

## Der prickelnde Apéritif

Glas Prosecco	1dl	8.50
Hugo ( <i>Prosecco mit Holunderblütensirup</i> )	1.5dl	11.50
Aperol Spritz	1.5dl	11.50
Cüpli Taittinger Champagne brut	1dl	14.50
Roederer Brut Premier	1dl	17.00

## Offenweine

	1dl	2 dl	5dl
<b>Weiss:</b> Fendant		12.00	29.50
Aigle		13.00	
Bianco di Chieti	7.00		
Gespritzter Weisswein ( <i>mit 1dl Wein</i> )		9.00	
<b>Rot:</b> Veltliner		12.00	29.50
Blauburgunder		15.00	
Nero d' Avola	7.00		

## Aperitif


Sherry dry Tio Pepe	4cl	15%	7.00
Martini Bianco	4cl	15%	8.50
Pernod	4cl	40%	8.00
Cynar	4cl	17%	9.00
Porto Quinta do Castro, Late Bottled Vintage	4cl	20%	9.00
Campari-Orange oder Campari-Soda	4cl	23%	12.00



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

## 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 an 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 Pouletschreifen <i>Salad bowl with colourful apple and chicken slices</i>	21.50

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 <sup>140g</sup> mit Birnenbrot <i>Davos mountain cheese<sup>(140g)</sup> with pear bread</i>	14.50
	Bündner Rohschinken mit frischer Melone <i>Grison raw ham with fresh melon</i>	16.50
	Bündner Teller mit Bündnerfleisch, 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<br><i>Gratinated cheese bread 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<br><i>...tomato and mozzarella</i>                         | 17.00 |
| ...grilliertem Gemüse mit Mozzarella<br><i>...grilled vegetable with mozzarella</i> | 17.00 |
| ...Rohschinken, Rucola und Hobelkäse<br><i>...raw ham, rocket salad and cheese</i>  | 19.00 |


## Heisses aus dem Suppentopf

*Hot stuff from the stock pot*



- |  |       |
|--|-------|
| Vegane Karottensuppe mit Blutorange und Ingwer<br><i>Vegan carrot soup with orange and ginger</i>  | 12.50 |
|  Original Bündner Gerstensuppe mit Trockenfleisch<br><i>Original Grison barley soup with air dried meat</i> | 12.50 |
| Pikante Gulaschsuppe<br><i>Spicy goulash soup</i>  | 12.50 |

---

**Knusprige Kartoffelrösti**  
*Crusty hash browns*

	<b>Rösti natur</b> <i>Typical plain Swiss hash brown</i>		16.00
	... gerne servieren wir Ihnen unsere Rösti zusätzlich auch mit: ... at your request, we also top up our hash brown with:		
	- 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*

		½	1/1
	<b>Schatzälpler Magronen mit Apfelmus (<i>Vegetarisch</i>)</b> <i>Schatzälpler Magronen with apple sauce (vegetarian)</i>	15.00	19.00
	<b>Hörnli mit Gehacktem</b> <i>Pasta with minced beef and Jus</i>	19.00	22.00
	<b>Capuns an Gemüse-Rahmsauce mit Raclette Käse überbacken</b> <i>Capuns on vegetable cream sauce, gratinated with raclette cheese</i>	3 Stück 15.00	6 Stück 19.00
	<b>Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes Frites und Salatbouquet</b> <i>Bread crumbed and fried veal escalope "Viennese style" with French fries and salad bouquet</i>		42.00
	<b>Putengeschnetzeltes an Pilzrahmsauce und mit Pilafreis</b> <i>Turkey slices on a mushroom cream sauce and pilaf rice</i>		29.50
	<b>Saftiges Rindsplätzli mit Kräuterbutter an einem bunten Salat</b> <i>Roasted beef cattle with herb butter on a colorful salad</i>		34.00

## Hausgemachte Kuchen, Wähen & Torten

*Homemade cakes, pies and tartes*

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

## Feines aus der süssen Küche

*Fancy food from the sweet kitchen*

Hausgemachter Schatzalp Apfelstrudel mit Vanillesauce <b>oder</b> Vanilleeis	12.00 13.00
<i>Homemade Schatzalp apple strudel with vanilla sauce <b>or</b> vanilla ice cream</i>	
Kaiserschmarrn mit Rosinen, gerösteten Mandeln Apfelmus <b>oder</b> Zwetschgenkompott	19.00
<i>Cut-up and sugared pancake with raisins, roasted almonds, apple <b>or</b> plum sauce</i>	

Unser weiteres Glacé Angebot finden Sie in der Glacé Karte.

Bitte fragen Sie auch nach dem Tagesdessert.

*Please find more ice cream specialities in our ice cream menu.*

*Ask also our service for the daily changing dessert.*

## 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 / Zero	33cl	5.00
Sprite / Fanta	33cl	5.00
Rivella rot / blau	33cl	5.00
Apfelsaft	33cl	5.00
Michel Apfelsaftschorle	33cl	5.00
Eistee Zitrone	33cl	5.00
Kinley Bitter Lemon / Tonic	20cl	5.00
Schweppes Ginger Ale	20cl	5.00
Michel Tomaten- / Orangen- / Pfirsich- oder Williams Birnensaft	20cl	5.20
Red Bull	25cl	5.00

## Bier & Apfelwein

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

## 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
Jagertee		12%	8.50
Tee mit Rum (Grog)	2cl	40%	7.00
Espresso Coretto ( <i>Espresso mit Grappa</i> )	2cl	40%	7.00
Kaffee Lutz ( <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 Haselnusslikör und Rahm</i> )	4cl	22%	10.00
Irish Coffee ( <i>Kaffee mit Irish Whisky und Rahm</i> )	4cl	40%	12.50



## Aperitif

Martini bianco	4cl	15%	8.50
Campari	4cl	23%	9.00
Cynar	4cl	17%	9.00
Sherry dry Tio Pepe	4cl	15%	7.00
Roter Portwein	4cl	20%	9.00
Averna	4cl	32%	8.00
Pernod	4cl	40%	8.00
Underberg	2cl	44%	6.50



## Digestif und Geistreiches

### Etter Brände

Original Zuger Etter Kirsch vieux & noble	2cl	41%	8.50
Framboise	2cl	41%	8.50
Williams du Valais	2cl	42%	8.50
Apricot Royal	2cl	42%	9.50
Quitte aus dem Zuger Hausgarten	2cl	41%	9.50
Mirabelle	2cl	41%	9.50



### Destillate

Vieille Prune Morin et Fils	2cl	40%	8.50
Rémy Martin VSOP	2cl	40%	10.50

### Grappa

Grappa di Nonino «Friulana Tradizionale»	2cl	41%	6.50
Grappa «Passione» Barrique, Plozza	2cl	41%	9.00
Grappa «Elisi» Barbera Berta	2cl	43%	9.00
Grappa di Moscato, Po'di Poli	2cl	40%	8.00
Grappa Amarone, Paesanella	2cl	42%	9.00
Grappa di Nonino «Lo Chardonnay» Barrique	2cl	41%	9.00