

Speisen

Wir kochen frisch: Das aktuellste Angebot findest du in der App. Bestelle bequem via QR-Code auf deinem Tisch. Essen und Getränke werden dir serviert.

SNACKS & VORSPEISEN

Poutine

Pulled Beef, Pommes mit Gravy und Lenzerheide Käse

16.50

FRISCH GEBACKENES KNOBLIBROT	11.50
STÄTZER PLÄTTLI	28.00
mit Fleisch- und Käsespezialitäten, eingelegten roten Zwiebeln, Gemüse und Kräuterquark	
NACHOS	25.00
mit Lenzerheide Bergkäse überbacken, mit Guacamole, Tomatensalsa, Refried Bean Dip und Jalapeños.	
PORTION POMMES	8.50
WARMER OFEN FLEISCHKÄSE	16.50
hausgemachter Senf, Brot und mixed Pickles	
+ Portion Pommes	+ 7.00
BAKED POTATO	10.50
mit Kräuterquark und Kresse	
+ Speckwürfeli	+ 3.50
VEGANE KÜRBIS-SÜSSKARTOFFEL-KOKOSNUSS-SUPPE	10.50 16.50
HAUSGEMACHTE BÜNDNER GERSTENSUPPE	12.00 19.00
mit Bündnerfleisch und Rohschinken	
+ 1 Wienerli	+ 4.00
VEGETARISCHE ZWIEBELSUPPE	12.00 19.00
aus Pilz-Gemüse-Bouillon mit Baguette und Alp Käse gratiniert	

Tagesspezialitäten

Servicepersonal fragen oder QR-Code scannen

SALATE

MARKTSALAT	10.50
SALATSCHÜSSEL	14.50 22.50
mit Blattsalat, Wintergemüse und gerösteten Kernen und Nüssen	
+ mit Schweizer Poulet-Nuggets	+ 9.50
NÜSSLISALAT MIT HAUS-DRESSING	12.00
+ Ei	+ 1.50
+ krosse Speckwürfeli	+ 3.00
+ Croûtons	+ 1.50
WURST-KÄSE-SALAT	19.00
aus Ofenfleischkäse und Lenzerheide Bergkäse	

HAUPTGÄNGE

CAPUNS	27.00
mit geriebenem Bergkäse und hausgemachter Bouillon	
MAC & CHEESE	24.00
aus Maccaroni und Lenzerheide Bergkäse	
+ Speckwürfeli	+ 3.50
CHILI SIN CARNE (VEGAN)	25.00
mit Bohnen, Peperoni und Tortilla-Chips	
BIG RIBS	39.00
24 Stunden gegart, serviert mit Baked Potato, Cole Slaw und Sour Cream	
BOEUF BOURGUIGNON	38.00
in Rotwein geschmort mit Pilzen, Speck, Gemüse und Reis	
GEMÜSE-STROGANOFF	28.00
mit Pilzen, Kichererbsen, Reis und Kräuter-Sauerrahm	
STÄTZER CORDON BLEU	36.00
vom Säuli mit Lenzerheide Bergkäse und Pommes	
PALOMA'S BURGER	22.50
aus saftigem Schweizer Weidebeef	
+ Portion Pommes	+ 7.00
PIPO'S BURGER	21.50
mit Bulgur-Patty	
+ Portion Pommes	+ 7.00

vegetarisch

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt. Unsere Mitarbeitenden beraten dich gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien. Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Brot und Fleisch; der Wildlachs kommt aus Kanada.

Weine

SCHAUMWEINE

Pinot Noir, Annatina Pelizatti 2022	82.00
Grünenfelder Mousseux 2022	82.00
Champagner p.c. Edouard Brun 37.5cl	48.00
Champagner p.c. Edouard Brun 75cl	92.00
Mongamin – Blanc de Blanc Assailly	108.00
Prosecco DOC Extra Dry, De Simoni	9.00 62.00

WEISSWEINE

Riesling Sylvaner, R. Hermann 2022	60.00
Completer Grand Maitre, R. Hermann 2022	97.00
Gewürztraminer, Georg Fromm 2021	66.00
Chardonnay, Christian Hermann 2021	90.00
Chardonnay Passion Donatsch 2022	97.00
Freisamen, Lauber 2022	64.00
EDEL WEISS, LIPP Weingut 2022	62.00
Viognier, Möhr-Niggli 2022	87.00
Chasselas La Côte, Berthaudin SA 2022	7.50 48.00
Blanc de Noir Corbeau 2020	52.00
Roero Arneis Langhe, Dante Rivetti 2020	52.00
Grüner Veltliner Bründlmayer 2020	9.00 60.00

ROSÉ

Federweiss, GatLuzi Weinbau 2022	8.50 57.00
Rosé, Georg Fromm 2022	67.00

ROTWEINE

Pinot Noir Malans, Annatina Pelizatti 2010	70.00
«Zeit.Lebensfreude.Liebe», Lipp 2021	70.00
INTUIVA, Lipp 2021	87.00
Terra Noir, R. Hermann 2020	77.00
Merlot, R. Hermann 2022	79.00
Pinot Noir, Lauber 2022	9.50 62.00
Pinotage, Lauber 2022	75.00
Pinot Noir Village, Georg Fromm 2022	66.00
Pilgrim, Möhr-Niggli 2017	114.00
Pinot Noir Alte Reben Eichholz 2018	107.00
Pinot Noir Jeninser Eichholz 2016	77.00
Pinot Noir Reserve, Christian Hermann 2017	98.00
Pinot Noir H, Christian Hermann 2016	118.00
Fläscher Scholle Rot, GatLuzi Weinbau 2021	72.00
Pinot Noir «Selection Bovel», Marugg 2016	87.00
Insieme Vino Rosso, Weingut Davaz 2021	80.00
Sorso, Annatina Pelizatti 2010	90.00
Fläscher Pinot Noir, Marugg 2022	62.00
Malanser Blauburgunder, Peter Wegelin 2021	82.00
Pinot Noir Selvenen, Georg Fromm 2021	82.00
Cumme Quercus, Valentin Oberholzer 2021	77.00
Terra Noir, R. Hermann 2022	74.00
Uris, Weingut Davaz 2021	92.00
Cabernet-Merlot, von Tscharner 2020	110.00
Blauburgunder, von Tscharner 2018	125.00
Merlot del Ticino, Gialdi Vini 2017	80.00
Château Phélan Ségur 2016	97.00
Moma Rubicone rosso, Cesari 2018	52.00
14sforzato DOCG, Plozza Vini 2014	77.00
Numero Uno IGT, Plozza Vini 2018	97.00
Barbera d'Asti DOCG, Bassina Marenco 2019	50.00
Ebesco Rosso di Toscana, Villanoviana 2020	57.00
Imeneo, Villanoviana 2021	50.00
Montecastrillo, Finca Torremilanos 2016	58.00

ROTWEIN Magnumflaschen

Pinot Noir Reserve, Christian Hermann 2016 | **178.00**
 Pinot Noir H, Christian Hermann 2019 | **220.00**
 Intus, Marugg 2018 | **197.00**
 Moma Rubicone rosso, Umberto Cesari 2018 | **104.00**
 als Doppelmagnum | **210.00**

Beschreibe zu den Weinen findest du online
 via **QR-Code** auf deinem Tisch.

Getränke

Warme Getränke

Kaffee / Espresso	5.00
Schale / Cappuccino	5.50
Latte Macchiato	6.50
Heisse Schoggi	5.00
Heisses heliomalt	5.00
Schoggi Melange	6.50
Orangenpunsch	5.00
Tee	5.00

Alle Tees sind biologisch angebaut und stammen von Erboristeria Raselli in Poschiavo

Pfefferminze, Minze & Bergkräuter, Grüntee, Brennnessel & Alpenkräuter, Verveine, Hagebutte & Hibiskusblüte, Schwarzttee

Huus-Limo

Orangen-Thymian,
Minze-Limetten oder
Zitronen-Ingwer
40 cl 6.00

Softgetränke

Wasser mit / ohne Kohlensäure 40 cl	4.80
Huus Eistee 40 cl	6.00
Softdrinks 33 cl	5.50
Coca Cola, Coca Cola Zero, Rivella Rot, Rivella Blau	
Möhl Schorle 30 cl	5.00
Citro 30 cl	5.00
Red Bull 25 cl	6.00
J.Gasco Tonic / Lemon 25 cl	5.50
Ei Tony Mate 33 cl	6.50

Warm mit Schuss

Huuskafi	9.00
mit Whisky Cream Likör und Schlagrahm	
Kafi Baileys	8.00
Kafi Amaretto	8.00
Schümlí Pflümli	8.00
Kafi Fertig / Kafi Luz	7.00
Jägertee	7.00
Holdrio	7.00
Fröschli	7.00
Hausgemachter Glühwein	7.00
Lumumba	8.00

Slalom Drinks

Aperol Spritz	13.00
Hugo	12.00
Campari Orange	13.00
Gin Tanqueray Tonic	15.00
Cuba Libre	15.00
Gummibärli	15.00
Vodka Lemon	15.00
Hot Negroni	15.00



Spirits 4 cl

Jack Daniels	10.00
Trojka Vodka rot / grün / weiss	10.00
Vermouth bianco / rosso	8.00
Havanna Club 7 Years	11.00
Absolut Vodka	10.00
Campari	8.00
Baileys	8.00
Amaretto	8.00
Tanqueray Gin	10.00
Monkey 47 Gin	10.00
Zusatzgetränk Cola, Tonic, Lemon, Red Bull	+ 5.00

Shots 2 cl

Flying Hirsch	8.00
Berliner Luft	5.00
Braulio	5.00
Huus-Shot	5.00
Appenzeller	5.00
Röteli	5.00
Stätzer Säge	8 Shots nach Wahl (max. 2 Sorten)
	35.00

Bier / Most

Spezli Braustern	33 cl	6.00
Offen Calanda Edelbräu	30 cl	5.50
Offen Calanda Panaché	30 cl	5.50
Erdinger Weissbier	50 cl	8.00
Erdinger alkoholfrei	33 cl	6.50
Saft vom Fass Bügel	mit/ohne Alkohol 50 cl	7.50

Süsses

FRISCHE ÖPFELCHÜECHLI mit Zimtglasur	14.00	 Stätz Churros mit Zimtzucker 9.00 + Schoggisauce 3.50 + Vanilleglace 4.00
HAUSGEMACHTES CARAMELKÖPFLI im Töpfli mit Rahm	9.00	
LAUWARMES SCHOGGI-KÜCHLEIN mit flüssigem Kern + Vanilleglace	9.00 4.00	
APFELSTREUSELKUCHEN Täglich frisch gebacken	9.00	STÄTZER AFFOGATO KAFFEE mit Vanilleglace und hausgemachtem Eierlikör
LINZERTORTE	7.50	COUP DÄNEMARK mit Vanilleglace, Schoggisauce, Mandeln und Schlagrahm
NUSS- UND MANDELGIPFEL	3.50	15.00

Für die Kids

BIS 10 JAHRE

HAUPTGÄNGE

NÜSSLISALAT MIT EI	8.00
WIENERLI MIT POMMES	11.50
SPAGHETTI BOLOGNESE mit Reibkäse (für Erwachsene 24.00)	14.00
MAC AND CHEESE	11.00
PORTION POMMES	7.00

Schweizer Poulet-Nuggets
mit Pommes
14.00
für Erwachsene 28.00

SÜSSES

KLEINER COUP DÄNEMARK mit Vanilleglace, Schoggisauce, Mandeln und Schlagrahm	8.00
FRISCHE ÖPFELCHÜECHLI mit Zimtglasur	9.00
KUGEL VANILLEGLACE mit Smarties	4.50



Wir kochen frisch: Das aktuellste Angebot findest du in der App.
Bestelle bequem via **QR-Code** auf deinem Tisch. Essen und Getränke werden dir serviert.