

Klassiker

Bündnerplatte mit Bergkäse und Aufschnitt <i>(2 Persona)</i>	29.-
Salsiz und Bergkäse <i>(2 Persona)</i>	29.-
Gerstensuppe	14.-
Kleiner Blattsalat	8.50
Alphütta Salat <i>(Kopfsalat, Blattsalat, Speck, Croutons, Ei, Zwiebeln)</i>	17.-
Käsefondue à Discretion <i>(mit Fonduebrot und Kartoffeln)</i>	37.-
Fondue Chinoise à Discretion <i>(CH-Rind, Kalb, Poulet und Schwein) mit Brot, Pommes-Frites, Butterreis, Gemüse und hausgemachte Saucen</i>	57.-
Raclette à Discretion <i>mit Kartoffeln, Speck, Zwiebeln, Gemüse und Saucen</i>	39.-

Alphütta Spezial-Käsefondues

mit Bündnerfleischstreifen	39.-
mit Speck und Zwiebeln	39.-
mit Trüffel	39.-
mit Chili	37.-

Hausgemachte Desserts

Warme Beeren mit Vanilleglacé	15.-
Zitronensorbet mit Vodka	13.-
Öpfelküachli mit Vanillesauce	15.-
Schokokuchen - Mascarponecrème - Beeren	13.-

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

Getränke

ALKOHOLFREI

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>	

KAFFEE

Kaffee/Espresso	4.90
Capuccino/Schale	5.50
Kaffee Luz	7.50
Glühwein	7.50

APÉRO & BIER

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

GIN TONIC

Mare	19.-
Bombay	15.-
Hendricks	17.-

WHISKY & SCHNÄPSE

Ballantines mit Cola	12.-
Jack Daniels mit Cola	15.-
Chivas mit Cola	18.-
Grappa Berta	14.-
Kirsch	7.-
Rötali	7.-
Braulio	7.-
Bündner Minze	7.-

Weine

OFFENE WEINE, 10 cl

Rot, Primitivo amore del sud, 2018	7.50
Weiss, Grillo	6.50

SCHAUMWEINE UND CHAMPAGNER, 75 cl

Prosecco blanc de blancs	59.-
Laurent Perrier	99.-
Taittinger	89.-

ROT, 75 cl

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>2021, 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>2020, Poggio Capponi, IT-Toscana</i>	56.-
Plumbago Nero d'Avola DOC <i>2020, Planeta Menfi, IT-Sicilia</i>	69.-
Barbaresco Rabaja DOCG <i>2016, Minuto Luigi, IT-Piemont</i>	89.-
Desiderio Merlot DOC <i>2018, Avignonesi, IT-Toscana</i>	119.-
Saffredi IGT***** <i>2020, Pupille, IT-Toscana</i>	129.-
Ribera del Duero Reserva DO <i>2018, Fuentespine, ES-Ribera del Duero</i>	69.-
Rioja la vendimia DOCa <i>2020, Palacios Remondo, ES-Rioja</i>	65.-
Quinta la Rosa, Vinho tinto <i>2020, Quinta la Rosa, PRT-Douro</i>	66.-

WEISS, 75 cl

Riesling Silvaner <i>2022, Thomas Marugg, CH-Fläsch</i>	59.-
Fendant <i>2021, Leukersonne, CH-Susten</i>	59.-
Roero Arneis Serra Lupini DOC <i>2021, Negro, IT-Piemont</i>	65.-
Lugana Classico DOC <i>2022, Bertani, IT-Lombardei</i>	64.-
Monferrato DOC Bianco Sèj <i>2021, Frasca, IT-Piemont</i>	69.-
Pinot Grigio, Veneto, Velante <i>2022, 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>2022, 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.