



Kücheninspirationen

Schweizer Kalbfleischaspik mit Coleslaw Salat,
Gemüsevinaigrette und Hanfsamen-Grissini

oder

* Kürbiscremesuppe mit Eierschwämmlirolle



Spiess vom Schweizer Wild mit Rosenkohl auf
Blauburgundersauce und Spätzli-Gemüsepfanne



* Käseauswahl von Nah und Fern mit hausgemachtem Früchtebrot

oder

Vermicelles-Chüechli mit Süssmoschtcreme,
Sanddorn und Nusskrokant



3 Gang Menu CHF 77.00

4 Gang Menu CHF 85.00





Vegi-Traum ganz ayurvedisch

* Paneer-Kräutertatar mit Feigen-Nussalat und Hanfsamen-Grissini



* Kürbisrisotto mit Kürbiskernen und Linsensprossen



Süsskartoffelcreme, „Vata-Birne“ und Laddu



3 Gang Menu CHF 55.00

Übrigens - wussten Sie,

... dass unser hausgemachtes Brot aus biologischem Urdinkelmehl von GranAlpin, Hefe, FidazerHof-Gewürzmischung und Salz hergestellt wird?

... dass dies mit viel Liebe von unserer Küchencrew zubereitet wird?

Mitnahmepreis: 10.00/kg

* Auch für Vegetarier (Ovo-Lacto-Vegetabil)





FidazerHof Klassiker seit Jahren

Vorspeisen, Salate, Suppen

Tatar vom Bio Rindfleisch mit Toast und Butter
26.00 / 38.00

* FidazerHof-Saisonsalat mit Sonnenblumen- und Kürbiskernen
13.50

* Verschiedene Blattsalate bunt gemischt
9.50

* Kleiner Mischsalat mit Rohkoststreifen
8.50

* Suppenspezialität der Lernenden
9.00

Bündner Gerstensuppe „ina spezialitad ord' la scadiola“
(* auf Wunsch auch vegetarisch)
mit Hausbrotcrostini *13.50*
mit Alpkäse *16.00*
mit Salsiz *17.50*

Übrigens - wussten Sie, dass...

Alle unsere Suppen sind auch als „Müsterli“ erhältlich

Mini Suppe –
6.50

* Auch für Vegetarier (Ovo-Lacto-Vegetabil)





FidazerHof Klassiker seit Jahren

Hauptgerichte

* Buchweizenpizokels mit Gemüse, Käse und Röstzwiebeln
19.50 / 25.00

Original Fidazer „Cordon Bleu“ vom Kalb mit Pommes Frites
38.00 / 45.00

Schweizer Kalbsschnitzel gebraten mit
Pommery-Senfsauce und Dinkelnudeln
37.00 / 44.00

Hausgemachte Hacktätschli mit Pilzrahmsauce im Nudelnest
29.00

Frische Forellen aus der Alvaneuer Bergzucht

Forelle gebraten mit Sonnenblumen-, Kürbiskernen und Salzkartoffeln
37.00
auf Wunsch filetiert *42.00*

„Forelle Blau“ am Stück mit Nuss-Butter (beurre noisette)
und Salzkartoffeln
39.00

**Alle Hauptgerichte servieren wir Ihnen mit frischem
saisonaalem Gemüse**

* Auch für Vegetarier (Ovo-Lacto-Vegetabil)





Dessertkäse aus Nah und Fern

- 1 Sorte nach Wahl mit hausgemachtem Früchtebrot
ca. 50g 9.50
- 3 Sorten nach Wahl mit hausgemachtem Früchtebrot
ca. 100g 18.00

Fragen Sie nach unserem Tagesangebot!

Desserts

Klitzekleines, Feines und „Gluschtiges“

Espresso-Glace (die Verführung in Parfait Form)
6.50

Mini Vermicelles mit Rahm
8.50

Süsse Klassiker

Gerührter FidazerHof-Eiskaffee mit Kirsch und Rahm
9.50

Frischer Fruchtsalat mit Rahm
12.00

Coupe „süassa Bündner“
(Walnussglace, Meringues, Röteli und Rahm)
13.50

Kleiner Coupe „Nesselrode“
13.50





Traditionell und Gut!

Zitronensorbet mit Wodka
11.00

Aprikosensorbet mit Walliser Apricotine
11.00

Himbeersorbet mit Himbeergeist
11.00

Vanilleglace mit heisser Schoggisauce
7.00 / 10.00

Stracciatellaglace mit heisser Schoggisauce
7.00 / 10.00

... und zum Kaffee etwas „Gluschtiges“ ...

Probieren Sie unsere hausgemachten Guetzli, Cantuccini und Eispralinen
(6 Stück) 3.50
(9 Stück) 5.50

Hausgemachte Eispralinen
pro Stück 0.90

Unsere Carte D'Or Glace- und Sorbet Aromen

Vanille, Chocolat (70% Kakao aus Ecuador),
Stracciatella mit Schokoladenstückchen, Walnuss,
Sorbet Himbeer, Sorbet Aprikose, Sorbet Citron-Vert

pro Kugel 3.50
mit Rahm +1.50

