

Herzlich Willkommen bei uns im Bergrestaurant Alp Lavoz

Geniessen Sie ein herrliches Panorama mit Blick auf das Parpaner Rothorn und Lenzerhorn. Wir möchten Sie täglich mit Gutem aus der Küche überraschen. Wir geben unser Bestes, Ihren Aufenthalt so angenehm wie möglich zu gestalten und Sie nach „Strich und Faden“ zu verwöhnen.

Gerne unterstützen wir Sie bei der Planung Ihres Skitages oder bei einem anderen Event. Anlässe bis zu 500 Personen inkl. Unterhaltung & Livemusik sind bei uns jederzeit möglich. Zögern Sie nicht und lassen Sie uns Ihr individuelles Angebot zusammenstellen.

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen guten Appetit und eine tollen Aufenthalt im Bergrestaurant Alp Lavoz.

Ihr Alp Lavoz -Team

Fleisch & Fisch Herkunftsdeklaration

Wir legen grossen Wert auf artgerechte Tierhaltung und qualitativ hochstehende Fleisch- und Fischprodukte. Aus diesen Gründen beziehen wir unsere Produkte von Lieferanten welche unseren Qualitätsnormen gerecht werden und welchen wir unser vollstes Vertrauen schenken können. In diesem Sinne wünschen wir Ihnen guten Appetit und eine tollen Aufenthalt im Bergrestaurant Alp Lavoz.

*Wenn auf der Karte nichts Anderes vermerkt ist, können die markierten Lebensmittel mit Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Rindfleisch	Schweiz	Hamburger	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz	Vorder-/ Hinterschinken	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz	Trockenfleisch	Schweiz
Poulet	Schweiz	Salami	Schweiz
Poulet Crack Nuggets	Schweiz	Forelle	Schweiz



Auch vegetarisch erhältlich (gleicher Preis)
Aussi végétarienne (même prix) / Also vegetarian (same price)



Auch glutenfrei erhältlich (gleicher Preis)
Aussi sans gluten (même prix) / Also gluten-free (same price)



Auch vegan erhältlich (gleicher Preis)
Aussi végétalienne (même prix) / Also vegan (same price)

Preise in Schweizer Franken inklusive MwSt.
Tous les prix en francs suisses TVA incluse
All prices in Swiss francs VAT included

Suppen / Zuppa / Soups

klein gross

Tagessuppe

Zuppa del giorno

Soup of the day

7.00 10.50

Bündner Gerstensuppe

Zuppa m d'orzo dei Grigioni

Homemade Grison barley soup

8.00 11.50

mit einem Hüttenzauberli (Schweinswurstli)

con salsicce miste di maiale/bovino

with mixed pork and beef sausage

10.00 13.50

Gulaschsuppe

Zuppa di gulasch

Goulash soup

9.00 12.50

Salate / Insalate / Salads

Kleiner Menüsalat	6.50
Lattuga mista	
<i>Small green salad</i>	
Bunt gemischter Blattsalat	9.50
Insalata mista di foglie	
<i>Mixed leaf salad</i>	
Bunt gemischter Salat	13.50
Insalata mista	
<i>Mixed salad</i>	

*Unsere hausgemachten Salatsaucen: Französisch, Toscanadressing, Essig & Öl

* Condimento per insalata fatto in casa: francese, toscana, aceto e olio

**Homemade salad sauce: french, Toscana, vinegar & oil*

Salatteller gemischt, dekoriert mit gerösteten Kernen und Orangen 18.50

Piatto di insalata con insalata di foglie e verdure decorate con noccioli arrostiti e arance con salsa francese, salsa toscana o aceto e olio

Mixed salad, decorated with roasted seeds and oranges with French dressing, Toscana dressing or vinegar and oil

mit gebratenen Pouletstreifen und Orangen 24.50

con strisce di pollo e melograno

with grilled chicken strips and oranges

Winterblattsalat 23.50

mit Bergkäse, Birnenstücken mit karamellisierten Baumüssen

Insalata invernale con pezzetti di pera, formaggio di montagna, noci caramellate con salsa al miele

Winter leaf salad with pieces of pear, mountain cheese, caramelized walnuts with honey dressing

Unsere hausgemachten Salatsaucen: Französisch, Toscanadressing, Essig & Öl

* Condimento per insalata fatto in casa: francese, toscana, aceto e olio

**Homemade salad sauce: french, Toscana, vinegar & oil*

Passt zu jeder Zeit / Adatto in qualsiasi momento / Fits any time

Zvieriplättli		28.50
gemischter kalter Teller mit Lenzerheidner Bergkäse, Bündnerfleisch, Rohschinken, Speck, Salsiz, Essiggemüse, Butter und Bündner Birnenbrot		
Piatto freddo misto con formaggio di montagna Lenzerheide, Bündnerfleisch, prosciutto crudo, Pancetta, salsiz, sottaceti, burro e pane alle pere Bündner		
<i>Mixed cold plate with Lenzerheide mountain cheese, Bündnerfleisch, raw ham, Bacon, salsiz, pickled vegetables, butter and Bündner pear bread</i>		
Rindstatar "Hüttenzauber"	70 gr.	21.00
serviert mit Essiggemüse, Zwiebelringe und knusprige Toastecken	140 gr.	29.00
Tartare di manzo servita con verdure in salamoia, cipolle e pane tostato		
<i>Beef tartar served with pickled vegetables, onions and toast</i>		

Skihütten Klassiker / Classique / Classics

klein gross

Älpermaggronen 

21.50 24.50

Penne an einer Käserahmsauce mit Kartoffeln, Speckwürfel und Röstzwiebeln,
Schweinswürstli "Hüttenzauberli", dazu servieren wir Ihnen Apfelmus

*Maccheroni in salsa cremosa al formaggio con patate, pancetta e cipolle fritte,
serviti con la nostra salsiccia e salsa di mele fatta in casa*

*Macaroni in a creamy cheese sauce with potatoes, bacon, and fried onions,
served with our house sausage & homemade applesauce*


Spätzlipfanne 

21.50 25.50



Trockenfleisch, Wirz, Mangold an Rahmsauce, überbacken mit Lenzerheidner Bergkäse

Spätzli, Carne secca, verza, bietole in salsa cremosa, gratinate con formaggio di montagna



Spaetzle pan, dried meat, savoy cabbage, chard in a creamy sauce, gratinated with mountain cheese

	klein	gross
Rigatoni hausgemacht 	22.50	26.50
mit Salsiccia (eine grobkörnige Rohwurst), Steinpilze an Rahmsauce Rigatoni fatti in casa, con salsiccia, funghi porcini in salsa di panna <i>Rigatoni homemade with salsiccia, porcini mushrooms in cream sauce</i>		
Kartoffelgnocchi	18.50	22.50
an einer Kürbissalbeisauce mit gebackenen Kürbisstücken, Haselnüssen und Parmesan in salsa di zucca e salvia con pezzi di zucca al forno, nocciole e parmigiano <i>in a pumpkin sage sauce with baked pumpkin pieces, hazelnuts and parmesan</i>		
mit gebratenen Pouletstreifen	22.50	26.50
con strisce di pollo <i>with grilled chicken</i>		


Rösti

- Gärtner - Rösti  23.50
belegt mit buntem Gemüse, überbacken mit Lenzerheidner Bergkäse
Roesti con verdure, gratinée con formaggio delle Alpi di Lavoz
Roesti with vegetables, gratinated with alpine cheese from Lavoz
- Heid - Rösti  25.50
Vorderschinken und Zwiebeln, überbacken mit Lenzerheidner Bergkäse und einem Spiegelei
Roesti con pancetta e cipolle, gratinati con formaggio alpino di Lenzerheide serviti con un uovo fritto
Roesti with shoulder ham and onions, gratinated with alpine cheese from Lenzerheide served with a fried egg

Fleischgerichte

	klein	gross
Paniertes Schweinsschnitzel vom Nierstück mit Pommes Frites <i>Cotoletta di maiale impanato con mele fritte</i> <i>Crumbed pork escalope with fries</i>	21.50	25.50
		
Schweins Cordon Bleu mit Pommes Frites 250gr gefüllt mit Vorderschinken und Lenzerheidner Bergkäse <i>Cordon bleu ripieno di prosciutto contadino e formaggio di montagna locale servito con patatine fritte</i> <i>Pork cordon-bleu stuffed with shoulder ham and local mountain cheese served with fries</i>		29.50
		
Kalbgeschnetzeltes " Zürcher Art " an Pilzrahmsauce Serviert mit Rösti und Tagesgemüse <i>Tagliata di vitello "alla zurighese" con salsa cremosa ai funghi</i> <i>Sliced veal in a mushroom-cream sauce served with a side dish of choic</i>	29.50	33.50
Rindsentrecôte an Rotweinjus dazu Rosmarinkartoffeln und Tagesgemüse <i>Entrecote di manzo con jus al porto, servito con patate al rosmarino e verdure del giorno</i> <i>Beef entrecote with port wine jus, served with rosemary potatoes and vegetables of the day</i>		39.50

Burger

- Poulet-Burger serviert mit Süsskartoffel Frites  27.00
Pouletschnitzel, Blattsalat und Tomaten mit Currysauce
Hamburger di pollo con tagli di campagna; insalata e salsa al curry
Chicken burger with sweet potatoes fries, leaf salad, tomatoes and a sauce of curry
- Rinds-Burger serviert mit Pommes Frites  27.00
mit Rindfleisch, Speck, Käse, Blattsalat, Tomaten, an Cocktailsauce
Hamburger di manzo, pancetta, formaggio, insalata, pomodori, servito con
patatine fritte e una salsa o cocktail
Beef burger, bacon, cheese, salad, tomatoes, served with fries and a sauce Cocktail
- Green-Mountain Burger serviert mit Süsskartoffel Frites  28.00
mit einem Bio-Soja-Erbsenpatty, Tomaten, Salatblatt und Piri-Piri
con tortino di piselli si soia, pomodori e piri piri
Soya-peas burger of organical production, tomato, salad and piri-piri and sweet potato

Dessert

Apfelstrudel hausgemacht serviert mit warmer Vanillesauce und Schlagrahm <i>Strudel di mele con salsa alla vaniglia e panna montata</i> <i>Apple strudel with vanilla sauce and whipped cream</i>	13.50
Bündner Tatsch (Kaiserschmarren) mit Kirschkompott <i>Pâte à crêpe avec compote de cerises</i> <i>Shredded pancake with cherry compote</i>	12.50
Fruchtwähen hausgemacht Fragen Sie nach unserem Tagesangebot <i>Torte di frutta fatte in casa - richiedi la nostra offerta del giorno</i> <i>Homemade fruit tarts - ask for our daily offer</i>	7.50
Rahmzuschlag con supplement crema <i>with cream surcharge</i>	1.00

<p>Warmes Schokoladenküchlein mit Sauerrahm und Vanilleglace</p> <p>Cupcake al cioccolato caldo con panna acida e gelato alla vaniglia <i>Warm chocolate cake with sour cream and vanilla ice cream</i></p>	12.50
<p>Dessert im Glas, für den kleinen Gaumenschmaus</p> <p>Fragen Sie unser Personal gerne nach dem Tagesangebot</p> <p>Dessert nel bicchiere, richiedi la nostra offerta del giorno <i>Dessert in a glass, ask for our daily offer</i></p>	5.00
<p>Bündner Nusstorte hausgemacht</p> <p>Torta di noci dei Grigioni fatta in casa <i>Homemade grisonian nut tart</i></p>	7.50

Verschiedene Kuchen und Torten von der Dessertvitrine
 Bitte fragen Sie das Servicepersonal
 Si prega di chiedere al nostro staff l'offerta del giorno su torte e dolci
Please ask our staff for the daily offer on cakes and desserts

Aperitif

Hüttenzauber Apéro mit Alkohol		7.00
Grüntee mit Zitrusfrucht und Holunderblüten wahlweise mit Campari, Aperol, Suze, grüner oder blauer Wodka		
Hüttenzauber Apéro ohne Alkohol		6.00
Gespritzter Weisswein süss oder sauer		8.00
Sprite oder Mineral gespritzt		
Aperol Spritz		9.00
Apperitivbitter mit Prosecco und Mineral gespritzt		
Martini bianco / rosso	15 Vol.%	7.00
Campari, Cynar	25% / 18 Vol.%	7.00
Wahlweise mit Soda oder Orangensaft		
Zuschlag		2.00
Cüpli Prosecco Spumante DOC Extra dry	1dl	8.50

Weisswein

Unsere Hausweine

Magico bianco by Hüttenzauber	Tenuta Kornell, Südtirol DOC	Italien	1dl	6.00
<i>Rebsorte: Pinot Bianco</i>			5dl	27.00
Mineralisch Aprikose angenehme Säure			7.5dl	41.00
Bärgwy Wallis AOC	Riem, Daepf & Co Wallis	Schweiz	1dl	6.00
<i>Rebsorten: Humagne Rouge, Pinot Noir, Syrah, Merlot</i>			5dl	27.00
Kräftige Würze / grossartiges Drinkerlebnis			7.5dl	41.00
Bündner Blanc de Noir FlischFlisch	Weingut Schnell AG, Maienfeld	Schweiz	1dl	7.00
<i>Rebsorte: Pinot Noir</i>			3.75dl	23.00
Saftiges Aroma von Ananas und Aprikosen und perfekt integrierter Säure			5dl	32.00
			7.5dl	46.00
		Magnum	15dl	92.00

Cuvée Blanche AOC	Schloss Salenegg, Graubünden	Schweiz	1dl	7.00
<i>Rebsorte :Blauburgunder, Chardonnay</i>			5dl	32.00
Aprikosen Berren leichte Säure überraschendem kräftigen Finale			7.5dl	46.00
Aigle Henri Chasselas	Henry Badoux, Waadt,	Schweiz	1dl	7.00
<i>Rebsorte: Chasselas</i>			5dl	32.00
Frisch, florale Fruchtfleischaromen im Gaumen ein herrlich erfrischender Ansatz.			7.5dl	46.00
Malans Riesling Silvaner AOC	Cottinelli Weinbau Malans, Graubünden	Schweiz	1dl	7.50
<i>Rebsorte: Riesling Silvaner</i>			5dl	35.00
Aromen von Zitrusfrüchten weich und fruchtbetont harmonische Säurekultur			7.5dl	51.00

Sauvignon Blanc Cosmas DOC	Kornell Südtirol	Italien	1dl	7.50
Rebsorten. Sauvignon blanc			5dl	35.00
fruchtiges Bouquet Zitrusfrüchten. langen mineralischen Abgang			7.5dl	51.00

Petit Sios Blanco	Costers del Segre/ Catalunya	Spanien	1dl	7.00
Rebsorten: Chardonnay, Muscat, Sauvignon blanc			5dl	32.00
eine tolle Mischung aus Frucht, Frische und Körper			7.5dl	46.00

Roséwein

Rosé 1908	Henri Badoux, Waadt	Schweiz	1dl	6.00
Rebsorte : Pinot Noir			5dl	27.00
fruchtiges Bouquet aromatisch leichte Säure			7.5dl	41.00

Rotweine

Unsere Hausweine

Magico Rosso IGT by Hüttenzauber, Puglia	Plozza, Puglia	Italien	1dl	6.00
<i>Rebsorte: Primitivo</i>			5dl	27.00
Intensives Bouquet Kirschen weicher Abgang			7.5dl	41.00
Stelle di Notte IGT Selezione Hüttenzauber	Tenuta Caparzo, Toscana	Italien	1dl	6.50
<i>Rebsorten Sangiovese</i>			5dl	29.00
Brombeeren erfrischende Säure jugendliche Tannine			7.5dl	44.00
		Magnum	15dl	85.00
Bündner Pinot Noir FleischFlisch	Weingut Schnell AG, Maienfeld	Schweiz	1dl	7.00
<i>Rebsorte: Pinot Noir</i>			3.75dl	23.00
Caramel Kirschen Tannine lange verleihende Säure			5dl	32.00
			7.5dl	46.00
		Magnum	15dl	92.00

Herzklopfä «Edition Limitée» Hüttenzauber	Cottinelli Graubünden	Schweiz	1dl	8.50
<i>Rebsorten Pinot Noir / Diolinoir / Zweigelt</i>			5dl	42.50
Reife Erdbeere sanfte Würze mineralisch			7.5dl	63.00
		Magnum	15dl	116.00
Mollina AOC	Continelli, Graubünden	Schweiz	1dl	7.00
<i>Rebsorte: Cabernet Dorino, Cabernet Dorsa, Diolinoir, Zweigelt, Camaret, Regent</i>			5dl	32.00
Fruchtig holzig Caramel, Vanille und Röstaromen. im Abgang lang und fruchtbetont.				
Rosso Piceno DOC Davore	Le Cana, Toskana	Italien	1dl	6.50
<i>Rebsorte: Montepulciano, Sangiovese</i>			5dl	29.00
Rote Früche zartem Vanille einem Hauch Tabak tanninreich			7.5dl	44.00
Cran Fortissimo, IG Alenteijo	Casa Satos Lima, Lima	Portugal	1dl	6.50
<i>Rebsorte: Alicante, Syrah, Touriga Nacional</i>			5dl	29.00
Früchten würzigen Noten anhaltender und angenehmer Abgang			7.5dl	44.00

Schaumweine

Prosecco Spumante DOC Extra dry	Goccia d'Oro	Italien	1dl	8.50
<i>Traubensorte: Glera (Prosecco)</i>			3.75dl	26.00
Ein trockener Schaumwein mit einer sehr feinen und beständigen Perlage.			7.5dl	46.00
Prosecco Rosé Spumante D.O.P. Millesimato	Montresor	Italien	1dl	8.50
<i>Traubensorte: Glera / Pinot Noir</i>			7.5dl	46.00
Ein trockener Schaumwein mit einer sehr feinen und beständigen Perlage.				

Champagne

Champagne Louis Roederer Collection Champagne		Frankreich	3.75dl	55.00
<i>Reichhaltiges Bouquet / würziger Charakter / fruchtig</i>			7.5dl	105.00
Chardonnay Pinot Meunier Pinot Noir				

Heisse Getränke mit Alkohol

Kaffee, Espresso, Kaffee Hag		4.70
Swissalp (Milchkaffee)		5.50
Cappuccino		5.50
Latte Macchiatto		5.50
Espresso Macchiato		4.70
Kaffee, Schokolade, Ovomaltine Mélange mit Schlagrahm	2.5dl	6.30
Ovomaltine, Schokolade warm, kalt	2.5dl	5.30
Punsch (Apfel, Orangen, Rum, Waldbeeren)	2.5dl	5.00
Milch warm, kalt	2.5dl	4.00
Scirocco bitte beachten Sie die separate Teekarte	2.5dl	5.00

Heisse Getränke ohne Alkohol

Kaffee LavoZ mit Haselnusslikör mit Rahm	9.00
Kaffee Wintertraum mit Zimtlükör und Rahm	9.00
Schümli-Pflümli	9.00
Kaffee Amaretto / Highlander Cream mit Rahm	9.00
Schoggi LavoZ mit Haselnusslikör mit Rahm	9.00
Schoggi Amaretto / Highlander Cream mit Rahm	9.00
Schoggi Rum mit Rahm	9.00
Jägertee, Holdrio, Minze Zwetschgen, Glühwein	7.00
Kaffee Fertig, Kaffee Luz,	7.00
Corretto Grappa	6.00

Mineral, Tafelwasser & Fruchtsäfte

Lavozer Wasser ohne Kohlensäure	Flasche	42.5cl	5.50
	Flasche	75cl	7.00
Valser - mit / ohne Kohlensäure	Flasche	33cl	5.00
	Flasche	50cl	6.50
Sinalco Cola, Elmer Citro, Sinalco, Apfelschorle, Walser,	Flasche	100cl	9.00
Rivella Rot / Blau	Flasche	33cl	5.00
Apfelschorle Möhl	Flasche	33cl	5.00
Gazosa (Mandarin, Pink Grapefruit)	Flasche	35cl	6.50
Ramseier Orangensaft	Flasche	20cl	5.00
Thomas Henry Bitter Lemon, Tonic Water	Flasche	20cl	4.80
Trojka Energy	Dose	20cl	5.00
Edles Grün (Grüner Tee mit Zitrusfrucht und Holunderblüten)	Dose	20cl	4.00
Edles Gold (Apfel, Grapefruit, Kurkuma, Holunderblüten)	Dose	20cl	4.00

Bier & Apfelwein

Vom Fass

Calanda Lager	4.8 Vol.%	20cl	4.00
		30cl	5.00
		50cl	7.00
Moretti	5.2 Vol.%	20cl	4.50
		30cl	5.50
		50cl	7.50

Flaschen

Calanda Edelbräu	5.2 Vol.%	33cl	5.00
Calanda Glatlach	4.8 Vol.%	40cl	7.00
Calanda Radler	2.0 Vol.%	33cl	6.00
Calanda Senza alkoholfrei	0.0 Vol.%	33cl	5.00
Erdinger Urweizen / Schneeweisse	5.3 Vol.%	50cl	8.00
Erdinger Grapefruit alkoholfrei	0.0 Vol.%	33cl	6.00
Swizzly Swiss Cider	5.0 Vol.%	33cl	6.00
Möhl Apfelwein trüb mit / ohne Alkohol	4.8 Vol.%	50cl	7.00

Aperitif & Spirituosen

Martini bianco/rosso	15 vol.%	4cl	7.00
Campari	25 vol.%	4cl	7.00
Cynar	18 vol.%	4cl	7.00
Wahlweise mit Soda, Orangensaft oder Tonic			+2.00
Ramazotti	30 Vol.%	4cl	7.00
Haselnusslikör	17 Vol.%	4cl	7.00
Aperol	11 Vol.%	4cl	7.00
Appenzeller Alpenbitter	29 Vol.%	2cl	5.00
Jägermeister	35 Vol.%	2cl	5.00
Bündner Röteli	22 Vol.%	2cl	5.00
Braulio	21 Vol.%	2cl	5.00
Zwetschgen, Williams, Chrüter, Pflümüli, Kernobst, Kirsch	37 Vol.%	2cl	5.00
Vieille Prune / Poire 40 Vol.%		2cl	8.50

Digestif

Grappa Monovitigno Paesanella, Amarone, Brunello, Moscato	41 Vol.%	2cl	8.00
---	----------	-----	------

Brandy & Cognac

Brandy Baronet	40 Vol.%	2cl	5.00
Rémy Martin VSOP	40 Vol.%	2cl	8.50