

Informationen

WENN NICHTS ANDERES VERMERKT, VERWENDEN WIR AUSSCHLIESSLICH FLEISCH AUS DER SCHWEIZ

If there is no further declaration we are exclusively serving Swiss meat

Serviamo esclusivamente carne svizzera se non diversamente indicato

Vegetarische Gerichte

Vegetarian dishes

Piatti vegetariani



Auf Wunsch vegetarisch

Vegetarian on request

Vegetariano su richiesta



Pikante Gerichte

Spicy dishes

Piatti piccanti



BEI ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN VERLANGE UNSERE SPEZIELL DAFÜR DEKLARIERTE KARTE

If you have a food allergy ask for our declared menu

Se soffri di un'allergia alimentare richiedi il nostro menù con indicazione degli allergeni alimentari

Unsere Preise verstehen sich in CHF inklusive 7.7% MwSt.

Vorspeisen

BEVER LODGE KNOBLIBROT MIT KÄSE GRATINIERT
Garlic bread Bever Lodge style gratinated with cheese
Pane all'aglio con formaggio gratinato

9.5



MIT HONIG UND FEIGENSENF GRATINierter ZIEGENKÄSE AUF RANDEN MIT SALATBOUQUET
With honey fig-mustard gratinated goat cheese with beetroot and salad
Formaggio di capra con miele, barbabietole e insalata

15



ANGUS-RINDSTATAR MILD ODER PIKANT, ZWIEBELN, KAPERN UND ROSMARINFOCACCIA
Angus-beef tatar mild or spicy, onions, capers and rosemary-focaccia
Tartare di manzo angus piccante o non piccante, cipolle, capperi e focaccia al rosmarino

19.5 | 28.5



Suppen

BÜNDNER GERSTENSUPPE MIT WURZELGEMÜSE, TROCKENFLEISCH UND RAHM

12.5

Grisons barley soup with root vegetables, dried meat and cream

Zuppa d'orzo grigionese con ortaggi a radice, carne secca e panna

FRUCHTIG, LEICHT PIKANTE CURRYSUPPE MIT RAHMHAUBE

12.5

Fruity, slightly spicy curry soup with whipped cream

Zuppa fruttata al Curry, leggermente piccante con panna



Salate

BUNT GEMISCHTER SALAT VOM BUFFET

Salad bar

Insalata dal buffet

12



BLATTSALAT AUS DER KÜCHE SERVIERT

Leaf salad, served

Insalata verde, servita da noi

8



NÜSSLISALAT MIT EI, SPECK UND BROTCROÛTONS

Lamb's lettuce with egg, bacon and bread croûtons

Formentino con uovo, lardo e crostini

13.5



GREEN POWER SALAT – SALATE, AVOCADO MIT GEMÜSEVINAIGRETTE, KICHERERBSEN UND CASHEWNÜSSE

Green power salad – lettuce, avocado with vegetable-vinaigrette, chickpeas and cashews

Insalata “green power” – lattuga, avocado con vinaigrette alle verdure, ceci e anacardi

16.5






ERGÄNZE DEINEN SALAT MIT / *to be added to your salad* / da aggiungere alla tua insalata:

SCHWEIZER POULETBRUST +11 | RIESENCREVETTEN (4 STK.) +12 | KNOBLIBROT +9.5


Swiss chicken breast +11 | giant shrimps (4 pieces) +12 | garlic bread +9.5

Petto di pollo svizzero +11 | gamberoni (4 pezzi) +12 | pane all'aglio +9.5

Pasta

SPAGHETTI MIT BASILIKUMPESTO, GETROCKNETE TOMATEN, MANDELN UND PARMESANSPÄNE <i>Spaghetti with basil pesto, dried tomatoes, almonds and Parmesan shavings</i> Spaghetti al pesto di basilico, con pomodori secchi, mandorle e parmigiano	14 19 
PUSCHLAVER CAPUNET MIT SALBEI, KNOBLAUCH, PARMESAN UND BRAUNER BUTTER <i>Capunet Poschiavo style with sage, garlic, Parmesan and brown butter</i> Capunet di Poschiavo con salvia, aglio, parmigiano e burro fuso	17 22 
VELTLINER PIZZOCCHERI MIT SPINAT, WIRSING, KARTOFFELN, KNOBLAUCH, SALBEI UND FONTALKÄSE <i>Pizzoccheri from the Valtellina Valley with spinach, savoy cabbage, potatoes, garlic, sage and fontal cheese</i> Pizzoccheri valtellinesi con spinaci, verza, patate, aglio, salvia e formaggio fontal	19 24 
ENGADINER CAPUNS MIT TROCKENFLEISCH, MANGOLD, BERGKÄSE UND RAHM <i>Engadine capuns with dried meat, chard, mountain cheese and cream</i> Capuns engadinesi con carne secca, bietola, formaggio di montagna e panna	21 26

Burger & Sandwich

CLUB SANDWICH – POULETBRUST, SPECK, EI, TOMATE, SALAT UND COCKTAILSAUCE <i>Club sandwich – chicken breast, bacon, egg, tomato, salad and cocktail sauce</i> Club sandwich – petto di pollo, pancetta, uova, pomodoro, insalata e salsa cocktail	23
VEGI BURGER – KICHERERBSEN, TOMATE, AVOCADO, MANGO CHUTNEY, CRÈME FRAÎCHE IM BRIOCHE BUN <i>Veggie burger - chickpeas, tomato, avocado, mango chutney, cream cheese and brioche bun</i> Burger vegetariano – piselli, pomodoro, avocado, mango-chutney, crema fresca e pane al brioche	19 
BEVER LODGE BURGER, 100% SCHOTTISCHES HOCHLANDRIND AUS BEVER MIT LATTICH, ZWIEBELN, TOMATEN, COLESLAW, CHEDDAR, BBQ SAUCE UND SPECK IM BRIOCHE BUN <i>Bever Lodge burger, 100% Scottish Highland Beef from Bever, with lettuce, onions, tomato, cole slaw, cheddar, BBQ sauce, bacon and brioche bun</i> Bever Lodge Burger, lattuga, cipolle, pomodoro, cole slaw, formaggio, salsa barbecue, pancetta, pane brioche	25
ERGÄNZE MIT / <i>to be added</i> / da aggiungere: COUNTRY FRIES ODER KLEINEM BLATTSALAT <i>Country fries or a small leaf salad</i> Country fries o una piccola insalata verde	4.5

Asiatisch

GEMÜSE THAI CURRY MIT SOJASPROSSEN, PAK CHOI, KOKOSMILCH, ERDNÜSSEN UND JASMINREIS

Vegetable Thai curry with soya sprouts, pak choy, coconut milk, peanuts and jasmin rice

Thai curry con verdure, germogli di soia, pak choy, latte di cocco, arachidi e riso jasmine

21.5



ERGÄNZE DEIN THAI CURRY MIT / *to be added to your Thai curry* / da aggiungere al tuo thai curry:

SCHWEIZER POULETBRUST +11 | RIESENCREVETTEN (4 STK.) +12

Swiss chicken breast +11 | giant shrimps (4 pieces) +12

Petto di pollo svizzero +11 | gamberoni (4 pezzi) +12

ZUOZER BIO LAMM CURRY MIT GRÜNEN LINSEN, TOMATEN, GARAM MASALA, KOKOSMILCH UND JASMINREIS

Thai curry with bio lamb from Zuoz, green lentils, tomato, garam masala, coconut milk and jasmin rice

Thai curry con agnello bio di Zuoz, lenticchie verdi, pomodoro, garam masala, latte di cocco e riso jasmine

32



Klassiker

HAUSGEMACHTER HACKBRATEN MIT ROTWEINJUS, KARTOFFELSTAMPF UND GLASIERTER KAROTTE <i>Homemade meat loaf with red wine jus, mashed potatoes and glazed carrots</i> Polpettone fatto in casa con salsa al vino rosso, puré di patate e carote glassate	29
CORDON BLEU VOM SCHWEINSNIERSTÜCK MIT COUNTRY FRIES UND SAISONGEMÜSE <i>Pork Cordon bleu with country fries and seasonal vegetables</i> Cordon bleu di maiale con country fries e verdure stagionali	32
FORELLENFILET MIT ZITRONEN-MANDELBUTTER UND MEDITERRANEM GEMÜSE <i>Trout fillet with lemon-almond butter and Mediterranean vegetables</i> Filetto di trota al burro di limone e mandorle e verdure Mediterranee	33.5
RINDSFILET MIT SPECKBOHNEN, KRÄUTERBUTTER UND ROTWEINJUS <i>Beef fillet with beans with bacon, herb butter and red wine jus</i> Filetto di manzo con fagiolini verdi arrotolati con pancetta, burro all' erbe e salsa al vino rosso	180 GR 52 250 GR 59
ERGÄNZE DEIN RINDSFILET MIT / <i>to be added to your beef fillet</i> / da aggiungere dal tuo filetto: COUNTRY FRIES ODER KLEINER BLATTSALAT <i>Country fries or a small leaf salad</i> Country fries o una piccola insalata verde	

Desserts

AFFOGATO – VANILLEGLACE, SALZ-KARAMEL UND ESPRESSO <i>Affogato – vanilla ice cream, salt caramel and espresso</i> Affogato – gelato alla vaniglia, caramello salato e caffè	7
STEIRER GLACE – VANILLEGLACE, KÜRBISKERNÖL UND KARAMELLISIERTE KÜRBISKERNE <i>Steirer ice cream - vanilla ice-cream, pumpkin oil and pumpkin seeds</i> Gelato Stiria – vaniglia, olio di zucca con semi di zucca	7.5
ENGADINER SAUERRAHM PUDDING MIT ZITRUSFRÜCHTEKOMPOTT <i>Engadin sour cream pudding with lemon fruit compote</i> Budino engadinese alla panna acida con composta di agrumi	9.5
BRAUNES TOBLERONE MOUSSE MIT CROQUANT <i>Brown toblerone mousse with croquant</i> Mousse di toblerone marrone con croccante	12.5
GROSSIS GEBRANNTRE CREME <i>Caramel cream Granny style</i> Crema al caremello della nonna	12.5
TIRAMISU IM GLAS <i>Tiramisu served in the glass</i> Tiramisù nel bicchiere	12.5

MEIRINGER RIESENMERINGUE MIT RAHM 9.5
Meringue with whipped cream
Meringhe con panna montata

Glace

COUPE DÄNEMARK – VANILLE GLACE, SCHLAGRAHM, SCHOGGISAUCE UND MANDELN 9.5 | 13
Coupe Denmark – vanilla ice cream, whipped cream, chocolate sauce and almonds
Coupe Danemark – gelato di vaniglia, panna montata, salsa al cioccolato e mandorla

EISKAFFEE – VANILLEGLACE, MOCCAGLACE, KAFFEE UND SCHLAGRAHM 9.5 | 13
Ice coffee – vanilla ice cream, mocca ice cream, coffee and whipped cream
Affogato al caffè – gelato di vaniglia, gelato di mocca, caffè e panna montata

VANILLE, STRACCIATELLA, SAUERRAHM, SCHOKOLADE, ERDBEER, MOCCA, CAMEL
vanilla, stracciatella, sour cream, chocolate, strawberry, mocca, caramel
vaniglia, stracciatella, panna acida, cioccolato, fragola, mocca, caramello

ZITRONE, BLUTORANGE, ZWETSCHGE
Lemon, blood orange, plum
Limone, arancia sanguigna, prugna

PRO KUGEL | *per scoop* | per pallina 3.5
SCHLAGRAHM | *whipped cream* | panna montata 1.5
SCHOKOLADENSAUCE | *chocolate sauce* / salsa di cioccolato 1

Facts & Figures

Die Bever Lodge ist das erste modular gebaute Hotel aus Holz in der Schweiz. Unsere 41 Hotelzimmer sind lichtdurchflutet und bieten dank den Schweizer Qualitätsmatratzen einen hohen Schlafkomfort. Zudem sind sie nicht nur schön, sondern auch ganz schön praktisch. Für Familien lassen sich einige Zimmer miteinander verbinden.

The Bever Lodge is the first modular wooden hotel in Switzerland. Our 41 hotel rooms are flooded with light and offer, thanks to the Swiss quality mattresses, a high level of sleeping comfort. In addition, they are not only nice, but also handy. For families, some rooms can be connected with each other.

Deine Vorteile als Gast in der Bever Lodge *Your advantages as a guest of the Bever Lodge*

- Fitnessraum, *fitness room, sala sportiva*
- Erholsamer Wellnessbereich mit Sauna & Dampfbad, *pretty wellness area with sauna & steam bath*
Spa con sauna e bagno turco
- Kostenloses W-LAN, *free wifi, wifi gratuito*
- Abschliessbarer & videoüberwachter Skiraum mit Waxtischen (Sommer: Bikeraum mit integrierter Werkstatt)
Lockable & video-monitored ski room with wax tables (Summer: bike room with integrated workshop)
deposito scii con tavolo per sciolinare con sorveglianza video (in estate: con officina)
- Gratis Sportwäscheservice, *free sports laundry service, servizio bucato di sport gratuito*



**Sleep +
Ski**

Gut zu wissen während der Wintersaison: Buche das Angebot Sleep+Ski und erhalte den Skipass direkt bei uns ab CHF 45.- pro Person und Tag.

Good to know for the winter season: Book the sleep+ski in our place and get the ski ticket for CHF 45.- per person and day.

Buono da sapere: Durante la stagione invernale, riservando l'offerta sleep+ski per un prezzo di CHF 45.- si può approfittare dello skipass giornaliero