

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



- FRISCH GEBACKENES KNOBLIBROT**  11.50
- STÄTZER PLÄTTLI** 28.00
mit Fleisch- und Käsespezialitäten, eingelegten roten Zwiebeln, Gemüse und Kräuterquark
- TORTILLAS** 25.00
mit Pulled Beef, Tomatensalsa, Avocado und Reibkäse
- PORTION HAUS-POMMES**  8.50
- SMOKED BEEF SANDWICH** 22.00
mit rosa Entrêcote und Remoulade
+ Haus-Pommes + 8.50
- QUETSCHKARTOFFEL**  8.50
mit Kräuterquark
+ krosse Speckwürfeli + 3.00
- BLACK BEAN SOUP**  11.50 18.00
mit geriebenem Käse & Tortillas
- HAUSGEMACHTE BÜNDNER GERSTENSUPPE** 12.00 19.00
mit Bündnerfleisch und Salsiz
+ Rauchwürstli 8.00
- VEGANE ZWIEBELSUPPE**  9.00 15.00
aus hausgemachter Gemüse-Pilzbouillon
+ Käsebaguettescheiben 2.00
- GERÄUCHERTER KANADISCHER WILDLACHS** 26.00 36.00
mit Toast-Zopf und Wasabi-Schaum



 vegetarisch

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt. Unsere Mitarbeitenden beraten dich gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien.

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch; der Wildlachs kommt aus Kanada.

SALATE

- MARKTSALAT**  10.50
- BUNTER SALAT**  14.50 22.50
mit gerösteten Haselnüssen, Cole-Slaw und eingelegtem Gemüse
+ Backhendli-Nuggets 9.00
- NÜSSLISALAT MIT HAUS-DRESSING**  12.00
+ Ei 1.50
+ krosse Speckwürfeli 3.00
+ Croutons 1.50

HAUPTGÄNGE

- Mac & Cheese** 
aus Maccaroni und Lenzerheide Bergkäse 24.00
+ KROSSE SPECKWÜRFELI 3.00
- CAPUNS** 25.00
mit geriebenem Bergkäse und hausgemachter Bouillon
- GESCHMORTE SCHWEIZER LAMMHAXE** 39.00
mit Quetschkartoffeln und Wurzelgemüse
- SPARE RIBS** 39.00
24h gegart mit Poutine serviert
- RINDSENTRECÔTE MEDIUM** 43.00
mit Stätzer Butter überbacken und Haus-Pommes
- SAFTIGE NUGGETS** vom Schweizer Poulet 28.00
mit Haus-Pommes
- STÄTZER CORDON BLEU** 36.00
vom Säuli mit Lenzerheide Bergkäse und Haus-Pommes
- ROGER'S VEGANE PILZRAVIOLI**  26.00
- PALOMA'S BURGER** 21.00
aus saftigem Schweizer Weidebeef
+ Haus-Pommes + 8.50

Süßes

FRISCH GEBACKENER APFELKUCHEN	8.50
+ Rahm	2.00
+ Vanilleglace	4.00
SCHOKOLADENMOUSSE-TÖRTCHEN	12.00
mit Sauerrahm	
STÄTZER AFFOGATO KAFFEE	15.00
mit Vanilleglace und hausgemachtem Eierlikör	
LAUWARMES SCHOGGI-KÜCHLEIN	9.00
mit flüssigem Kern	
+ Vanilleglace	4.00
LEMON TARTE	12.00
Zitronenkuchen mit Meringue überbacken	
+ Rahm	2.00



NUSSGIPFEL	3.50
DAME BLANCHE	13.50
mit Vanilleglace, Schoggisauce, Mandeln und Schlagrahm	

Für die Kids

BIS 10 JAHRE

HAUPTGÄNGE

NÜSSLISALAT 🌿	8.00
mit Ei	
ROGER'S VEGANE PILZRAVIOLI 🌿	14.00
SPAGHETTI BOLOGNESE	14.00
mit Reibkäse	
MAC AND CHEESE 🌿	11.00
PORTION HAUS-POMMES 🌿	8.50



SÜSSES

PETITE DAME BLANCHE	8.00
mit Vanilleglace, Schoggisauce, Mandeln und Schlagrahm	
STÄTZER CHURROS ab 14 Uhr	5.00
mit Zimtucker	
+ Schoggisauce	2.50
+ Vanilleglace	2.00
KUGEL VANILLEGLACE	4.50
mit Smarties	



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.

Weine

SCHAUMWEINE

Pinot Noir, Annatina Pelizatti 2022	12.00 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

WEISSWEIN

Riesling, Christian Hermann 2022	79.00
Riesling Sylvaner, R. Hermann 2022	9.00 60.00
Completer Grand Maitre, R. Hermann 2022	97.00
Chardonnay, Lauber 2022	64.00
Gewürztraminer, Georg Fromm 2021	66.00
Chardonnay, Christian Hermann 2021	90.00
Pinot Gris, Lauber 2019	64.00
Malanser Weissburgunder, Peter Wegelin 2022	67.00
Malanser Chardonnay, Peter Wegelin 2022	70.00
Chardonnay Passion Donatsch 2022	97.00
Freisamen, Lauber 2022	64.00
Fläscher Pinot Blanc, Marugg 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 Bründelmeyer 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	62.00
Pinotage, Lauber 2022	75.00
Pinot Noir Village, Georg Fromm 2022	66.00
Pilgrim, Möhr-Niggli 2017	112.00
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
Merlot del Ticino, Gialdi Vini 2017	80.00
Negromante, Castello di Cantone 2016	90.00
Château Phélan Ségur 2016	97.00
Bagnolo Riserva, Villa Bagnolo 2018	48.00
Moma Rubicone rosso, Umberto Cesari 2018	52.00
14sforzato DOCG, Plozza Vini 2014	77.00
Numero Uno IGT, Plozza Vini 2018	97.00
Barbera d'Asti DOCG, Bassina Marnco 2019	50.00
Ebesco Rosso di Toscana, Villanoviana 2020	57.00
Imeneo, Villanoviana 2021	50.00
Blaufränkisch, Weingut Pöckl 2018	62.00
Valbom Tinto, Quinta de Valbom 2013	62.00
Uris, Weingut Davaz 2021	92.00
Aalto, Aalto 2021	97.00
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

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

Getränke

WARME GETRÄNKE

Kaffee / Espresso	4.90
Schale / Cappuccino	5.50
Latte Macchiato	6.50
Heisse Schoggi	5.00
Heisses heliomalt	5.00
Tee	5.00

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

Pfefferminze, Minze & Bergkräuter, Grüntee
Brennessel & Alpenkräuter, Verveine,
Hagenbutten & Hibiskusblüte, Schwarztee

SOFTGETRÄNKE



Wasser mit / ohne Kohlensäure 40cl	4.80
Huus Eistee 40cl	6.00
Glüwein-Limo (alkoholfrei) 40cl	6.50
Softdrinks 33 cl	5.50
Coca Cola, Coca Cola Zero, Möhl Shorley, Rivella Rot	
Citro 30 cl	5.50
Tonic 25 cl	5.50
El Tony Mate 33 cl	6.50

WARM MIT SCHUSS

Huuskafi	9.00
mit Whisky Cream Likör	
Schümli Pflümli	8.00
Kafi Fertig / Kafi Luz	7.00
Jägertee	7.00
Holdrio	7.00
Fröschli	7.00
Glühwein	6.50
Tooti Tante	8.00
Lumumba meets heliomalt	



SPIRITS

Campari 4cl	8.00
Bailyes 4 cl	8.00
Amaretto 4 cl	8.00
Tanquerry Gin 2 cl	8.00
Monkey 47 Gin 2 cl	12.00

SHOTS

Hot heliomalt -Shot	5.00
Berliner Luft	5.00
Braulio	5.00
Huus-Shot	5.00
Röteli	5.00

BIER / MOST

Spezli Braustern 33cl	6.00
Offen Calanda Edelbräu 30cl	5.50
Offen Calanda Panaché 30cl	5.50
Calander Radler 33cl	6.00
Erdinger Weissbier 50cl	8.00
Erdinger alkoholfrei 33cl	6.50
Saft vom Fass Bügel mit/ohne Alkohol 50cl	7.50
Swizly Swiss Cider 33cl	7.00