


Speisekarte


Heisses aus dem Suppentopf

Hot stuff from the stock pot

	Tomatencrème Suppe <i>Cream of tomato soup</i>	12.50
	Original Bündner Gerstensuppe mit Trockenfleisch <i>Original Grison barley soup with air dried meat</i>	12.50
	Pikante Gulaschsuppe <i>Spicy goulash soup</i>	12.50

Knackige Salate



Fresh salads

	Bunte Blattsalate der Saison mit Croûtons <i>Colourful seasonal lettuce with croutons</i>	14.50
	Gemischter Salat mit Croûtons <i>Mixed salad with croutons</i>	15.50
	Wurst-Käse Salat mit Essig-Gurkenstreifen, Zwiebeln und weichem Ei <i>Sausage-cheese-salad with Vinegar-cucumber stripes, onions and soft boiled egg</i>	18.00
	Salatbowle mit bunten Apfel- und Ziegenkäse- Würfeln <i>Salad bowl with colourful apple and goat cheese topping</i>	19.50

Bitte wählen Sie: Französisches-, Italienisches- oder Balsamico Dressing
Please choose: French-, Italian- or balsamic dressing


Kalte Bündner Küche

Cold cuts of Grison

	Portion Davoser Bergkäse ^{140g} mit Birnenbrot <i>Davos mountain cheese^{140g} with pear bread</i>	14.50
	Bündner Teller mit Bündner Fleisch, Rohschinken, Salsiz, Speck, Bergkäse und Birnenbrot <i>Grison plate with dried meat, raw ham, Salsiz, bacon, mountain cheese and pear bread</i>	24.00

Delikate warme Sandwiches

Warm Sandwiches

	Gratinierte Käseschnitte mit Schinken, Tomaten und Ei <i>Gratinated cheese slice with ham, tomatoes and egg</i>	19.00
--	--	-------

Gefüllte Focaccia mit kleinem Salatbouquet serviert und ...

Filled Focaccia garnished with a small salad and ...

	... Tomate und Mozzarella <i>... Tomato and mozzarella</i>	17.00
	... Grilliertes Gemüse mit Mozzarella <i>... Grilled vegetable with mozzarella</i>	17.00
	... Rohschinken, Rucola und Hobelkäse <i>... Raw ham, rocket salad and cheese</i>	19.00


Alle Preise in CHF incl. aller Abgaben All prices in CHF incl. All Taxes

Alle Produkte können Allergie auslösende Stoffe enthalten. All products may contain substances that can cause allergies.

Bei Fragen wenden sie sich bitte an unser Servicepersonal. Should you require any information please refer to our service personnel. 01.12.2019 – Winter '19 pm



Knusprige Kartoffelrösti

Crusty hash browns

	Rösti natur		16.00
	<i>Typical plain Swiss hash brown</i>		
	... gerne servieren wir Ihnen unsere Rösti auch mit:		
	<i>... at your request, we also top up our hash brown with:</i>		
	- zwei Spiegeleiern / <i>two fried eggs</i>	Beilage	3.50
	- gebratenem Speck / <i>roasted bacon</i>	Beilage	3.50
	- Raclettekäse / <i>raclette cheese</i>	Beilage	3.50
	- frischem Gemüse / <i>mixed vegetable</i>	Beilage	4.50
	- Lachs geräuchert mit Sahnemeerrettich <i>Smoked salmon with horseradish cream</i>	Beilage	13.50

Warme Gerichte

Warm courses

		$\frac{1}{2}$	<i>1/1</i>
	Schatzälpler Magronen mit Apfelmus (<i>Vegetarisch</i>) <i>"Schatzaelpler" Magronen Pasta with apple sauce (Vegetarian)</i>	15.00	19.00
	Hörnli mit Gehacktem <i>Pasta with minced beef and Jus</i>	19.00	22.00
		3 Stück	6 Stück
	Capuns an Gemüse-Rahmsauce mit Raclette Käse überbacken <i>Capuns on vegetable cream sauce, gratinated with Raclette cheese</i>	15.00	19.00
	Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes Frites und Salatbouquet <i>Bread crumbed and fried veal escalope "Viennese style" with French fries and salad bouquet</i>		42.00
	Gebratene Dorade auf frischem Spinat und Salzkartoffeln an Himbeer-Balsamicobutter <i>Fried gilthead on fresh spinach and boiled potatoes with raspberry-balsamic butter</i>		36.00
	Saftiges Steak vom "Swiss Prime" Schweinsnierstück mit Kräuterbutter an einem bunten Salat <i>Roasted "Swiss Prime" pork steak with herb butter on a colorful salad</i>		34.00

Feines aus der süßen Küche

Fancy food from the sweet kitchen

	Portion Schlagrahm - <i>whipped cream</i>	1.00
	Käsekuchen/Quarkkuchen - <i>Cheese cake</i>	7.50
	Früchtewähe - <i>Fruit tart</i>	7.50
	Erdbeerkuchen - <i>Strawberry cake</i>	8.50
	Fragen Sie unseren Service nach unseren Tagesangeboten - <i>Ask our service for our day offers</i>	
	Hausgemachter Schatzalp Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Vanilleeis	12.00 13.00
	<i>Warm Schatzalp apple strudel with vanilla sauce or vanilla ice cream</i>	
	Kaiserschmarrn mit Rosinen, gerösteten Mandeln Apfelmus oder Zwetschgenkompott	19.00
	<i>Cut-up and sugared pancake with raisins, roasted almonds, apple or plum sauce</i>	

*Weiteres Glacé Angebot finden Sie in der Glacé Karte. Bitte fragen Sie auch nach dem Tagesdessert.
Please find further more ice cream specialities in our Glacé Menu. Ask also our Service for the daily changing dessert.*



Bündner Spezialitäten haben wir so für Sie gekennzeichnet! *Grison Specialities are signed for you!*

Getränkekarte

Der prickelnde Apéritif

Glas Jeio Prosecco	1dl	8.50
Hugo (<i>Prosecco mit Holunderblütensirup</i>)	1.5dl	11.50
Aperol Spritz	1.5dl	11.50
Cüpli Tattinger Champagne brut	1dl	14.50

Offenweine

	1dl	2dl	5dl
Weiss Fendant		12.00	29.50
Aigle		12.00	
Bianco di Chieti	7.00		
Gespritzter Weisswein (<i>mit 1dl Wein</i>)		9.00	
Rot Veltliner		12.00	29.50
Blauburgunder		15.00	
Nero d'Avola °	7.00		

...unser winterlicher Geheim-Weintipp

Truttiker Pinot Blanc Barrique AOC, Rebgut Bächli °



Nik Zahner's Pinot Blanc, eine Traubensorte, die in der Ostschweiz nicht sehr häufig angebaut wird, wird im kleinen Holzfass vinifizierte. Dies verhilft dem Wein zu zusätzlicher aromatischer Vielfalt und die Röstaromen werden so sehr gut eingebunden. Die feine Frucht wird gestützt durch eine rassige Säure.

Winter Probierpreis: anstatt 58.00 nur 52.00

Aperitif 4cl

Sherry dry Tio Pepe	15%	7.00
Martini Bianco	15%	8.50
Pernod	40%	8.00
Cynar	17%	9.00
Campari-Orange oder Campari-Soda	23%	12.00
Campari	23%	9.00
Sherry dry Tio Pepe	15%	7.00
Averna	32%	8.00
Underberg	2cl 44%	6.50

Alkoholfreie Getränke

Schatzalp Wasser (garantiert nachhaltig)	50cl	6.00
<i>aus einer der 41 eigenen Bergquellen mit oder ohne Kohlensäure</i>	100cl	8.00
Coca Cola / Cola Zero	33cl	5.00
Sprite / Fanta / Eistee	33cl	5.00
Rivella rot / blau	33cl	5.00
Apfelsaft	33cl	5.00
Michel Apfelsaftschorle	33cl	5.00
Kinley Bitter Lemon / Tonic	20cl	5.00
Schweppes Ginger Ale	20cl	5.00
Red Bull	25cl	5.00
Michel Tomaten- / Orangen- / Pfirsich- oder Williams Birnensaft	20cl	5.20

Bier & Apfelwein

Feldschlösschen vom Fass / Panaché	30cl	5.00
Feldschlösschen vom Fass / Panaché	50cl	7.00
Feldschlösschen Alkoholfrei	Flasche 33cl	5.50
Monsteiner Huusbier - <i>aus der Region</i>	Flasche 33cl	6.50
Swizzly - <i>Apfelwein mit erfrischendem Holunder</i>	Flasche 33cl	6.00
Schneider Weisse Weizenbier / alkoholfrei	Flasche 50cl	8.00
Möhl Apfelwein trüb, mit oder ohne Alkohol	Flasche 50cl	7.00

Heisse Getränke

Kaffee crème, Espresso		4.50
Tee, Punsch (<i>Orange, Apfel, Rum</i>)		4.50
Heisse Schoggi, Ovomaltine		4.50
Cappuccino, Schale (<i>Milchkaffee</i>)		5.50
Latte Macchiato, Doppelter Espresso		6.00
Tee mit Rum (<i>Grog</i>)	2cl 40%	7.00
Jagertee	12%	8.50
Espresso Coretto (<i>Espresso mit Grappa</i>)	2cl 40%	7.00
Kaffee Luz (<i>Kaffee mit Obstler oder Pflümli</i>)	2cl 40%	7.00
Schümli-Pflümli (<i>Kaffee mit Pflümli und Schlagrahm</i>)	2cl 40%	8.50
Eichhörnlikafi (<i>Kaffee mit Nusslikör und Rahm</i>)	4cl 22%	10.00
Irish Coffee (<i>Kaffee mit Irish Whisky und Rahm</i>)	4cl 40%	12.50

