

Weiswein Flaschen

	<i>2dl</i>	<i>5dl</i>	<i>7/7.5dl</i>
Fendant du Valais	9.00	20.00	
Pinot Grigio Spazio		22.50	
Malanser Riesling x Sylvaner Von Salis		30.00	

St. Saphorin Roche Ronde Testuz 2020 52.00

Lavaux A.O.C. Chasselas
blasses Gelb. Fruchtige und mineralische Nase dank kalkhaltigem Boden. Elegant, generös und füllig, aromatisch und frisch

Terlan Pinot Bianco 2021 50.00

Cantina Terlan, Alto Adige D.O.C.
frische Note nach Äpfeln, Stachelbeeren und Zitrusfrüchten frisch und elegant

Elena Walch Chardonnay 2021 54.00

Alto Adige D.O.C.
Bukettt mit exotischen Noten, Ananas sowie reifem Apfel und leicht florealen Aromen

Prosecco & Champagner

Cüpli Prosecco 1dl	8.00		
Cüpli Champagne Laurent Perrier	13.00		
Champagne Laurent Perrier		85.00	
extra Cuvée du Réserve			
Champagne Laurent Perrier Magnum 1.5 Liter		155.00	
extra Cuvée du Réserve			
Aperol Spritz	10.50		
Prosecco mit einem Spritz Aperol & Soda			
Hugo	10.50		
Prosecco, Holunderblütensirup, Minze & Soda			

Rotwein Flaschen

	<i>3.5dl</i>	<i>5dl</i>	<i>7.5dl</i>
Veltliner Perlavilla Triacca	16.00	20.00	
Malanser Blauburgunder 2021 58.00			
von Salis, Graubünden AOC fruchtig und frisch duftend nach Himbeeren und roten Kirschen, mit einer Veilchen-Nuance und etwas rotem Pfeffer			
Amarone Classico «La Giaretta» 2018 69.00			
Valpolicella DOCG, Corvina, Rondinella, Molinara frische, fruchtige Aromen mit dunklen Beeren, Nelken, aromatische Kräuter, warme Holznoten und ein Hauch von Schokolade			
Lagrein Riserva «Fallwind» 2019 56.00			
St. Michael Eppan Alto Adige DOC vielfältige Aromen die an reife, rote Früchte, würzige Ledernoten, Nelken und Zimt erinnern			
Merlot Cabernet «Curtis» 2020 49.00			
Kurtatsch Alto Adige DOC Intensive Aromen nach Waldbeeren, Cassis und etwas Kirsche, mit einer leichten Würzigkeit			
Costera Cannonau di Sardegna 2020 44.00			
Cantina Argiolas Sardegna DOC intensive Aromen nach Waldbeeren, Cassis und etwas Kirsche, mit einer leichten Würzigkeit			
Malbec Estate Especial «Kaiken» 2019 44.00			
Mendoza Argentina schöne Dichte erinnert an Blaubeeren, etwas Minze, dunkle Schokolade und Cassis, elegante Weichheit und samtige Textur			

Die Jahrgänge können geringfügig abweichen



ÖFFNUNGSZEITEN:
TÄGLICH 8:30-16:45
WARME KÜCHE: 11:15-15.00

Suppen

Hausgemachte Bündner Gerstensuppe (A,G,L) 500ml hausgemacht mit Rollgerste, Gemüse & Trockenfleisch & Brot	CHF 14.80
Gerstensuppe mit Wienerli (A,G,L) 500ml hausgemacht mit Rollgerste, Gemüse, Trockenfleisch & Wienerli & Brot	15.70
Hausgemachte Tomatencremesuppe   500ml hausgemacht mit einem Hauch Italianità & Sahnehaube & Brot	13.50

Alpetta Salate

Alpetta Salatschüssel (A,G)   mit marktfrischen Blattsalaten, Croutons, Käse- und Speckwürfel	19.00
Beilagen Salat   gemischte Blattsalate	9.00
Hausgemachte Salatsaucen (C,F,M) Französisch, Italienisch	

Kalte Gerichte

Bündner Plättli (G) Bündnerfleisch, Rohschinken, Coppa, Speck & Bergkäse (Alp Laisch)	32.00
Portion Bergkäse (G) Von der Alp Laisch, Cornichons & Silberzwiebeln	21.00
Alpetta Apero Plättli (G) Bündnerfleisch, Rohschinken, Coppa, Salzig, Speck & Bergkäse (Alp Laisch)	32.00

Pasta

Hausgemachte Lasagne (A,C,G,L) mit 100% Rindfleisch, Béchamel, Tomatensauce & Parmesan	22.00
Spaghetti Bolognese (A,C,G,L) mit 100% Rindfleisch, Gemüsewürfel & Tomaten	21.00

Vegi Pasta

Hausgemachte Äpler Makkaroni (A,C,G)  mit Makkaroni, Kartoffelwürfel, Käsesauce, gebratene Zwiebeln & Apfelmus	24.50
Rustico Triangoli Provolone e Pomodori (G,A)  Ravioli mit kräftiger Füllung, Provolonekäse & Getrockneten Tomaten an leichter Tomatensauce, Grillgemüse & Ruccolapesto	23.50

Engadiner Spezialitäten

Vegi Quark Pizzokels (A,C,G)  mit Wurzelgemüse, Käse & gebratenen Zwiebeln	24.50
Capuns «Engiadinais» (A,C,G) mit Rahmbouillon, Speckstreifen, Parmesan, Zwiebeln & brauner Butter	24.50

Kartoffeln

Portion Pommes Frites   Ketchup, Mayo oder Alpettasauce	11.80
Portion Country Cuts   mit Alpettasauce & Sourcream	12.80
Engadiner Speckrösti mit gebratenen Zwiebeln, Speck, Bündnerfleisch, grantiniert mit Bergkäse mit Spiegelei	22.50
	+ 3.00

inkl. 7.7% MwSt

 Vegan
 Vegetarisch
Infos betr. Intolleranzen/Allergien beim Mitarbeiter
Fleischherkunft: Poulet, Rind, Kalb aus Schweizer Produktion
Das Gemüse liefert uns Rossi Venzi & die Milchprodukte stammen aus der Oberengadiner Molki

A)Getreide
B)Krebstiere
C)Eier
D)Fisch
E)Erdnüsse
F)Soja
G)Milch
H)Schalenfrüchte
L)Sellerie
M)Senf
N)Sesamsamen
O)Schwefeldioxid
P)Lupinen

Fleisch

Orginal Wienerschnitzel vom Kalb (A,C) mit Pommes oder Country Cuts	34.50
Alpetta Burger (A,C,G) mit Pommes oder Country Cuts	23.50
Zwiebelrostbraten vom Rind (A,C,G,L) vom Entrecôte mit Röstzwiebeln & Spätzli	32.50
Ossobuco vom Kalb (A,L,G) Kalbshaxe mit Wurzelgemüse und cremiger Polenta	29.50
Fleischkäse mit Spiegelei (C) mit Bratkartoffeln oder Pommes	19.50
Chicken Nuggets (A,C) mit Pommes Frites & Alpettasauce	20.50

Käsefondue ab 2 Personen

Engadiner Gletscherfondue mt Brot, Essiggemüse, Schwarze Gnocchi & 2cl Kirsch	CHF 32.00/Person
Laurent Perrier Champagner Fondue dazu 1 Cüpli Laurent Perrier Champagner La Cuvée mit Brot, Essiggemüse, Schwarzen Gnocchi & 2cl Kirsch	CHF 47.00/Person
Trüffelndue mit Brot, Essiggemüse, Schwarzen Gnocchi & 2cl Kirsch	CHF 40.00/Person
Speck & Zwiebelfondue mit Brot, Essiggemüse, Schwarzen Gnocchi & 2cl Kirsch	CHF 34.00/Person

Reservieren Sie Ihren Platz
im Fonduestübl!
081 861 14 80 (von 8:30-16:00)

Dessert

Apfelstrudel (A,C) mit Vanillesauce & Schlagsahne	14.00
Hausgemachte Engadiner Nusstorte die Originale	9.50
Nussstange (A,G,E,H) die feine Sache für zwischendurch	4.00
Nusschnecke (A,G,E,H)	5.00
Berliner (A) mit feiner Himbeerfüllung	3.80
Hausgemachte Fruchtwähen (A,C,G) Zwetschge, Aprikose & Apfel	10.00
Schokoladenkuchen mit Schlagsahne	10.00

Alkoholfrei

Heisse Getränke			
Café Crème		5.00	
Espresso		5.00	
Doppelter Espresso		6.40	
Milchkaffee		6.00	
Latte Macchiato		6.00	
Cappuccino		6.00	
Ovomaltine/Schokolade			
Heisse/Kalte Ovomaltine		4.80	
Heisse/kalte Schokolade (Caotina)		4.80	
Braun/schwarz/weiss			
Mélange		+1.50	
Tea & Punch			
Tee (diverse Sorten)		4.80	
Rumpunsch/Orangepunch/Apfelpunch		4.80	
Mineral Offen			DL
Scuoler Schnitzwasser	3/5	4.90	6.50
(Quellwasser & Kohlensäure)			
Coca Cola	3/5	4.90	6.50
Apfelschorle	3/5	4.90	6.50
Eistee	3/5	4.90	6.50
Rivella Rot	3/5	4.90	6.50
Apfelsaft	3/5	4.90	6.50
Spezi	3/5	4.90	6.50
Fanta	3/5	4.90	6.50
Sprite	3/5	4.90	6.50
Mineral Flaschen			
Almdudler	3.3	6.00	
Red Bull	2.5	6.00	
Rivella Blau	3.3	6.00	
Gazosa Limone	3.5	6.00	
Gazosa Arancia Amara	3.5	6.00	
Skiwater	3.3	6.00	
Coca Cola-Zero	3.3	6.00	
Möhl Saft vom Fass (4% Alk.)	5	7.50	
Möhl Saft vom Fass senza	5	7.50	
Allegra	3.5	5.50	
(stilles Mineral)			
Swizly (5% Alk.)	3.3	6.00	
Alkoholfreies Bier			
Erdinger alkoholfrei	5	8.00	
Calanda senza	3.3	6.50	
Alpetta Specials...gibt Dir Kraft			
Powertee		7.50	
Zitronen, Orangen, Limetten, Rohrzucker, Frische Minze, Ingwer, Hagebuttentee			
Powerlimes		7.50	
Limetten, Rohrzucker, Frische Minze, Ingwer & Honig			
Powerlimes/Tee „Spritz“		11.00	
unsere Klassiker mit 4cl Rum oder Aperol			
Girun		8.00	
Von der Alpenbrauerei Tschlin mit besten Zutaten gebraut			
Trail Ale		8.00	
1.-- Chf geht in den Bau/Erhaltung der pure alpine trails Unterengadin			

Alkohol

Offenbier		DL		
Calanda Edelbräu	3/5	5.00	7.00	
Panaché Calanda Edelbräu	3/5	5.00	7.00	
Flaschenbier				
Erdinger Weissbier hell/dunkel		5.0	8.00	
Birra Moretti	3.3		7.50	
Hauskaffee`s mit Rahm. 4 cl		vol.%		
Alpetta Spezial „Huuskafi“ mit Rahm				
Alpetta „Kafi“		33.1	9.00	
Schümli – Pflümli		37.5	9.00	
„Kafi“ Dolce Vita Baileys		17	9.00	
„Kafi“ Amaretto		17	9.00	
Bombardino, Zabov		19	9.00	
Heisse Schokolade mit Rum		37.5	9.00	
Kafi Schnaps & Skihüttenee`s “ 4cl				
Zwetschgen Luz		37.5	7.50	
„Kafi“ Fertige		37.5	7.50	
Süsser Willy (Apfellokür & Hagenbuttentee)		20	7.50	
Fröschli (Grüner Wodka & Pfefferminztee)		17	7.50	
Holdrio (Zwetschgenwasser & Hagebuttentee)		37.5	7.50	
Feuerwehr (Roter Wodka & Orangepunch)		24.0	7.50	
Glühwein			7.00	
Jägertee			7.50	
Tee Rum			7.50	
Shots 2cl				
Braulio		21	5.00	
Appenzeller		29	5.00	
Willi Sauer		17	5.00	
Alpetta Shot		17	5.00	
Flamingo Wodka Shot		17	5.00	
Orange Wodka Shot		17	5.00	
Birne Williams		17	5.50	
Spirituosen		cl		
Jägermeister	2	35	5.50	
Obstler	2	37.5	5.00	
Kirsch	2	37.5	5.00	
Pflümli	2	37.5	5.00	
Zwetschgenwasser	2	37.5	5.00	
Grappa Paesanella	2	37.5	5.50	
Baileys	4	17	7.00	
Bacardi Superior weiss	4	37	9.00	
Black Label Whisky	4	40	9.00	
Flying Hirsch	2	35	7.00	
Wodka weiss/rot/schwarz	4	37.5	9.00	
Gordon`s Gin	4	37.5	9.00	
Campari	4	23	7.00	
Amaretto	4	28	8.00	
Caipirinha	4	40	12.00	
Caipirosca	4	40	12.00	
Mojito	4	40	12.00	
Zusätze (Longdrinks)				
Mineral			3.00	
Redbull			4.00	

Inkl. 7.7% MwSt.

maloja 

Wir Tragen Maloja Kleider erhältlich
in Scuol bei MANARÖL.CH