

Weisswein Flaschen

	2dl	5dl
195/196 Fendant du Valais	9.00	20.00
197 Pinot Grigio Spazio		22.50
198 Malanser Riesling x Sylvaner Von Salis		30.00
		7/7.5dl
201 St. Saphorin Roche Ronde Testuz 2020 Lavaux A.O.C. Chasselas blasses Gelb. Fruchtige und mineralische Nase dank kalkhaltigem Boden. Elegant, generös und füllig, aromatisch und frisch		52.00
199 Terlan Pinot Bianco 2021 Cantina Terlan, Alto Adige D.O.C. frische Note nach Äpfeln, Stachelbeeren und Zitrusfrüchten frisch und elegant		50.00
200 Elena Walch Chardonnay 2021 Alto Adige D.O.C. Bukett mit exotischen Noten, Ananas sowie reifem Apfel und leicht florealen Aromen		54.00

Prosecco & Champagner

206 Cüpli Prosecco 1dl	8.00
203 Piccolo Champagner Laurent Perrier 3.5 DL	35.00
204 Champagne Laurent Perrier extra Cuvée du Réserve	85.00
205 Champagne Laurent Perrier Magnum 1.5 Liter extra Cuvée du Réserve	155.00
151 Aperol Spritz Prosecco mit einem Spritz Aperol & Soda	11.50
150 Hugo Prosecco, Holunderblütensirup, Minze & Soda	11.50

Rotwein Flaschen & Hauswein

	1 dl	2dl	5dl	7.5dl
224/225/228 Hauswein: "Mille 1" 2015 Pratello Garda DOC Rosso (50% Merlot 50% Rebo) Invasion blumiger Düfte wie Alpenveilchen und Holunder gefolgt von einer Explosion fruchtig-würziger Düfte von Blaubeere, Wacholder, Holz und Zimt	4.50	8.50	21.00	30.00
			3.5dl	5dl
215/216 Veltliner Perlavilla Triacca			16.00	20.00
				7.5dl
217 Malanser Blauburgunder 2021 von Salis, Graubünden AOC fruchtig und frisch duftend nach Himbeeren und roten Kirschen, mit einer Veilchen-Nuance und etwas rotem Pfeffer				58.00
218 Amarone Classico «La Giarretta» 2018 Valpolicella DOCG, Corvina, Rondinella, Molinara frische, fruchtige Aromen mit dunklen Beeren, Nelken, aromatische Kräuter, warme Holznoten und ein Hauch von Schokolade				69.00
219 Lagrein Riserva «Fallwind» 2019 St. Michael Eppan Alto Adige DOC vielfältige Aromen die an reife, rote Früchte, würzige Ledernoten, Nelken und Zimt erinnern				56.00
220 Merlot Cabernet «Curtis» 2020 Kurtatsch Alto Adige DOC Intensive Aromen nach Waldbeeren, Cassis und etwas Kirsche, mit einer leichten Würzigkeit				49.00
221 Costera Cannonau di Sardegna 2020 Cantina Argiolas Sardegna DOC intensive Aromen nach Waldbeeren, Cassis und etwas Kirsche, mit einer leichten Würzigkeit				44.00
212 Malbec Estate Especial «Kaiken» 2019 Mendoza Argentina schöne Dichte erinnert an Blaubeeren, etwas Minze, dunkle Schokolade und Cassis, elegante Weichheit und samtige Textur				44.00
Die Jahrgänge können geringfügig abweichen				



Suppen

³⁰⁰ Bündner Gerstensuppe (A,G,L)	14.80
hausgemacht mit Rollgerste, Gemüse, Trockenfleisch	
³⁰¹ Bündner Gerstensuppe & Wienerli (A,G,L)	15.80
hausgemacht mit Rollgerste, Gemüse, Trockenfleisch, Wienerli	
³⁰² Tomatencremesuppe🍃🌿	13.50
hausgemacht mit einem Hauch Italianità, Crème fraîche	
³⁰³ Tomatencremesuppe & Wienerli	14.50
hausgemacht mit einem Hauch Italianità & Crème fraîche	
³⁰⁴ Gulaschsuppe	14.80
die originale mit Crème fraîche	

Alpetta Salate

³¹⁰ Alpetta Salatschüssel (A,G)🍃🌿	19.00
mit marktfrischen Blattsalaten, Croutons, Käse- & Speckwürfel	
³¹¹ Chicken Caesar Salad (A,G)	19.00
mit Lattichsalat, Croutons, Speckwürfel, Pouletstreifen & Hausdressing	
³¹² Beilagen Salat🍃🌿	9.00
gemischte Blattsalate	
³¹³ Salatsaucen (C,F,M)	
hausgemacht Französisch, Italienisch	

Kalte Gerichte

³²⁰ Bündner Plättli (G)	29.50
mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Coppa, Speck, Bergkäse (Alp Pradigant) & Butter	
³²¹ Portion Bergkäse (G)	21.00
Feinster Alpkäse aus Vnà (Alp Pradigant), mit Trauben, Baumnüsse, Cornichons, mit Silberzwiebeln und Feigensenf & Butter	
³²² Hateckes Contadino Salziz	16.00
mit Cornichons, Silberzwiebeln und Butter	

Pasta

³²⁹ Lasagne (A,C,G,L)	24.50
hausgemacht mit 100% Rindfleisch, Bèchamel, Tomatensauce & Parmesan	
³³⁰ Spaghetti Bolognese (A,C,G,L)	21.00
mit 100% Rindfleisch, Gemüsewürfel & Tomaten	

Vegi Pasta

³²⁵ Äipler Makkaroni (A,C,G)🍃🌿	24.50
mit Kartoffelwürfel, Käsesauce, Zwiebelschwitze & Apfelmus	
³²⁷ Pizzoccheri Valtellinesi (G,A)🍃🌿	24.50
Buchweizennudeln mit Wirsing, Karotten, Käse & Zwiebelschwitze mit Salbei	

Engadiner Spezialitäten

³³⁵ Vegi Pizzokels (A,C,G)🍃🌿	24.50
mit Wurzelgemüse, Käse & Zwiebelschwitze	

Kartoffeln

³⁴⁰ Portion Pommes frites🍃🌿	12.00
mit Ketchup, Mayo oder Alpettasauce	
³⁴² Portion Country Cuts🍃🌿	12.80
mit Alpettasauce & Sourcream	
³⁴⁷ Engadiner Speckrösti	23.00
mit gebratenen Zwiebeln, Speck, Bündnerfleisch, gratiniert mit Bergkäse & Spiegelei	+ 3.00

Fleisch

³⁷³ Original Wienerschnitzel vom Kalb (A,C)	38.00
mit Pommes frites oder Country Cuts	
³⁷⁷ Alpetta Burger (A,C,G)	24.00
mit Pommes frites oder Country Cuts	
³⁸⁵ Ossobuco vom Kalb (A,L,G)	29.50
Kalbshaxe mit Wurzelgmüse Polenta	
³⁸⁶ Fleischkäse mit Spiegelei (C)	20.00
mit Pommes frites	
³⁹⁰ Chicken Nuggets (A,C)	20.50
mit Pommes frites & Alpettasauce	

Käsefondue ab 2 Personen

Engadiner Gletscherfondue
mt Brot, Essiggemüse, 2cl Kirsch

Laurent Perrier Champagnerfondue
dazu 1 Cüpli Laurent Perrier Champagner La Cuvée
mit Brot, Essiggemüse, & 2cl Kirsch

Tomatenfondue
mit Brot, Essiggemüse, & 2cl Kirsch

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

CHF 30.00/Person

CHF 45.00/Person

CHF 30.00/Person

Dessert

⁴⁶¹ Apfelstrudel (A,C)	14.00
mit Vanillesauce & Schlagsahne	
⁴⁶² Hausgemachte Engadiner Nusstorte	9.50
die Originale	
⁴⁶³ Nussstange (A,G,E,H)	4.00
die feine Sache für zwischendurch	
⁴⁶⁴ Berliner (A)	3.80
mit feiner Himbeerfüllung	
⁴⁶⁵ Hausgemachte Fruchtwähen (A,C,G)	10.00
Aprikose, ⁴⁶⁶ Zwetschge	
⁴⁶⁷ Schokoladenkuchen mit Schlagsahne	10.00



Wir Tragen Maloja Kleider

Alkoholfrei

<i>Heisse Getränke</i>	
¹ Café Crème	5.00
³ Milchkaffee	6.00
⁴ Espresso	5.00
⁵ Doppelter Espresso	6.50
⁷ Latte Macchiato	6.00
⁸ Cappuccino	6.00
<i>Schokolade / Ovomaltine</i>	
¹⁰ Heisse/kalte Schokolade (Caotina)	5.00
¹⁶ Heisse/Kalte Ovomaltine	5.00
Braun/schwarz/weiss	
Mélange	+1.50
<i>Tee & Punch</i>	
(diverse Sorten)	5
Rumpunsch/Orangenpunch/Apfelpunch	5.00
³³ Chai Tee	7.00

<i>Mineral Offen</i>	DL		
^{50/51} Scuoler Quellenwasser (Quellwasser & Kohlensäure)	3/5	4.90	6.70
^{52/53} Coca Cola	3/5	4.90	6.70
^{54/55} Eistee	3/5	4.90	6.70
^{56/57} Apfelschorle	3/5	4.90	6.70
^{58/59} Rivella Rot	3/5	4.90	6.70
^{60/61} Apfelsaft	3/5	4.90	6.70
^{62/63} Spezi	3/5	4.90	6.70
^{64/65} Fanta	3/5	4.90	6.70
^{66/67} Sprite	3/5	4.90	6.70
^{68/69} Skiwasser	3/5	4.90	6.70

<i>Mineral Flaschen</i>			
⁹⁵ Cola Zero	3.3	6.00	
⁹⁶ Almdudler	2.5	6.00	
⁹⁷ Möhl Saft vom Fass (4% Alk.)	5	7.50	
⁹⁸ Möhl Saft vom Fass senza	5	7.50	
⁹⁹ Rivella Blau	3.3	6.00	
¹⁰⁰ Allegra (stilles Mineral)	3.5	5.50	
¹⁰¹ Gazosa Limone	3.5	6.00	
¹⁰² Gazosa Arancia Amara	3.5	6.00	
¹⁰³ Red Bull	2.5	6.00	
¹⁰⁴ Swizly (5% Alk.)	3.3	6.00	

<i>Alkoholfreies Bier</i>			
¹¹⁹ Erdinger alkoholfrei	5	8.00	
¹²³ Calanda senza	3.3	6.50	

<i>Alpetta Specials...gibt Dir Kraft</i>			
³⁵ Powertee		7.50	
Zitronen, Orangen, Limetten, Rohrzucker, Frische Minze, Ingwer, Hagebuttentee			
³⁷ Power Eistee		7.50	
Zitronen, Orangen, Limetten, Rohrzucker, Frische Minze, Ingwer, Hagebuttentee & Eiswürfel			
³⁶ Powerlimes		7.50	
Limetten, Rohrzucker, Frische Minze, Ingwer & Honig			
^{153/156} Powerlimes/Tee „Spritz“		11.00	
unsere Klassiker mit 4cl Rum oder Aperol			
¹²¹ Girun		8.00	
Von der Alpenbrauerei Tschlin mit besten Zutaten gebraut			

Alkohol

<i>Offenbier</i>	DL		
^{112/113} Calanda Edelbräu	3/5	5.00	7.00
^{112/113} Panaché Calanda Edelbräu	3/5	5.00	7.00
<i>Flaschenbier</i>			
¹¹⁷ Erdinger Weissbier	5.0		8.00
^{118/119} hell/dunkel			
¹²⁰ Birra Moretti	3.3		7.50
<i>Hauskafee`s mit Rahm. 4 cl</i>		vol.%	
¹²⁵ Alpetta Spezial „Huuskafi“ mit Rahm		33.1	9.00
¹²⁰ Schümli – Pflümli		37.5	9.00
¹²⁷ „Kafi“ Dolce Vita Baileys		17	9.00
¹²⁸ „Kafi“ Amaretto		17	9.00
¹³¹ Bombardino Kafi		19	9.00
¹³⁰ Heisse Schokolade mit Rum		37.5	9.00
<i>“Kafi Schnaps & Skihüttenees`s “ 4cl</i>			
¹³⁵ Jägertee			8.00
¹³⁶ Zwetschgen Luz		37.5	8.00
¹³⁹ „Kafi“ Fertig		37.5	8.00
¹⁴⁰ Glühwein			8.00
¹⁴¹ Holdrio (Zwetschgenwasser & Hagebuttentee)		37.5	8.00
¹⁴² Fröschli (Grüner Wodka & Pfefferminztee)		17	8.00
¹⁴³ Feuerwehr (Roter Wodka & Orangenpunch)		24.0	8.00
¹⁴³ Feuerwehr (Roter Wodka & Orangenpunch)		24.0	8.00
¹⁴⁴ Süsser Willy (Apfellikör & Hagenbuttentee)		20	8.00
¹⁵⁸ Tee Rum			8.00
<i>Shots 2cl</i>			
¹⁷⁵ Braulio		21	5.00
¹⁷⁶ Appenzeller		29	5.00
¹⁷⁷ Röteli		17	5.00
¹⁷⁸ Munggafurz		17	6.00
¹⁷⁹ Steiböckli		17	6.00
¹⁸⁰ Jägermeister Fläschli		17	6.00
¹⁸¹ Birne Williams		17	6.00
¹⁸⁹ Alpetta Shot		17	6.00
¹⁹⁰ Berliner Luft		17	5.00
<i>Spirituosen & Longdrinks</i>		cl	
¹⁵⁹ Caipirinha	4	40	12.00
¹⁶⁰ Caipirosca	4	40	12.00
¹⁶¹ Mojito	4	40	12.00
¹⁶² Campari	4	23	7.00
¹⁶³ Gordon`s Gin	4	37.5	9.00
¹⁶⁴ Black Label Whisky	4	40	9.00
¹⁶⁵ Bacardi Superior weiss	4	37	9.00
^{166/167} Wodka weiss/rot	4	37.5	9.00
¹⁷⁰ Flying Hirsch	2	35	7.00
¹⁸² Obstler	2	37.5	5.00
¹⁸³ Kirsch	2	37.5	5.00
¹⁸⁴ Zwetschgenwasser	2	37.5	5.00
¹⁸⁵ Pflümli	2	37.5	5.00
¹⁸⁶ Grappa Paesanella	2	37.5	5.50
¹⁸⁷ Baileys	4	17	7.00
¹⁸⁸ Amaretto	4	28	8.00
<i>Zusätze (Longdrinks)</i>			
Mineral			3.00
Redbull			4.00

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
---	--	---

Unsere Fleischwaren beziehen wir aus der Schweiz, Unterengadin, Ungarn & Brasilien. Das Gemüse liefert Rossi Venzi aus Scuol und die Milchprodukte die Oberengadiner «Molki» und Einheimische Betriebe. Wir bevorzugten regionale Lieferanten.