

Klassiker

Bündnerplatte mit Bergkäse und Aufschnitt <i>(2 Persona)</i>	29.–
Salsiz und Bergkäse <i>(2 Persona)</i>	29.–
Gerstensuppe	14.–
Gemischter grüner Blattsalat	9.50
Alphütta Salat <i>(Kopfsalat, Blattsalat, Speck, Croutons, 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	45.–
mit Chili	38.–

Hausgemachte Desserts

Warme Beeren mit Vanilleglacé	15.–
Zitronensorbet mit Vodka	14.–
Öpfelküachli mit Vanillesauce	15.–
Schokokuchen - Mascarponecrème - Beeren	16.–
Mini Vermicelles - Meringues - Vanilleglace - Rahm	9.50

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

Alle Preisangaben in CHF und inkl. 8.1% MwSt.



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	5.00
Capuccino/Latte macchiato	6.50
Kaffee Luz	7.50
Glühwein	8.50

APÉRO & BIER

Apérol Spritz/Hugo	12.–
Prosecco (10 cl)	10.–
Calanda Bier (33 cl)	5.50
Calanda Bier (50 cl)	8.00
Panaché (33 cl)	5.50
Panaché (50 cl)	8.00
Gespritzter süss/sauer	8.50

GIN TONIC & MATE

Mare mit Tonic	19.–
Bombay mit Tonic	15.–
Hendricks mit Tonic	17.–
Gin Mate	16.–

WHISKY & VODKA

Ballantines mit Cola	14.–
Jack Daniel's mit Cola	16.–
Chivas mit Cola	19.–
Vodka Mate	16.–
Vodka Red Bull	17.–
Vodka Orangensaft	15.–

OFFENE WEINE, 10 cl

Rot, Bolgheri Imperiale <i>IT-Toscana</i>	9.50
Rot, Primitivo, Masseria Cuturi 1881 <i>IT-Puglia</i>	7.50
Weiss, Sauvignon Blanc Antonutti	7.50
Weiss, Grillo	7.–

SCHAUMWEINE & CHAMPAGNER, 75 cl

Prosecco blanc de blancs	59.–
Franciacorta Brut Corte Fusia	79.–
Louis Roederer Brut	129.–

Weine

ROT, 75 cl

Malanser Pinot noir <i>2020, G. Boner, CH-Malans</i>	69.–
Trocla Nera <i>2021, Francisca Obrecht, CH-Jenins</i>	79.–
Valpolicella Ripasso Valp. DOC <i>2020, Bertani, IT-Veneto</i>	69.–
Solèr <i>2021, De Stefani, IT-Veneto</i>	69.–
Barbera d'Asti DOCG <i>2020, Frasca, IT-Piemont</i>	69.–
Omen Rosso di Toscana IGT <i>2019, Madonna Nera, IT-Toscana</i>	69.–
Chianti Riserva DOCG <i>2021, Poggio Capponi, IT-Toscana</i>	59.–
Bolgheri Rosso <i>2023, Azienda Imperiale, IT-Toscana</i>	69.–
Tumà Primitivo <i>2023, Masseria Cuturi 1881, IT-Puglia</i>	58.–
Ribera del Duero Riserva DO <i>2019, Fuentespine, ES-Ribera del Duero</i>	69.–
Rioja la vendimia DOCa <i>2021, Palacios Remondo, ES-Rioja</i>	65.–

SCHNÄPSE & SHOTS

Grappa Berta	14.–
Kirsch	7.–
Rötali	7.–
Braulio	7.–
Bündner Minze	7.–
Öpfeler	6.–
Jägermeister	7.–

Weitere Shots gibt's an der Bar.

WEISS, 75 cl

Jeninser Riesling Silvaner <i>2023, Francisca Obrecht, CH-Jenins</i>	67.–
Malanser Pinot Gris <i>2022, Giani Boner, CH-Malans</i>	75.–
Château du Châtelard Chasselas <i>2022, Fonjallaz, CH-Epesses</i>	58.–
Roero Arneis Serra Lupini DOC <i>2023, Negro, IT-Piemont</i>	65.–
Lugana Classico DOC <i>2023, Bertani, IT-Lombardei</i>	65.–
Pinot Grigio, Veneto, Velante <i>2023, Bertani, IT-Veneto</i>	59.–
Sauvignon <i>2023, E. Antonutti, IT-Friaul</i>	59.–
Grillo Angelo <i>2021, Mondo del Vino, IT-Sizilien</i>	52.–
Bolgheri Bianco <i>2023, Azienda Imperiale, IT-Toscana</i>	69.–
Chardonnay Sovente <i>2022, Poggio Capponi, IT-Toscana</i>	59.–

Magnum- und Grossflaschen:
Gerne zeigen wir euch unsere Auswahl.