

## Klassiker

Bündnerplatte mit Bergkäse und Aufschnitt <i>(2 Persona)</i>	29.-
Salsiz und Bergkäse <i>(2 Persona)</i>	29.-
Gerstensuppe	13.-
Alphütta Salat <i>(Kopfsalat, Blattsalat, Speck, Croutons, Ei, Zwiebeln)</i>	16.-
Käsefondue à Discretion <i>(mit Fonduebrot und Kartoffeln)</i>	34.-
Fondue Chinoise à Discretion <i>(CH-Rind, Kalb und Schwein) mit Brot, Pommes-Frites, Conner Polenta hausgemachte Saucen (Knobli, Cocktail, Tartar und Chili)</i>	57.-
Raclette à Discretion <i>(diverse Käsesorten) mit Pommes, Kartoffeln, Polenta, Speck, Zwiebeln, Gemüse, Saucen</i>	39.-

## Alphütta Spezial-Käsefondues

mit Steinpilzen	39.-
mit Speck und Zwiebeln	37.-
mit Trüffel	39.-
mit Chili	35.-

## Hausgemachte Desserts

Warme Beeren mit Vanilleglacé	15.-
Zitronensorbet mit Vodka	13.-
Öpfelstrudel mit Vanillesauce	14.-

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten,  
wenden Sie sich bitte an unser Personal.

## Getränke

<b>ALKOHOLFREI</b>	
Allegra/Passugger (77 cl)	9.-
Cola, Cola Zero, Citro (30 cl)	5.-
Eistee, Shorly, Rivella (30 cl)	5.-

<b>KAFFEE</b>	
Kaffee/Espresso	4.90
Capuccino/Schale	5.50
Kaffee Luz	8.50

<b>APÉRO &amp; BIER</b>	
Apérol Spritz/Hugo	12.-
Prosecco (10 cl)	9.-
Calanda Edelbräu (33 cl)	5.-
Calanda Edelbräu (50 cl)	6.50
Panaché (33 cl)	5.-
Panaché (50 cl)	6.50

<b>GIN TONIC</b>	
Mare	19.-
Bombay	15.-
Hendricks	17.-

<b>WHISKY &amp; SCHNÄPSE</b>	
Ballantines mit Cola	12.-
Jack Daniels mit Cola	15.-
Chivas mit Cola	17.-
Grappa Berta	12.-
Kirsch	7.-
Rötali	7.-
Braulio	7.-

## Weine

<b>OFFENE WEINE, 10 cl</b>	
Rot, Cabernet Sauvignon	7.50
Weiss, Grillo	7.50

<b>SCHAUMWEINE UND CHAMPAGNER, 75 cl</b>	
Prosecco blanc de blancs	59.-
Laurent Perrier	99.-
Taittinger	89.-

<b>ROT, 75 cl</b>	
Fläscher Pinot noir <i>2019, C. Hermann, CH-Fläsch</i>	69.-
Pinot noir Von Salis <i>2019, Von Salis, CH-Malans</i>	59.-
Cabernet Sauvignon <i>2018, Borgo Molino, IT-Veneto</i>	54.-
Primitivo di manduria <i>2019, Carola Contessa, IT-Puglia</i>	49.-
Barbera d'Asti Superiore DOC <i>2018, Boeri, IT-Piemont</i>	69.-
Amarone della Valp. Classico DOCG <i>2016, L'Anima di Vergani, IT-Veneto</i>	79.-
Toscana IGT Collazzi <i>2016, I Collazzi, IT-Toscana</i>	89.-
Chianti Classico DOCG <i>2016, Chioccioli, IT-Toscana</i>	69.-
L'Aglianico <i>2019, Aglianico, IT-Campania</i>	59.-
Quattro Lustrì - Terre di Cosenza DOP <i>2019, Serracavallo, IT-Calabria</i>	69.-
Cair Seleccion la Agulera <i>2018, Bodegas Domino de Cair, ES-Ribera del duero</i>	69.-
Laya Bodegas Atalaya <i>2018, Bodegas Atalaya, ES-Almansa</i>	49.-
Ateca Honoro Vera Garnacha <i>2018, Bodegas Gil Family, ES-Calatayud</i>	49.-

<b>WEISS, 75 cl</b>	
Bündner Blanc de noir <i>2020, Von Salis, CH-Malans</i>	59.-
Riesling Silvaner <i>2020, A. Davaz, CH-Fläsch</i>	69.-
Fendant <i>2020, Leukersonne, CH-Susten</i>	59.-
Chardonnay Venezia DOC <i>2020, Borgo Molino, IT-Veneto</i>	54.-
Grillo Sicilia Angelo <i>2020, Cantine di Priocca, IT-Sizilien</i>	49.-
Roero Arneis <i>2020, Marco Porello, IT-Piemont</i>	59.-
Lugana DOC <i>2020, Olivini, IT-Lombardei</i>	59.-
Pinot grigio Grivo <i>2020, Volpe Pasini, IT-Friuli</i>	59.-
Vernaccia di San Gimignano DOCG <i>2020, Il Colombaio di Santachiara, IT-Toscana</i>	59.-
Verdejo Shaya Honora Blanco <i>2020, Bodegas Shaya, ES-Rueda</i>	49.-



Magnumflaschen und grösser:  
Wir zeigen euch gerne die Auswahl vor Ort.

Alle Preisangaben in CHF und inkl. 7.7% MwSt.