

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 |
| OFENFLEISCHKÄSE | 12.00 |
| mit Brot und hausgemachtem Senf | |
| + 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 | |
| + 1 Wienerli | 4.00 |
| 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 Brot und Fleisch; der Wildlachs kommt aus Kanada.

SALATE

| | |
|--|-------------|
| MARKTSALAT | 10.50 |
| BUNTER SALAT | 14.50 22.50 |
| mit Cole-Slaw, Dill-Gurken, Randen, Radiesli und gerösteten Nüssen | |
| + saftige Nuggets | 9.50 |
| NÜSSLISALAT MIT HAUS-DRESSING | 12.00 |
| + Ei | 1.50 |
| + krosse Speckwürfeli | 3.00 |
| + Croutons | 1.50 |
| WURST-KÄSE-SALAT | 19.00 |
| aus Ofenfleischkäse und Lenzerheide Bergkäse | |

HAUPTGÄNGE

| | |
|--|-------|
| CAPUNS | 25.00 |
| mit geriebenem Bergkäse und hausgemachter Bouillon | |



| | |
|--|--------|
| HAUSGEMACHTES CHILI CON CARNE | 29.00 |
| CHILI SIN CARNE (VEGAN) | 24.00 |
| BIG RIBS | 39.00 |
| 24h gegart mit Poutine serviert | |
| RINDSFILET-STROGANOFF | 45.00 |
| mit Reis, Peperoni und Kräutersauerrahm | |
| GEMÜSE-STROGANOFF | 24.00 |
| mit Reis, Peperoni und Kräutersauerrahm | |
| SAFTIGE NUGGETS vom Schweizer Poulet | 28.00 |
| mit Haus-Pommes | |
| STÄTZER CORDON BLEU | 36.00 |
| vom Säuli mit Lenzerheide Bergkäse und Haus-Pommes | |
| PALOMA'S BURGER | 21.50 |
| aus saftigem Schweizer Weidebeef | |
| + Haus-Pommes | + 8.50 |
| PIPO'S BURGER (VEGAN) | 21.50 |
| mit Bulgur-Patty | |
| + Haus-Pommes | + 8.50 |

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, 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 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 | 112.00 |
| 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 |
| Merlot del Ticino, Gialdi Vini 2017 | 80.00 |
| Negromante, Castello di Cantone 2016 | 13.00 90.00 |
| Château Phélan Ségur 2016 | 97.00 |
| Bagnolo Riserva, Villa Bagnolo 2018 | 48.00 |
| Moma Rubicone rosso, Cesari 2018 | 8.00 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
als Doppelmagnum | 210.00

Beschreibe 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 helio malt | 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, Schwarztee



SOFTGETRÄNKE

| | |
|--|------|
| Wasser mit / ohne Kohlensäure 40cl | 4.80 |
| Huus Eistee 40cl | 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 |
| Tooti Tante | 8.00 |
| Lumumba meets helio malt und Schlagrahm | |



SPIRITS 4cl

| | |
|--|--------|
| Jack Daniels | 9.00 |
| Trojka Vodka rot / grün / weiss | 9.00 |
| Vermouth bianco / rosso | 8.00 |
| Havanna Club 7 Years | 11.00 |
| Absolut Vodka | 9.00 |
| Campari | 8.00 |
| Baileys | 8.00 |
| Amaretto | 8.00 |
| Tanquerri Gin | 8.00 |
| Monkey 47 Gin | 12.00 |
| Zusatzgetränk Cola, Tonic, Lemon, Red Bull | + 4.00 |

SHOTS 2cl

| | |
|--|-------|
| Flying Hirsch | 8.00 |
| Hot helio malt-Shot | 5.00 |
| 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 33cl | 6.00 |
| Offen Calanda Edelbräu 30cl | 5.50 |
| Offen Calanda Panaché 30cl | 5.50 |
| 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 |

Süßes

| | |
|---|--------------|
| FRISCHE ÖPFELCHÜECHLI mit Zimtglace | 14.00 |
| HAUSGEMACHTES CARAMELKÖPFLI im Töpflli mit Rahm | 9.00 |
| LAUWARMES SCHOGGI-KÜCHLEIN mit flüssigem Kern + Vanilleglace | 9.00 4.00 |
| APFELSTREUSELKUCHEN Täglich frisch gebacken | 9.00 |
| LINZERTORTE | 7.50 |
| NUSSGIPFEL | 3.50 |



| | |
|--|-------|
| STÄTZER AFFOGATO KAFFEE mit Vanilleglace und hausgemachtem Eierlikör | 15.00 |
| DAME BLANCHE mit Vanilleglace, Schoggisauce, Mandeln und Schlagrahm | 13.50 |

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 HAUS-POMMES 🌿 | 8.50 |



SÜSSES

| | |
|---|------|
| PETITE DAME BLANCHE mit Vanilleglace, Schoggisauce, Mandeln und Schlagrahm | 8.00 |
| FRISCHE ÖPFELCHÜECHLI mit Zimtglace | 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.