

ESSEN & TRINKEN MANGIAR & BAIVER

Öffnungszeiten: 8:30-15:45 | warme Küche 11:45-14:45



ALKOHOLFREI

HEISSE GETRÄNKE		
Café Crème/Esspresso/Milchkaffee	5.3	
Doppelter Espresso	6.3	
Latte Macchiato	6.4	
Cappuccino	6.4	
Heisse/kalte Schoggi Caotina	5.3	
Braun/schwarz/weiss		
Heisse/kalte Ovo	5.3	
Mélange	+1.5	

TEE & PUNCH		
Diverse Teesorten	5	
Rumpunsch/Orangenpunch/Apfelpunch	5	
Hausgemachter Chai Tee	7.5	

MINERAL OFFEN	dl	
Alpetta Tafelwasser	3/5/10	4.5/6/11
(Quellwasser & Kohlensäure)		
Alpetta Tafelwasser	3/5/10	3/5/10
(Quellwasser still)		
Cola, Eistee, Apfelsaft	3/5	5/6.8
Schorle, Spezi, Fanta, Sprite		
Skiwasser	3/5	4.9/6.7

MINERAL FLASCHEN	dl	
Cola Zero	3.3	6
Almdudler	3.5 dl	6
Möhl Saft vom Fass (4% Alk.)	5 dl	7.5
Möhl Saft vom Fass senza	5	7.5
Rivella Rot	3.3	6
Rivella Blau	3.3	6
Gazosa Limone, Arancia Amara	3.5	6
Red Bull	2.5	6
Swizly (5% Alk.)	3.3	6
El Tony Mate	3.3	6

ALKOHOLFREIES BIER	dl	
Erdinger alkoholfrei	5	8
Calanda senza	3.3	6

ALPETTA SPECIALS-GIBT DIR POWER...		
Powertee 3dl	7.5	
Zitronen, Orangen, Limetten, Rohrzucker, Frische Minze, Ingwer, Hagebuttentee		
Power Eistee 3dl	7.5	
Powertee mit Eismwürfeln gekühlt		
Powerlimes 3dl	7.5	
Limetten, Rohrzucker, Frische Minze, Ingwer & Honig		
Powerlimes/Tee „Spritz“	12	
unsere Klassiker mit 4cl Rum oder Aperol		
Power health Ingwer Shot 5cl zuckerlos	5	
mehr als ein Ingwer Kick – aus frisch gepresstem Bio Bourbon-Ingwer		
Power health Ingwer-Honig Shot 5cl	5	
besten Bio-Honig trifft auf frisch gepressten Bio Bourbon-Ingwer		
Power health Ingwer-Kurkuma Shot 5cl zuckerlos	5	
Bio Burbon-Ingwer vereint mit hochwertigem Curcuma		

Preise in CHF inkl 8.6% MwSt.

ALKOHOL

OFFENBIER		
Calanda Edelbräu 4dl Stange	6.5	
Panaché Calanda Edelbräu 4dl Stange	6.5	

FLASCHENBIER	dl	
Erdinger Weissbier	5.0	8
hell/dunkel		
Birra Moretti	3.3	7
Girun das Bier aus Tschlin 33cl	7	
Von der Alpenbrauerei in Tschlin mit besten Zutaten gebraut		

HAUSKAFFEE`S MIT RAHM 4CL	vol.%	
Alpetta Spezial „Huuskafi“ mit Rahm	33.1	9.5
Schümli-Pflümli „der Klassiker“	37.5	9.5
„Kafi“ Dolce Vita Baileys	17	9.5
„Kafi“ Amaretto	17	9.5
Bombardino Kafi	19	9.5
Heisse Schokolade mit Rum	37.5	9.5

“KAFI SCHNAPS & SKIHÜTTENTEE`S 4CL		
Jägertee		8
Zwetschgen Luz	37.5	8
„Kafi“ Fertig	37.5	8
Glühwein		8
Holdrio (Zwetschgenwasser & Hagebuttentee)	37.5	8
Fröschli (Grüner Wodka & Pfefferminztee)	17	8
Feuerwehr (Roter Wodka & Orangenpunch)	24.0	8
Süsser Willy (Apfellokör & Hagenbuttentee)	20	8
Tee Rum		8

SHOHTS 2CL		
Braulio	21	5
Appenzeller	29	5
Röteli	17	5
Munggafurz	17	6
Steiböckli	17	6
Jägermeister Fläschli	17	6
Birne Willi	17	6
Alpetta Shot	17	6
Berliner Luft	17	5

SPIRITUOSEN & LONGDRINKS	cl	
Caipirinha	4	40
Caipirosca	4	40
Mojito	4	40
Campari	4	23
Gordon`s Gin	4	37.5
Black Label Whisky	4	40
Bacardi Superior weiss	4	37
Wodka weiss/rot	4	37.5
Flying Hirsch	2	35
Obstler, Kirsch, Zwetschgenwasser	2	37.5
Pflümli	2	37.5
Grappa Paesanella	2	37.5
Baileys	4	17
Amaretto	4	28

ZUSÄTZE LONGDRINKS		
Minerals, El Toni Mate	3	
Redbull	4	

SUPPEN

Bündner Gerstensuppe (A,G,L) 🌿	15
hausgemacht mit Rollgerste, Gemüse, Trockenfleisch	
Bündner Gerstensuppe & Wienerli (A,G,L)	16
hausgemacht mit Rollgerste, Gemüse, Trockenfleisch, Wienerli	
Tomatencremesuppe 🌿	14
hausgemacht mit einem Hauch Italianità, Crème fraîche	
Tomatencremesuppe & Wienerli	15
hausgemacht mit einem Hauch Italianità & Crème fraîche	
Gulaschsuppe	15
die originale mit Crème fraîche	

SALATE

Alpetta Salatschüssel (A,G) 🌿 🌿	19.5
mit marktfrischen Blattsalaten, Croutons, Käse- & Speckwürfel	
Chicken Caesar Salad (A,G)	21.5
mit Lattichsalat, Croutons, Speckwürfel, Pouletstreifen & Hausdressing	
Wurst – Käsesalat reichlich garniert (G)	22.5
mit Cervelat & Käse von unserer Hausalp garniert mit Blattsalaten	
Salatsaucen (C,F,M) 🌿	
hausgemacht Französisch, Italienisch	

KALTE SPEISEN

Bündner Plättli (G)	29.5
mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Coppa, Speck, Bergkäse (Alp Pradigant) & Butter	
Portion Bergkäse (G) 🌿	22
feinster Alpkäse aus Vnà (Alp Pradigant), mit Trauben, Baumnüsse, Cornichons, mit Silberzwiebeln und Feigensenf & Butter	
Hateckes Contadino Salziz	16.5
mit Cornichons, Silberzwiebeln und Butter	

PASTA

Hörnli & Gehacktes (A,C,G,L)	23.5
hausgemacht mit 100% Rindfleisch, Kräutern, Gemüsebrunaise, Parmesan	
Spaghetti Bolognese (A,C,G,L)	23.5
mit 100% Rindfleisch, Gemüsewürfel & Tomaten	
Äpller Makkaroni (A,C,G) 🌿	24.5
mit Kartoffelwürfel, Käsesauce, Zwiebelschwitze & Apfelmus	

ENGADINER SPEZIALITÄTEN

Nalunser Hauspizokels (A,C,G) 🌿	25
Hausgemacht mit Velouté, Bergkäse, Zwiebelschwitze & gebratenem Speck	
Nalunser Vizokels (A) 🌿 🌿	25
rein pflanzliche Pizokels mit Olivenöl-Zwiebelschwitze & frischen Kräutern	

KARTOFFELN

Portion Pommes frites 🌿 🌿	13
mit Ketchup, Mayo oder Alpettasauce	
Portion Country Cuts 🌿 🌿	13.5
mit Alpettasauce & Sourcream	
Engadiner Speckrösti 🌿	23.5
mit gebratenen Zwiebeln, Speck, Bündnerfleisch, gratiniert mit Bergkäse & Spiegelei	+ 3

Infos betreffend Intoleranzen/Allergien beim Mitarbeiter.
Fleischherkunft: Wir bevorzugen einheimische Lieferanten (Hatecke/Zanetti)
Poulet, Rind, Kalb aus Schweizer (Einheimischen) Produktionsbetrieben.
Das Gemüse (CH/I) Liefert uns Biancotti & die Milchprodukte stammen aus der Region wie der Oberengadiner Molli & Schweizer Produzenten.

Preise in CHF inkl 8.6% MwSt.

FLEISCH


Original Wienerschnitzel vom Kalb (A,C)	39
dazu Pommes frites oder Country Cuts	
Alpetta Burger (A,C,G)	24.5
dazu Pommes frites oder Country Cuts	
Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce (A,L,G)	23.5
dazu Pommes frites	
Hateckes Fleischkäse mit Spiegelei (C)	25
dazu Pommes frites oder Country Cuts & Alpettasacue	
Chicken Nuggets (A,C)	22.5
Vom Schweizer Pouletschenkel geschnitten mit Pommes frites & Alpettasauce	
Alpetta Hot Dog (A,C)	13.5
Pariserbrötchen Hateckes Engadinerli, Eisberg Julienne, Ruccola & Alpettasauce	

ENGADINER GLETSCHERFONDUE

Orginal Engadiner Gletscherfondue 🌿	29/Pers.
dazu Brot, Essiggemüse & 2cl Kirsch	
Laurent Perrier Champagnerfondue 🌿	45/Pers.
dazu Brot und 1 Cüpli Laurent Perrier Champagner La Cuvée	
Tomaten Fondue mit Basilikum & Oregano 🌿	31/Pers
dazu Brot, Gnocchi, & 2cl Kirsch	

DESSERT

Apfelstrudel (A,C)	13
dazu Vanillesauce & Sahne	
Hausgemachte Engadiner Nusstorte	9
die Originale vom Giacometti-Lavin	
Nussstange (A,G,E,H)	4
die feine Sache für zwischendurch	
Berliner (A)	4
mit feiner Himbeerfüllung	
Hausgemachte Fruchtwähen (A,C,G)	10
Aprikose oder Zwetschge	
Schokoladenkuchen (A) mit Sahne	10
die Nummer 1 auf dem Berg – Hausgemacht	
Schokoladenkuchen (A) mit Vanille Eis & Sahne	12.5
die Nummer 1 auf dem Berg – Hausgemacht	
Afogato	8.5
Esspresso mit einer Kugel Vanilleeis	

A) GETREIDE	G) MILCH	 VEGETARIAN / VEGETARISCHE VARIANTE
B) KREBSTIERE	H) SCHALENFRÜCHTE	
C) EIER	L) SELLERIE	 VEGAN
D) FISCH	M) SENF	
E) ERDNÜSSE	N) SESAMEN	
F) SOJA	P) LUPINEN	

Weiswein Flaschen

	dl	
Qualitätswein im Offenausschank (Wochenwein)	1/2/5	7/13/33
Fendant du Valais	2/5	9/20
Pinot Grigio Spazio	5	22.5
Malanser Riesling x Sylvaner Von Salis 2023	5	30
St. Saphorin Roche Ronde Testuz 2024 7.5DL	7.5	52
Lavaux A.O.C. Chasselas blasses Gelb. Fruchtige und mineralische Nase dank kalkhaltigem Boden. Elegant, generös und füllig, aromatisch und frisch		
Terlan Pinot Bianco 2023/24	7.5	45
Cantina Terlan, Alto Adige D.O.C. frische Note nach Äpfeln, Stachelbeeren und Zitrusfrüchten frisch und elegant		
Elena Walch Chardonnay 2024	7.5	45
Alto Adige D.O.C. Bukett mit exotischen Noten, Ananas sowie reifem Apfel und leicht florealen Aromen		

Prosecco & Champagner 7.5

	dl	
Cüpli Prosecco	1	9
Cüpli ZERO`SI 0% Alcoholfree Sparkling Dry	1	9
Cüpli Champagne Laurent Perrier	1	13
Champagne Laurent Perrier	7.5	95
extra Cuvée du Réserve		
Champagne Laurent Perrier Magnum	15	155
extra Cuvée du Réserve		
Aperol Spritz		12.5
Prosecco mit einem Spritz Aperol & Soda		
Hugo		12.5
Prosecco, Holunderblütensirup, Minze & Soda		
Hugo 0%		12.5
Zero`si 0% Sparkling dry, Holunderblütensirup, Minze & Soda		

Rotwein Flaschen

	dl	
Qualitätswein im Offenausschank (Wochenwein)	1/2/5	7/13/33
Veltliner Perlavilla Triacca	3.5/5	16/20
Malanser Blauburgunder 2021 «Von Salis»	7.5	51
Graubünden AOC fruchtig und frisch duftend nach Himbeeren und roten Kirschen, mit einer Veilchen- Nuance und etwas rotem Pfeffer		
Fläscher Pinot Noir Classic 2024 "Davaz"	7.5	45
AOC Graubünden Aromen von dunklen Beeren & Kirschen mit Konfitürenähnlicher Intensität in der Nase		
Ronco dell`Angelo 2022 Vinattieri	7.5	45
Merlot Ticino DOC Wunderschöne Aromatik nach Schwarzen Kirschen einem Hauch Vanille, Leder, Gewürzen, Kakao & Tabak		
Terre di San Leonardo 2022	7.5	45
Tenuta di San Leonardo Dolomiti IGT vielfältige Aromen die an reife, rote Früchte, würzige Ledernoten, Nelken und Zimt erinnern		
Merlot Cabernet «Curtis» 2023	7.5	49
Kurtatsch Alto Adige DOC Intensive Aromen nach Waldbeeren, Cassis und etwas Kirsche, mit einer leichten Würzigkeit		
Amarone Classico «La Giarretta» 2018	7.5	65
Valpolicella D.O.C.G. Corvina, Rondinella, Molinara frische, fruchtige Aromen mit dunklen Beeren, Nelken, aromatische Kräuter, warme Holznoten und ein Hauch von Schokolade <i>Die Jahrgänge können geringfügig abweichen</i>		