

# 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



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



## SALATE

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

## HAUPTGÄNGE

<b>CAPUNS</b>	27.00
mit geriebenem Bergkäse und hausgemachter Bouillon	
<b>MAC &amp; CHEESE</b> 🌿	24.00
aus Maccaroni und Lenzerheide Bergkäse	
+ Speckwürfeli	+ 3.50
<b>CHILI SIN CARNE</b> (VEGAN)	25.00
mit Bohnen, Peperoni und Tortilla-Chips	
<b>BIG RIBS</b>	39.00
24 Stunden gegart, serviert mit Baked Potato, Cole Slaw und Sour Cream	
<b>BOEUF BOURGUIGNON</b>	38.00
in Rotwein geschmort mit Pilzen, Speck, Gemüse und Reis	
<b>GEMÜSE-STROGANOFF</b> 🌿	28.00
mit Pilzen, Kichererbsen, Reis und Kräuter-Sauerrahm	
<b>STÄTZER CORDON BLEU</b>	36.00
vom Säuli mit Lenzerheide Bergkäse und Pommes	
<b>PALOMA'S BURGER</b>	22.50
aus saftigem Schweizer Weidebeef	
+ Portion Pommes	+ 7.00
<b>PIPO'S BURGER</b> 🌿	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 37.5 cl	48.00
Champagner p.c. Edouard Brun 75 cl	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 Eicholz 2018	107.00
Pinot Noir Jeninser Eicholz 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 Tschärner 2020	110.00
Blauburgunder, von Tschärner 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 Marengo 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 <i>heliomalt</i>	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, Brennessel & Alpenkräuter, Verveine, Hagebutte & Hibiskusblüte, Schwarztee



## 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
El 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
Schümli 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

<b>FRISCHE ÖPFELCHÜECHLI</b> mit Zimtglace	14.00
<b>HAUSGEMACHTES CARAMELKÖPFLI</b> im Töpfli mit Rahm	9.00
<b>LAUWARMES SCHOGGI-KÜCHLEIN</b> mit flüssigem Kern + Vanilleglace	9.00 4.00
<b>APFELSTREUSELKUCHEN</b> Täglich frisch gebacken	9.00
<b>LINZERTORTE</b>	7.50
<b>NUSS- UND MANDELGIPFEL</b>	3.50



<b>STÄTZER AFFOGATO KAFFEE</b> mit Vanilleglace und hausgemachtem Eierlikör	15.00
<b>COUP DÄNEMARK</b> mit Vanilleglace, Schoggisauce, Mandeln und Schlagrahm	13.50

## Für die Kids

BIS 10 JAHRE

### HAUPTGÄNGE

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



### SÜSSES

<b>KLEINER COUP DÄNEMARK</b> mit Vanilleglace, Schoggisauce, Mandeln und Schlagrahm	8.00
<b>FRISCHE ÖPFELCHÜECHLI</b> mit Zimtglace	9.00
<b>KUGEL VANILLEGLACE</b> 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.