

## Klassiker

Bündnerplatte mit Bergkäse und Aufschnitt <i>(2 Persona)</i>	29.–
Salsiz und Bergkäse <i>(2 Persona)</i>	29.–
Gerstensuppe	14.–
Alphütta Salat <i>(Kopfsalat, Blattsalat, Speck, Croutons, Ei, Zwiebeln)</i>	17.–
Käsefondue à Discrétion <i>(mit Fonduebrot und Kartoffeln)</i>	37.–
Fondue Chinoise à Discrétion <i>(CH-Rind, Kalb, Poulet und Schwein) mit Brot, Pommes-Frites, Butterreis, Gemüse und hausgemachte Saucen</i>	57.–
Raclette à Discrétion <i>mit Pommes, Kartoffeln, Speck, Zwiebeln, Gemüse und Saucen</i>	39.–

## Alphütta Spezial-Käsefondues

mit Steinpilzen	39.–
mit Speck und Zwiebeln	39.–
mit Trüffel	39.–
mit Chili	37.–

## Hausgemachte Desserts

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

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

## Getränke

<b>ALKOHOLFREI</b>	
Allegra/Passugger (77 cl)	9.50
Softdrinks (30 cl)	5.–
<i>Cola, Cola Zero, Citro, Eistee, Shorly, Rivella</i>	
Softdrinks (50 cl)	7.50
<i>Cola, Cola Zero, Citro, Eistee, Shorly, Rivella</i>	
<b>KAFFEE</b>	
Kaffee/Espresso	4.90
Capuccino/Schale	5.50
Kaffee Luz	7.50
Glühwein	7.50
<b>APÉRO &amp; BIER</b>	
Apérol Spritz/Hugo	12.–
Prosecco (10 cl)	9.–
Calanda Edelbräu (33 cl)	5.50
Calanda Edelbräu (50 cl)	7.50
Panaché (33 cl)	5.50
Panaché (50 cl)	7.50
Gespritzter süss/sauer	8.50
<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	18.–
Grappa Berta	14.–
Kirsch	7.–
Rötali	7.–
Braulio	7.–

## Weine

<b>OFFENE WEINE, 10 cl</b>	
Rot, Barbera	8.50
Weiss, Monferrato	7.50
Weiss, Grillo	6.50
<b>SCHAUMWEINE UND CHAMPAGNER, 75 cl</b>	
Prosecco blanc de blancs	59.–
Laurent Perrier	99.–
Taittinger	89.–
<b>ROT, 75 cl</b>	
Malanser Pinot noir <i>2019, G. Boner, CH-Malans</i>	69.–
Valpolicella Ripasso Valp. DOC <i>2020, Bertani, IT-Veneto</i>	69.–
Primitivo Merlot IGT Puglia <i>2020, Campo Marina, IT-Puglia</i>	59.–
Barbera d'Asti DOCG <i>2019, Frasca, IT-Piemont</i>	69.–
Omen Rosso di Toscana IGT <i>2017, Madonna Nera, IT-Toscana</i>	69.–
Chianti Riserva DOCG <i>2019, Poggio Capponi, IT-Toscana</i>	56.–
Plumbago Nero d'Avola DOC <i>2019, Planeta Menfi, IT-Sicilia</i>	69.–
Barbaresco Rabaja DOCG <i>2015, Minuto Luigi, IT-Piemont</i>	89.–
Desiderio Merlot DOC <i>2018, Avignonesi, IT-Toscana</i>	119.–
Saffredi IGT***** <i>2019, Pupille, IT-Toscana</i>	129.–
Ribera del Duero Riserva DO <i>2017, Fuentespine, ES-Ribera del Duero</i>	69.–
Rioja la vendimia DOCa <i>2019, Palacios Remondo, ES-Rioja</i>	65.–
Quinta la Rosa, Vinho tinto <i>2018, Quinta la Rosa, PRT-Douro</i>	66.–

<b>WEISS, 75 cl</b>	
Riesling Silvaner <i>2021, Jan Adank, CH-Fläsch</i>	59.–
Fendant <i>2021, Leukersonne, CH-Susten</i>	59.–
Roero Arneis Serra Lupini DOC <i>2020, Negro, IT-Piemont</i>	65.–
Lugana Classico DOC <i>2021, Cavaliere del Garda, IT-Lombardei</i>	64.–
Monferrato DOC Bianco Sèj <i>2021, Frasca, IT-Piemont</i>	69.–
Pinot Grigio, Veneto, Velante <i>2021, Bertani, IT-Veneto</i>	59.–
Bianco Nebbiolo Alpi Retiche <i>2021, Nino Negri, IT-Lombardei</i>	59.–
Pagliatura Vermentino BIO <i>2018, Fattoria di Magliano, IT-Toscana</i>	69.–
Chardonnay Menfi Sicilia DOC* <i>2018, Planeta Manfi, IT-Sicilia</i>	79.–
Rueda verdejo blanco <i>2021, Montespina, ES-Rueda</i>	56.–



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

Alle Preisangaben in CHF und inkl. 7.7% MwSt.