



Getränke

Warme Getränke

Kaffee crème oder Espresso	5.50
Doppelter Espresso	7.50
Milchkaffee	5.50
Cappuccino	5.50
Ovomaltine	7.50
Schokolade	7.50
Ovo Mélange	8.50
Schoggi Mélange	8.50
Ronnefeldt Tee Pfefferminze, Hagenbutten, Kamille, Verveine, Darjeeling, Grüntee, Ingwer, Rooibos Vanilla	5.50
Verschiedene Punch alkoholfrei	5.50
Glühwein 30cl	9.50
Jägertee	10.50
Skiwasser warm oder kalt	6.-
Skiwasser mit Kirsch	9.50

Spezial Kaffee

Kaffee Trutz mit Birnenbrand und Sahne	12.-
Kaffee Fertig mit Birnenbrand	11.50
Kaffee Luz mit Grappa	11.50
Kaffee Amaretto	11.50
Schümli Pflümlü mit Zwetschgenbrand	11.50
Irish Coffee mit Irish Whiskey	15.-

Mineralwasser

Valser mit & ohne PET 50cl	6.50
Valser mit & ohne 75cl	10.-
Softgetränke PET 50cl	6.50
Bitter Lemon 20cl	5.-
Tonic Water 20cl	5.-
Crodino alkoholfrei 10cl	8.-
Apfelwein, Möhl alkoholfrei 50cl	10.-
Apfelwein, Möhl mit Alkohol 50cl	10.-
Swizly Apfelwein mit Alkohol 33cl	7.-
Michel Traubensaft rot 20cl	6.-
Michel Orangensaft 20cl	6.-
Michel Tomatensaft 20cl	6.-
Michel Multivitaminensaft 20cl	6.-
Red Bull 25cl	9.-

Bier

Calanda Lager 58cl	9.-
Calanda Glatzsch 40cl	8.50
Calanda Edelbräu 30cl	8.50
Calanda Radler 'Panache' 30cl	8.50
Erdinger Weissbier 50cl	9.50
Palü Bier Amber 33cl	9.-
Bernina Bier 33cl	9.-
Heineken 33cl	8.-
Calanda 0.0 alkoholfrei 33cl	8.-
Erdinger Weissbier alkoholfrei 50cl	10.-

Aperitif & Bitter

	4cl
Aperol 11%	9.50
Appenzeller 30%	9.50
Averna 32%	9.50
Braulio 21%	9.50
Campari 23%	9.50
Cynar 16%	9.50
Fernet Branca 40%	9.50
Pernod 40%	9.50
Ramazotti 30%	9.50

Digestif & Grappa

	2cl
Mirabelle Morand 43%	8.-
Williamine Morand 43%	8.-
Abricotine Morand 43%	8.-
Kirsch Willisauer 37.5%	8.-
Pflümliwasser Willisauer 37.5%	8.-
Birnenbrand Willisauer 43%	8.-
Grappa Triacca 42%	8.-
Whisky Ballantine's 43%	8.-
Cognac Rémy Martin VSOP 40%	8.-
Ron Zacapa 23 years 40%	8.-




Gerne reichen wir Ihnen unsere
Weinkarte.






**Täglich frische Angebote
auf der Schiefertafel**


«Warme Speisen»

Bündner Gerstensuppe _____	15.–
mit Wurstli _____	23.–
2 Spiegeleier _____	10.–
mit Schinken oder Speck _____	15.–
Linguine nature  _____	15.–
Linguine Bolognese oder	
Napolitaine  _____	19.– / 23.–
Veltliner Pizzoccheri  _____	28.–
Wienerli oder Engadinerwurst	
mit Brot _____	15.–
mit Pommes Frites _____	21.–
St. Galler Bratwurst (200g)* _____	18.–
Kalbspaillard (120g)* _____	38.–
Wienerschnitzel (120g)* _____	38.–
Fleischkäse vom Grill * _____	15.–
Polenta mit Gorgonzola  _____	18.50
Kinderteller «Superman» _____	22.–





***Zuschlag als Beilage **

mit Pommes Frites, Kartoffelsalat, Polenta, Linsen, Sauerkraut oder Spinat _____	8.–
mit Gemüse _____	10.–
mit Rösti _____	12.–
Portion Pommes Frites, Kartoffelsalat, Polenta Linsen, Sauerkraut, Spinat oder Gemüse _____	14.–
Portion Rösti _____	18.–

«Kalte Speisen»

Bundnerteller _____	32.–
Bundnerteller, 1/2 Portion _____	23.–
Bündnerfleisch _____	34.–
Bündnerfleisch, 1/2 Portion _____	25.–
Trutzteller _____	33.–
Trutzteller, 1/2 Portion _____	24.–
Salametto _____	12.–
Käseteller (drei Sorten)  _____	26.–
Belegtes Brot	
mit gekochtem Schinken oder Salami _____	10.–
mit Rohschinken oder Bündnerfleisch _____	13.–

«Salate»

Grüner Salat  _____	11.–
Gemischter Salat  _____	16.–
Salatteller  _____	22.–
Nüsslisalat mit Ei  _____	17.–

«Desserts»

Meringue Chantilly _____	10.50
Meringue glacee _____	13.–
Eiskaffee _____	13.–
Portion Eis (2 Kugeln) _____	8.–
Früchtekuchen _____	8.–
Rahm _____	2.–

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch,
Ausnahmen werden speziell angegeben.

 = vegetarisches Gericht

Wir bitten Sie, keine mitgebrachten Lunches im Restaurant oder
auf der Terrasse einzunehmen – herzlichen Dank!

