULGURPATTY | FETAKÄSE | MEDITERRANES GEMÜSE | PEPPERONIMARMELADE |
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	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 Chicken nuggets with French fries	14.50
	PANIERTES SCHWEINSSCHNITZEL MIT POMMES FRITES UND KAROTTEN Breaded pork escalope with French fries and carrots	17.50
	HAMBURGER MIT POMMES FRITES 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 Scoop ice cream with Kinder surprise egg	6.50


 VEGETARISCH | vegetarian
 VEGAN | vegan

DESSERT | SWEETS

 WEISSES MOUSSE AU CHOCOLAT | MANGO | PASSIONSFRUCHT 13.50
White chocolate mousse | mango | passionfruit

 CRÈME BRÛLÉE | TONKABOHNENGLACE 14.50
Crème brûlée | tonka bean ice cream


 HAUSGEMACHTES TIRAMISÙ 12.50
Homemade tiramisu

 AFFOGATO AL CAFFÈ | KUGEL VANILLEGLACE | ESPRESSO 8.00
Affogato al caffè | scoop vanilla ice cream | espresso

DER CHEF EMPFIEHLT
The Chef recommends

Menu Seite 2

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.