

## Klassiker

Bündnerplatte mit Bergkäse und Aufschnitt <i>(2 Persona)</i>	29.-
Salsiz und Bergkäse <i>(2 Persona)</i>	29.-
Gerstensuppe	14.-
Kleiner Blattsalat	9.-
Alphütta Salat <i>(Kopfsalat, Blattsalat, Speck, Crôutons, Ei, Zwiebeln)</i>	17.-
Käsefondue à Discrétion <i>(mit Fonduebrot und Kartoffeln)</i>	38.-
Fondue Chinoise à Discrétion <i>(CH-Rind, Kalb, Poulet und Schwein) mit Brot, Pommes-Frites, Butterreis, Gemüse und hausgemachte Saucen</i>	59.-
Raclette à Discrétion <i>mit Kartoffeln, Speck, Zwiebeln, Gemüse und Saucen</i>	39.50

## Alphütta Spezial-Käsefondues

mit Bündnerfleischstreifen	39.-
mit Speck und Zwiebeln	39.-
mit Trüffel	39.-
mit Chili	38.-

## Hausgemachte Desserts

Warme Beeren mit Vanilleglacé	15.-
Zitronensorbet mit Vodka	14.-
Öpfelküachli mit Vanillesauce	15.-
Schokokuchen - Mascarponecrème - Beeren	16.-

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	5.90
Capuccino/Latte Maciatto	6.50
Kaffee Luz	7.50
Glühwein	8.50

<b>APÉRO &amp; BIER</b>	
Apérol Spritz/Hugo	12.-
Prosecco (10 cl)	10.-
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	13.-
Jack Daniels mit Cola	16.-
Chivas mit Cola	19.-
Grappa Berta	14.-
Kirsch	7.-
Rötali	7.-
Braulio	7.-
Bündner Minze	7.-

## Weine

<b>OFFENE WEINE, 10 cl</b>	
Rot, Primitivo amore del sud, 2018	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>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 Riserva 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.-

<b>WEISS, 75 cl</b>	
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 Menfi, 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. 8.1% MwSt.