



Erinnerungen an unsere Kindheit werden wahr; an unsere Grossmutter, die aus den Gegebenheiten, der Tradition, den Produkten der Region und der Saison leckere Gerichte mit viel Liebe zubereitet hat. Dies ist mit ganz kurzen Worten eigentlich die Philosophie, die wir in unserer Küche pflegen! Als Basis dient uns immer die klassisch-französische Küche in ihren Grundsätzen, jedoch verbunden mit der zeitgemässen, modernen Küche die auch von ernährungstechnischen Einflüssen geprägt wird. So verwenden wir, wenn immer möglich, Produkte die direkt in unserer wunderschönen Gegend, gleich vor der Haustüre vom lokalen Gewerbe angeboten werden. Denkbar, dass Sie jemanden aus unserem Küchenteam oben am Piz Scalottas treffen, weil er gerade ein paar feine Alpenkräuter sammelt, um diese dann einer unserer Saucen als Bouquet-Unterstützung beizugeben. Wir verzichten vollkommen auf jegliche Geschmacksverstärker wie MSG, Konservierungsmittel, sowie auch die ganze Reihe von E-Stoffen die man heutzutage in unseren Nahrungsmitteln antrifft! Unsere Überzeugung ist, dass nur das Allerbeste gut genug für unsere Gäste ist. Das Motto unseres Küchenchefs: „Wahre Liebe geht durch den Magen“. Wir sind überzeugt, dass der Gast in unseren Restaurants spürt, mit welcher Passion und Liebe gekocht wird. Jede Mahlzeit soll in bester Erinnerung bleiben, verbunden mit dem Namen Lenzerhorn, den wir nicht umsonst voller Stolz tragen! Der Gast der bei uns einkehrt, soll den guten Teamgeist spüren und erfahren wie sich die positive Energie auch auf alle Anwesenden übertragen kann.

Wir haben keine Geheimnisse in unserer Küche. Wenn Sie Lust haben, gewähren wir Ihnen sehr gerne einen Blick hinter die Kulissen. Schauen Sie unserem Küchenteam über die Schultern. Unser Küchenchef steht Ihnen gerne für allfällige Fragen zur Verfügung. Vielleicht wollten Sie ja schon immer das eine oder andere wissen!

Wir freuen uns sehr, Sie im Hotel Lenzerhorn Spa & Wellness begrüßen zu dürfen und wünschen Ihnen ein tolles kulinarisches Erlebnis und einen guten Appetit

**Unser Küchenchef Robert Ackermann und das Küchenteam**

Alle mit  bezeichneten Gerichte sind vegetarisch / fleischlos.



Alle Preise inkl. 7.6% Mwst

# Vorspeisen

**Kleiner gemischter Salat oder Blattsalat**  
vom Salatbuffet



**CHF 9.50**

**Bunter Blattsalat 007 geschüttelt - nicht gerührt**



frischer saisonaler Blattsalat mit Gemüse, Zitrusfrüchten,  
Parmesanraspeln und gerösteten Kürbiskernen an Himbeerdressing  
speziell serviert

**CHF 18.50**  
kleine Portion  
CHF 13.50

**Thunfisch Carpaccio mit geröstetem Sesam und Salatstrauss**



an einem hausgemachten Limettendressing serviert

**CHF 24.50**  
kleine Portion  
CHF 19.50

**Ceasarsalat mit gebratenen Speckstreifen und Croûtons**

Römischer Lattichsalat an kräftigem Caesar Dressing

**CHF 13.50**  
kleine Portion  
CHF 8.50

garniert mit Pouletbruststreifen

**CHF 18.50**  
kleine Portion  
CHF 13.50

garniert mit 3 gebratenen Riesencrevetten

**CHF 23.50**  
kleine Portion  
CHF 18.50

**Sushi Teller**

mit drei verschiedenen Saucen; Soja- salzig, Soja- süss und Wasabi,  
garniert mit kleinem Salatbouquet

**CHF 24.50**  
kleine Portion  
CHF 19.50

**Getrübelter Wurst-Käsesalat**

serviert mit buntem Salatbouquet

**CHF 19.50**  
kleine Portion  
CHF 14.50

**Tartar vom Rauchlachs**



mit Salatbouquet und Brotchips serviert, Brioche Toast mit Butter

**CHF 24.50**  
kleine Portion  
CHF 19.50

**Crevettencocktail an Limetten und Koriander**



marinierte Crevetten an Limettensaft und Koriander, serviert auf fein geschnittenen  
Kopfsalatstreifen mit Zwiebeln und Knoblauch serviert mit Brioche Toast und Butter

**CHF 19.50**  
kleine Portion  
CHF 14.50

**Bündnerteller**

Bündnerfleisch, Coppa, Salsiz, Rohschinken und geräucherter Rohessspeck,  
Bündner Bergkäse und klassische Garnitur

**CHF 27.50**

**Hors – d'oeuvre Teller „Lenzerhorn“**

Rauchlachs Tartar, Cocktail Crevetten, Thunfisch Carpaccio und Sushi,  
sowie Bündnerfleisch, garniert mit einem Salatstrauss

**CHF 28.50**



Alle Preise inkl. 7.6% Mwst

## uppen

**Gazpacho mit Knoblauchcroûtons**  
im Suppentopf serviert



**CHF 13.50**

**Spargelcrèmesuppe mit Rahmhaube**



**CHF 12.50**

**Karottensuppe mit Kerbel und Sesam**



**CHF 11.50**

**Rindskraftbrühe mit Trüffel Eierstich**  
und Tafelspitzwürfelchen

**CHF 12.50**

## aus-Spezialitäten

**Trilogie von hausgemachten Capuns**

**CHF 26.50**

Typisches Bündner Gericht neu kreiert und mit viel Phantasie umgesetzt. Inspiriert von alten Rezepten und neuen Ideen haben wir einem Rotwein-Capun eine Haube verpasst und ihm ein Capun Cun Amor und den vegetarischen Bärlauchwickel zur Seite gestellt.

### **Tartar**

150 Gramm fein gehacktes Rindsfilet, gekonnt gewürzt und abgeschmeckt mit hochwertigen Spirituosen oder feinen Kräutern. Mit Toast und Butter.

### **Klassisch**

Schalotten, Cornichons, Petersilie, Eigelb, Knoblauch und Senf

**CHF 27.00**

kleine Portion  
CHF 22.00

### **Teuflich (Scharf)**

Schalotten, roten Pfefferschoten, Cornichons, Petersilie, Eigelb, Knoblauch und Senf

**mit Cognac, Vodka oder Calvados**

**plus CHF 3.00**

### **Unsere Mistkratzerli**

Das Mistkratzerli, auch Stubenkücken genannt, stammt von ländlichen Bauernhöfen aus der Schweiz. Das etwa 450 Gramm schwere Kücken wird liebevoll mit Naturfutter aufgezogen. Das Mistkratzerli wird nach Art der Grossmutter im Backofen für Sie frisch zubereitet. Geben Sie uns 30 Minuten Zeit damit wir das Kücken für Sie auch frisch backen können.

### **Himmlisch**

knusprig gebratenes Mistkratzerli mit Rosmarinjus auf Kartoffelgemüse oder mit Blattsalaten an italienischem Dressing ( 30 Minuten Zubereitungszeit )

**CHF 34.00**

kleine Portion  
CHF 25.50

### **Teuflich**

knusprig gebratenes Mistkratzerli teuflisch scharf auf Kartoffelgemüse oder mit Blattsalaten an italienischem Dressing ( 30 Minuten Zubereitungszeit )

**CHF 34.00**

kleine Portion  
CHF 25.50



**Alle Preise inkl. 7.6% Mwst**

# ausgemachte Teigwaren

Hergestellt in unserer Küche nach Rezepten von Roberto, der nur seine Mama mehr liebt als seine Pasta. Bester Hartweizen, Vollei von glücklichen Hühnern und klares Wasser bilden den Teig und werden für Sie auf Bestellung gekocht und mit saisonalen Zutaten vollendet.

## Maccaroni Al Pollo

mit Pouletbruststreifen, Ruccola, Dörrtomaten und Parmesanraspeln garniert

**CHF 26.50**

kleine Portion

CHF 21.50

## Maccaroni Allo Chef (scharf)

mit geschnetzeltem Kalbfleisch, mit Cashewnüssen, scharfer Thai-Currysauce, Kokosmilch und Zitronengras mit viel Liebe zubereitet

**CHF 29.50**

kleine Portion

CHF 24.50

## Spaghetti Dolce Vita mit gebratenen Riesencrevetten

mit Dörrtomatenpesto, Ruccola und Parmesanobel garniert

**CHF 38.50**

kleine Portion

CHF 33.50

## Spaghetti mit Bärlauchpesto

hausgemachte Spaghetti mit hausgemachter Bärlauchpesto

**CHF 19.50**

## Maccaroni oder Spaghetti

zubereitet wie aus Mama's Küche

### Bolognaise

**CHF 19.50**

### Napoli

**CHF 17.50**

### Carbonara

**CHF 18.50**

### Arabiata

**CHF 17.50**



## Die „etwas anderen Gerichte“

### Gemüsecurry mit Kokosnuss

Gemüse – Allerlei serviert im Kokosreisring garniert mit Kroepek

**CHF 26.50**

kleine Portion

CHF 21.50

### Bunter Gemüseteller mit gebratenen Pilzen

garniert mit feinen Bratkartoffeln

**CHF 26.50**

kleine Portion

CHF 21.50

### Panzotti gefüllt mit zartschmelzendem Bufala Mozzarella

serviert auf feiner Tomatensauce mit frischem Basilikum

**CHF 27.50**

kleine Portion

CHF 22.50



Alle Preise inkl. 7.6% Mwst

# Hauptgerichte

<b>Rindsfilet im Alpweisenheu gegart an Balsamicojus (200gr.Rohgewicht)</b> serviert mit Bratkartoffeln und buntem Gemüse	<b>CHF 56.50</b> kleine Portion CHF 46.50
<b>Grilliertes US Entrecote „Café de Paris“ (220gr.Rohgewicht)</b> mit Rosmarin Bratkartoffeln und Kräuterjus, sowie Gemüse garnitur	<b>CHF 46.50</b> kleine Portion CHF 36.50
<b>Kalbs Scallopini an feiner Rahm – Cognacsauce</b> mit Tagliatelle Pasta und Gemüse garnitur	<b>CHF 39.50</b> kleine Portion CHF 29.50
<b>Gebratenes Kalbsteak an feiner Morchelsauce (220gr.Rohgewicht)</b> serviert mit Maisgaletten und bunter Gemüse garnitur	<b>CHF 44.50</b> kleine Portion CHF 34.50
<b>Kalbsleberli à la Chef</b> an feiner Madeira-Kräutersauce und knuspriger Butterrösti serviert	<b>CHF 42.50</b> kleine Portion CHF 32.50
<b>Lammrückenfilet an Wasabischaum</b> serviert auf sautierten Frühlingszwiebeln und Wasabisauce mit Rosinenreis	<b>CHF 44.50</b> kleine Portion CHF 34.50
<b>Schweinsfilet im Speckmantel</b> auf leichtem Kräuterjus, mit Tagliatelle an Butter und Duett von glasierten Karotten	<b>CHF 37.50</b> kleine Portion CHF 27.50
<b>Maispouardenbrust an leichtem Madeirajus</b> auf Weissweinrisotto mit Cicolorino rosso und gebratenen Kräuterzucchettis	<b>CHF 27.50</b> kleine Portion CHF 22.50



## Fischgerichte

### Lachsforellenfilets nach Müllerin Art

auf Meunièrjus, mit Petersilienkartoffeln und Zitronengarnitur

CHF 35.50  
kleine Portion  
CHF 25.50

### Gebratene Zanderfilets auf Wirsing Rahmkartoffeln

gebratene Zanderfilets mit leichter Senfnote auf Wirsing-Rahmkartoffeln serviert

CHF 39.50  
kleine Portion  
CHF 29.50

### Gebratene Jakobsmuscheln und Riesencrevetten auf Ruccolarisotto

garniert mit Broccoli und Zitronengarnitur

CHF 45.50  
kleine Portion  
CHF 35.50

### Welsfilets an Tomaten- Olivencoulis "en Papillote"

Welsfilets an Tomaten-Olivencoulis in der Folie gebacken, garniert mit Reis und Gemüse

CHF 29.50  
kleine Portion  
CHF 24.50

### Ganzer Wolfsbarsch in der Salzkruste

serviert mit Petersilienkartoffeln und buntem Gemüse ( 30 Minuten Zubereitungszeit )

CHF 38.50

## Fitness-Wellness Teller für Kalorienbewusste

Ganzes Mistkratzerli ( 30 Minuten Zubereitungszeit )

CHF 34.00

Kalbs Scallopini vom Grill

CHF 39.50

Gebratenes Kalbsteak (220 gr. Rohgewicht)

CHF 44.50

Grilliertes US Entrecote ( 220 gr. Rohgewicht)

CHF 46.50

Gebratenes Rindsfilet (200 gr. Rohgewicht)

CHF 54.50

Grilliertes Lachsfiletsteak 

CHF 32.50

Riesencrevetten ( 6 Stück) 

CHF 42.50

Zu allen Fitness Tellern servieren wir Ihnen gerne einen buntgemischten Saisonalat garniert mit verschiedenen Früchten. Dazu wahlweise Zitronenbutter, Kräuterbutter oder Café de Paris Butter.

# egetarische Gerichte

Alle mit  bezeichneten Gerichte sind vegetarisch / fleischlos.

## Herkunft unserer Fleisch- und Fischprodukte:

Geflügel	CH / F / EU
Rindfleisch	CH / US / BRA
Kalbfleisch	CH / EU
Schweinefleisch	CH / D
Lammfleisch	CH / NZL / AUS
Fisch, Meeresfrüchte	CH / NO / D / EU / BANG

*Schön, dass Sie bei uns sind!*

*Nicole und Thomas Marbach*



*das ganze Hotel Lenzerhorn Team*