

# chandolin boutique hotel

## MENU

*Die Speisekarte wechselt täglich je nach Ankünften*

### VORSPEISEN

CHF

Durcheinander von grünem Salat, wilden Sprossen aus unseren Bergen und knackigem Saisongemüse, mit Erdbeeren aus dem Wallis und Sonnenblumenkernen	22.-
Landkürbissuppe mit knusprigen Schalotten und grünem Kürbisöl	24.-
Schweizer Buffalo-Mozzarella, schwarze Oliven-Croustilles, Tomaten-Variationen	32.-
Lachs-Gravelax, von uns mit dem Aroma von Fichtennadeln aus Chandolin mariniert und geräuchert, begleitet von einer kalten Tomatensuppe	34.-

### HAUPTSPEISEN

Safran-Risotto mit Romanesco-Brokkoli, Parmesan 24 Monate	34.-
Paccheri, eine italienische Nudelsorte, geschmortes Wildbret und Auberginenwürfel	42.-
Schweinebrust von der Metzgerei in Vissoie, bei Niedrigtemperatur zubereitet, Deklinationen rund um die Aprikose und die Karotte, Saucenreduktion	44.-
Forellenfilet und Pak-Choi-Kohlblätter, Fischmayonnaise	46.-
Rinderkotelett (~1kg) von der Metzgerei in Vissoie für 2 Personen gebratene, grüne Bohnen und Grenaille-Bratkartoffeln	168.- /2 Pers.
Beilagenauswahl: Gebratene grüne Bohnen	5.-
Grenaille-Bratkartoffeln	5.-

### KÄSE UND NACHSPEISEN

Käseteller – 4 Sorten Käse von hier und anderswo	16.-
Sizilianische Schokoladen-Cannoli mit Schweizer Bio-Ricotta und gerösteten Kastanien	15.-
Sahnige Panna Cotta aus Joghurt, mit Walliser Himbeerpüree und Eisenkrautgelee	16.-
Gianduja-Schokoladen-Fondant mit Erdnussbutter und hausgemachtem Sorbet	16.-
Hausgemachtes Eis und Sorbet (Preis pro Kugel)	6.-

## HERKUNFT VON FLEISCH UND FISCH

### Fleisch

Rindfleisch: Val d'Anniviers, Schweiz

Büffel Fleisch: Val d'Anniviers, Schweiz

Schweinefleisch: Val d'Anniviers, Schweiz

Jagd : Val d'Anniviers, Schweiz oder Europa bei Ankunft

### Fisch

Lachs: Schweiz

Zander: Schweiz

## UNSERE LOKALEN LIEFERANTEN

Die Kräuter und Wildblumen auf unseren Tellern sind von Swiss Alpine Emotion gepflückt



Die Fleischerei « La Vallée » für unsere roten Fleisch- und Wurstwaren



Die Käseerei «Anniviers» für die Käsesorten des Tals



Die Bäckerei «Salamin» in Grimontz für die Brote



Die Brauerei « Fünf 4.000 » für unsere Craft-Biere



Die «Colline de Daval» für Obst der Saison, Fruchtsäfte und einige unserer Weine



Good Life Coffee, Rösterei in Lausanne



Cocorico Eier von Aproz zum kochen und frühstücken



Wir sind « Slow Food Switzerland » Mitglied

