

Liebe Gäste

“Cordial beinvegni“ bei uns im Panoramarestaurant Rothorngipfel. Essen und Trinken wird bei diesem Panorama über 1001 Gipfel auf 2'865 m. ü. M. fast zur Nebensache! Wir geben daher alles, um Ihren Aufenthalt so angenehm wie möglich zu gestalten und Sie nach „Strich und Faden“ zu verwöhnen. In diesem Sinne “Allegra“ an einem der schönsten Plätze Graubündens und der Schweiz.

Wir freuen uns, Sie zu begrüßen und wünschen Ihnen viel Vergnügen
in der Ferienregion Arosa-Lenzerheide.

Ihre Gastgeberinnen

Frau Romy Grap

Betriebsleiterin

&

Lalica Milosavljevic

Küchenchefin

und das gesamte Rothorngipfel-Team

Hüttenzauber☆

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 volles Vertrauen schenken können. In diesem Sinne wünschen wir Ihnen einen guten Appetit und einen grossartigen Aufenthalt bei uns im Panoramarestaurant Rothorn Gipfel.

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

Rindfleisch	Schweiz & Argentinien	Vorder-/Hinterschinken	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz	Trockenfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz	Salami	Schweiz
Poulet	Schweiz	Eier	Schweiz
Wurstwaren	Schweiz	Crevetten	Vietnam
Wild	Österreich		



VEGETARISCH

auch vegetarisch erhältlich
 also available as a vegetarian option



GLUTENFREI

auch glutenfrei erhältlich
 also available gluten-free

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und/oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

Preise in Schweizer Franken inklusive gesetzlicher MwSt.

Our staff will gladly inform you about ingredients in our dishes that may trigger allergies and/or intolerances upon request.

All prices in Swiss Francs including VAT.

Für einen Zusatzteller erlauben wir uns, eine Gebühr zu erheben, um entstandene Mehrkosten zu decken.

We reserve the right to charge a fee for an extra plate to cover the additional costs incurred.

Frühstücken über 1001 Gipfel
 Jeden Tag bis 10.30 Uhr

Gipfel-Frühstück	18.50
1 Gipfeli, 2 Scheiben Brot & Zopf, mit Konfitüre, Honig und Butter dazu 1 Glas Orangensaft & Kaffee, Tee, Ovo oder Schoggi <i>1 Croissant and 2 slices of bread & «Zopf», with jam, honey, butter, 1 glass of orange juice and a coffee, tea, hot chocolate or hot Ovomaltine</i>	
Upgrades	
3-Minuten-Ei oder hartgekochtes Ei 3-minute egg or hard-boiled egg	3.50
Zwei Spiegeleier Two fried eggs	7.50
Zwei Spiegeleier mit Speck oder Schinken Two fried eggs with bacon or ham	10.50
Rührei aus 2 Eiern Scrambled eggs made with 2 eggs	7.50
Rührei aus 2 Eiern, mit Schinken oder Speck Scrambled eggs made with 2 eggs, with ham or bacon	10.50
½ Rösti nature ½ Rösti plain	11.00
Portion Alpkäse Portion of Alpine cheese	6.50
Portion Schinken Portion of ham	6.50
Portion Birchermüesli klein / gross Portion of Bircher muesli small / large	6.50 / 10.50

Hausgemachte Suppen

2 dl 4 dl

Maroni-Kürbiscremesuppe mit karamellisierten Kürbiskernen & Kürbiskernöl 🌱 8.50 15.50

Cream of chestnut & pumpkin soup with caramelized pumpkin seeds & pumpkin seed oil

Bündner Gerstensuppe 9.00 16.00

Grisons barley soup

mit Hüttenzauberli (Rind- und Schweinswürstli aus Eigenproduktion)

11.50 21.00

with Hüttenzauberli (homemade beef and pork sausage)

Curry-Kokoscrèmesuppe mit Riesencrevetten 🌱 10.50 17.50

Creamy curry coconut soup with king prawns

„Für Zwischendurch“

Bündner Salsiz mit Brot & Butter 15.50
Grisons salsiz with bread & butter

Bündner Salsiz und Lenzerheidner Bergkäse mit Brot & Butter 21.50
Grisons salsiz with mountain cheese from Lenzerheide with bread & butter

Rothornplättli für zwei 35.00
 Lenzerheidner Bergkäse, Bündnerfleisch, Rohschinken, Salsiz, Speck, Essiggemüse & hausgemachtem Birnenbrot
“Rothorn plaettli” for two with mountain cheese from Lenzerheide, air-dried Grisons meat, cured ham, Grisons salsiz, bacon, pickled vegetables & with homemade pear bread

Flammkuchen

Flammkuchen Caprese 🌱 25.50
 mit Crème fraîche, Tomaten, Burrata und Basilikumpesto
Tarte flambée with crème fraîche, tomatoes, burrata and basil pesto

Flammkuchen Grischun 27.50
 mit Crème fraîche, Trockenfleischstreifen (Rind & Schwein), roten Zwiebeln & Bergkäse
Tarte flambée with crème fraîche, strips of dried meat (beef & pork), red onions & mountain cheese

Salate & Vorspeisen

	klein	gross
Grüner Blattsalat 🍷🌱 <i>Assorted green leaf salads</i>	9.50	14.50
Bunter gemischter Salat 🍷🌱 <i>Assorted mixed salad</i>	10.50	15.50
Lauwarmer Kürbis-Rosenkohlsalat 🌱 mit Burrata, Trauben, Walnüssen & Landrauchschenken, dazu Balsamicodressing <i>Warm pumpkin & brussels sprout salad with burrata cheese, grapes, walnuts, country-style smoked ham & balsamic dressing</i>		24.50
Gipfelsalat 🍷🌱 Verschiedene Blattsalate mit Bündnerfleischstreifen, Baumnüssen & sautierten Steinpilzen <i>Mixed lettuce with Grisons air-dried beef strips, walnuts & sautéed porcini mushrooms</i>	19.50	24.50
Salatteller „Rothorngipfel“ 🍷 Mit buntem gemischten Salat <i>Rothorngipfel salad plate with assorted mixed salads</i>		
dazu Pouletbruststreifen, <i>with chicken breast strips</i>	20.50	25.50
dazu Riesengrillen <i>with king prawns</i>	22.50	27.50

Hausgemachte Salatsaucen: Französisch oder Balsamico 🍷🌱
Homemade salad dressings: French or balsamic

Hüttenzauber für Geniesser

„Panorama-Cordon Bleu“ Schweins-Cordon Bleu gefüllt mit Mangold, Salsiz & Bergkäse, dazu servieren wir eine Beilage nach Wahl <i>Pork cordon bleu stuffed with chard leaf, Grisons salsiz & mountain cheese, served with a side dish of choice</i>	36.50
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ dazu servieren wir eine Beilage nach Wahl <i>Sliced veal in a cream sauce served with a side dish of choice</i>	38.00
Panorama-Pizokels Quarkpizokels mit Rindsfiletstreifen & Steinpilzen an Kräuterjus <i>Quark pizokel with beef fillet strips, porcini mushrooms & herb jus</i>	44.50
Rindsfilet 200 g mit Kräuterbutter dazu servieren wir eine Beilage nach Wahl <i>Beef fillet 200 g with herb butter served with a side dish of choice</i>	54.50

Beilagen: Rösti, Pommes frites, Spätzli, Teigwaren, Gemüsebeilage oder gemischter Salat
**Side dishes: Rösti, French fries, spaetzli, pasta, vegetables or mixed salad*

Wildzeit

Hirschpfeffer (AT) mit hausgemachten Spätzli Serviert mit Rotkraut, Rosenkohl & Eierschwämmli, sowie Preiselbeer-Apfel, Speck & Croutons <i>Venison stew with homemade «spaetzli», red cabbage, brussels sprouts, chanterelles, apple filled with cranberries, bacon & croutons</i>	37.50
Rehgeschnetzeltes (AT) In Wildrahm-Preiselbeersauce mit Kürbis-Kartoffelrösti, Herbstgemüse & Garnitur <i>Sliced venison, served in a creamy game & cranberry sauce with pumpkin & potato rösti, autumn vegetables & garnish</i>	39.50
Rehschnitzel (AT) an Holunder-Wildrahmsauce auf Steinpilz-Rosenkohl-Pizokel & Garnitur <i>Venison escalope with elderberries & game cream sauce, served with porcini mushrooms & brussels sprouts pizokel & garnish</i>	42.00
Wild-Capuns Spätzliteig mit Hirschbindenfleisch, Speck, Landjäger & getrockneten Steinpilzen, eingewickelt im Mangoldblatt, gekocht in einer Rahmbouillon & Bergkäse gratiniert. <i>“Spaetzli” dough with dried venison ham, bacon, “Landjäger” & dried porcini mushrooms, wrapped in a chard leaf, cooked in cream stock, gratinated with mountain cheese</i>	37.00
Vegetarischer Herbstteller 🌿 mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl & Eierschwämmli und Garnitur <i>Vegetarian autumn plate with homemade “spaetzli”, red cabbage, brussels sprouts, chanterelles & garnish</i>	30.00



Gipfelstürmer

Käsespätzli mit Röstzwiebeln & Apfelmus 🌱 <i>Cheese "spaetzli" with fried onions & apple compote</i>	26.50
«Hütten»-Rösti 🌱🍳 Kartoffelrösti mit Tomaten, Speck, Spiegelei, überbacken mit Bergkäse <i>Rösti with tomatoes, bacon, fried egg gratinated with mountain cheese</i>	26.00
«Gärtnerin»-Rösti 🌱🍳 Kartoffelrösti mit Gemüse, Spiegelei, überbacken mit Bergkäse <i>Rösti, vegetables, fried egg, gratinated with mountain cheese</i>	25.00
Capuns 🌱 Spätzliteig mit Rohschinken, Speck und Landjäger, eingewickelt in ein Mangoldblatt gekocht in einer Rahmbouillon, mit Käse gratiniert <i>«Spaetzli" dough with cured ham, bacon and "Landjäger", wrapped in a chard leaf cooked in cream stock, gratinated with cheese</i>	29.50

Süsse Versuchungen

Hausgemachte Fruchtwähen & Kuchen <i>Homemade fruit tarts & cakes</i>	7.50
Hausgemachte Bündner Nusstorte <i>Homemade grisons nut cake</i>	8.50
Bündner Vermicelles verfeinert mit Kirsch, dazu fruchtige Röteli-Kirschen Meringue & mit Rahm <i>Grisons vermicelles flavoured with cherry brandy served with fruity Röteli cherries, meringue & whipped cream</i>	14.00
Coupe Nesselrode Vermicelles verfeinert mit Kirsch, Vanilleglacé, fruchtige Röteli-Kirschen, Meringue & Rahm <i>„Coupe Nesselrode“ with vermicelles, vanilla ice cream, fruity Röteli cherries, meringue & whipped cream</i>	13.50
Hausgemachter Apfelstrudel mit warmer Vanillesauce <i>Apple strudel with warm vanilla sauce</i>	12.50
Kaiserschmarren mit Zwetschgenkompott <i>„Kaiserschmarren“ with plum compote</i>	13.50
Rahmzuschlag <i>Extra whipped cream</i>	+ 1.50

Weissweine

Aura Bianco del Ticino	Guido Brivio	Tessin	1dl	8.50
Traubensorte : Bianco di Merlot, Chardonnay, Sauvignon blanc, Sémillon			7 ½dl	56.00
Komplexes und intensives Bouquet mit Aromen von Zitrusfrüchten, begleitet von einer zarten Säure				

Blanc de Noir FlischFlisch	Weingut Schnell, Graubünden	Schweiz	1 dl	8.50
Traubensorte: Blauburgunder			7 ½ dl	58.00
Saftiges Aroma von Ananas und Aprikosen, perfekt integrierte Säure				

Cuvée Blanc AOC	Schloss Salenegg, Graubünden	Schweiz	1 dl	9.50
Traubensorte: Assemblage Pinot blanc de noir & Chardonnay			7 ½ dl	63.00

Fruchtiges Aroma von Maracuja und Banane, erfrischende Säure.

Die Nase zeigt viel Frucht mit feinen blumigen Noten, Banane und sogar etwas Maracuja. Im Gaumen ist die Cuvée Blanche wunderschön ausbalanciert, da Frucht und Säurestruktur perfekt aufeinander abgestimmt sind, was die Fruchtsüsse ohne jeglichen Restzucker voll zum Tragen bringt. Diese Cuvée passt einfach zu allem: Zum Apéro ebenso wie zu einer Vorspeise mit Fisch oder einem asiatischen Gericht. Die Kombination der frischen Säure, der Trockenheit und dem durch den Chardonnay mitgebrachten Körper verleiht unserer Cuvée Blanche die besondere Note, mit der man immer richtig liegt. Eine Schmeichlerin, die nicht sättigt und Lust auf mehr macht.

Pinot Grigio delle Venezie DOC	Cantina al Poggio, Veneto	Italien	1 dl	7.50
Traubensorte: Pinot Grigio			7 ½ dl	49.00
Bouquet von Mandel, Honig und Ingwer. Erfrischende Nuancen von Limette und grünem Apfel.				

Sauvignon Blanc	Robert Goldenits, Burgenland	Österreich	1 dl	8.50
Traubensorte: Sauvignon Blanc			7 ½dl	56.00
Feine Noten von reifer Paprika in der Nase. Am Gaumen Stachelbeeren mit kräftiger Struktur. Schöner Fruchtschmelz mit Cassis im Abgang.				

Roséwein

Tetuna Rosé	Robert Goldentis, Burgenland	Österreich		
Traubensorte: Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah Zweigelt			7 ½ dl	49.00
Halbtrocken, enorme Beerenfrucht, finessenreich, idealer Aperitif, spritzig und erfrischend im Gaumen.				
Rosado Flores	Luis Alegre	Spanien	1 dl	8.50
Traubensorte: Garnacha, Malvasia, Tempranillo, Viura			7 ½ dl	56.00
Lachsrosa mit orangefarbenen Reflexen. In der Nase Düfte von frischem Obstsalat aus tropischen Früchten mit aromatischen wilden Blumen. Sehr angenehmer, befriedigender und ausgewogener Geschmack mit einer moderaten Säure. Frische tropische Fruchtaromen wie Ananas.				

Rotweine

Hausweine:

Magico Rosso IGT by Hüttenzauber	Plozza, Puglia	Italien	1 dl	6.50
Traubensorte: Primitivo			7 ½ dl	42.00
Intensives Rubinrot mit Violettreflexen. Intensives Bouquet nach Kirschen und Zwetschgen mit Noten von Rosmarin und Vanille. Im Gaumen fruchtbetont und elegant. Ein mittelschwerer Wein mit einem weichen Abgang.				
Herzklopfa „Selezione Hüttenzauber“	Cottinelli, Graubünden	Schweiz	1 dl	9.50
Traubensorte: Cabernet Cabin, Dorio, Dorsa, Diolinoir, Zweigelt, Merlot			7 ½ dl	63.00
Pinot Noir typische fruchtige Aromen von reifen Himbeeren und Erdbeeren.		Magnum	15 dl	116.00
Die Eleganz vom Diolinoir passt wunderbar zum würzigen Duft der Zweigelt-Trauben. Alle Trauben gedeihen in der Reblage Molinära in Trimmis. Der Ausbau erfolgt während 6 Monaten im Barrique und in 500 Litern Holzfässern aus französischer Eiche.				
Maienfelder Pinot Noir FleischFlisch	Weingut Schnell, Graubünden	Schweiz	1 dl	7.50
Traubensorte: Pinot Noir			5 dl	35.00
Reiche Aromen von Karamell und reifen Kirschen, eingebunden in kraftvolle Tannine und eine lange, verleihende Säure.			7 ½ dl	49.00
Aura Merlot del Ticino	Guide Brivio, Tessin	Schweiz	1dl	8.50
Traubensorte: Merlot			7.5 dl	56.00
Frisches und fruchtiges Brombeerbouquet, weich und elegant mit einem harmonischen Ausklang				

Stelle Di Notte “Selezione Hüttenzauber”	Tenuta Caparzo	Italien	1dl	7.00
Traubensorten: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah			7. ½ dl	49.00
Dunkle Beeren, samtige Struktur und feine Würze.		Magnum	15 dl	89.00
Ein ausgewogener, harmonischer Rotwein aus der Toskana mit weichem Abgang.				

Assemblage Rouge	Chateau Lichten, Wallis	Schweiz	1dl	9.50
Traubensorte: Cornalin, Humagne rouge, Syrah			7 ½ dl	64.00
Sehr kräftiges, lebhaftes Rot. In der Nase überwältigende Noten von wilden Früchten, Wald- und Gartenbeeren. Lebhafter Auftakt mit sehr ausgeprägten und perfekt eingebundenen Tanninen.				

Zweigelt vom Heideboden	Robert Goldenits, Burgenland	Österreich	1dl	9.50
Traubensorte: Zweigelt			7 ½ dl	63.00
Rubingranat mit violetten Reflexen, schöne Kirschnase, am Gaumen Beerenfrucht und weiches Tannin, cremige Textur, harmonisch und rund im Abgang.				

Rioja Vino Tinto Crianza DOCa	Luis Alegre, Rioja	Spanien	1dl	8.50
Traubensorte: Garnacha Negra, Graciano, Tempranillo			7 ½ dl	56.00
Kirschrote Farbe, intensiv in der Nase mit Gewürz- und Balsamnoten im Hintergrund. Aromen von schwarzer reifer Frucht mit Räuchernoten, sowie Vanille- Tabaknoten. Sehr anhaltend, samtig und mild im Gaumen.		Magnum	15 dl	102.00

Barahonda Summum	Senorio de Barahonda	Spanien	7 ½ dl	68.00
Traubensorte: Monastrell		Magnum	15 dl	135.00
Kraftvoller spanischer Rotwein mit intensiven Aromen von dunklen Beeren, feinen Gewürzen und edlen Röstaromen. Vollmundig, samtig und elegant mit langem, würzigem Nachhall.				

Valpolicella Classico DOP Ripasso	Giacomo Montreos	Italien	dl	8.50
Rebsorten: Corvins veronese, Rondinella, Molinara			7. ½ dl	56.00
Vollmundiger Ripasso mit Aromen von reifen Kirschen, Gewürzen und feinen Holznoten. Samtig, elegant und ausgewogen mit langem Nachhall.				

Bad Boy Sangiovese, IGT Toscana		Italien	1dl	10.50
Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese			7. ½ dl	70.00
Die drei Rebsorten Sangiovese, Merlot und Cabernet Sauvignon (alle südliche Toskana) wurden handgelesen und in dieser Cuvée perfekt harmonisch aufeinander abgestimmt. Der Ausbau erfolgte separat über 18 Monate in grossen Holzfässern und Barriques.				

Cran Fortissimo, IG Alenteijo	Casa Satos Lima, Lima	Portugal	1dl	8.50
Rebsorte: Alicante, Syrah, Touriga Nacional			7. ½ dl	56.00
Früchten würzigen Noten anhaltender und angenehmer Abgang				

Einzelflaschen

Merlot Thayngen	WeinStamm, Schaffhausen	Schweiz	7 ½ dl	63.00
Traubensorte: Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon				
In der Nase erinnert dieser Wein an schwarze Beeren und weist eine angenehme Würznote auf. Am Gaumen erscheint er vollmundig mit sehr guter Struktur, harmonisch und vielseitig. Besticht durch seinen langanhaltenden Abgang.				

Langhe DOC Nebbiolo Angelo	Mauro Veglio	Italien	7 ½ dl	63.00
Traubensorte: Nebbiolo				
Himbeere leichte Tannine fruchtig-frisch				

Cuvée TT Reserva	Quinta das Marias	Portugal	7 ½ dl	56.00
Traubensorte: Tinta Roriz, Touriga Nacional				
Rote Früchte Pflaume und Gewürznote langer, eleganter Abgang				

Schaumweine

Prosecco Spumante DOC Extra dry	Goccia d'Oro	Italien	1 dl	8.50
Traubensorte: Glera (Prosecco)			3 ¾ dl	31.50
Ein trockener Schaumwein mit einer sehr feinen und beständigen Perlage.			7 ½ dl	56.00
Dieser Prosecco besticht durch seine Eleganz und Charakteristik.				

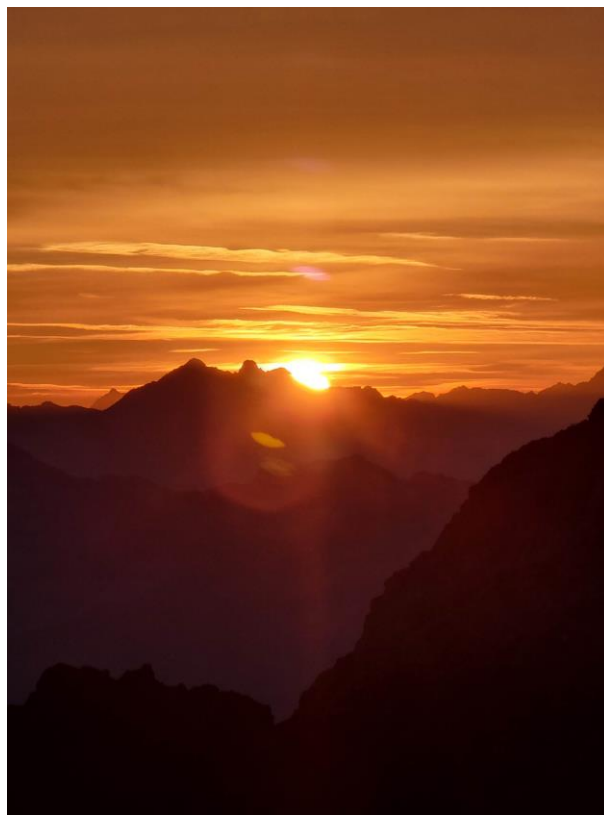
Prosecco DOP Rosé Millesimato Montresor		Italien	1 dl	8.50
Traubensorte: Glera, Pinot Noir			7 ½ dl	56.00
In der Nase frisch, mit zartem Duft von Himbeeren, Akazienblüten und Zitrus.				
Im Gaumen prickelnd, erfrischend und harmonisch.				

Champagne

Louis Roederer	Champagne	Frankreich	3 ¾ dl	62.00
Traubensorte: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier			7 ½ dl	118.00
In der Nase verführen frische Frühlingsdüfte und feine Röstaromen mit einem Hauch von Honig. Im Gaumen Entfaltung von reifen Früchten, vor allem Zitrusfrüchten welche dem Champagner ein abgerundetes Geschmacksprofil und einen frischen Abgang verleihen.				

Rothorn Sunrise

Früh bevor der Tag anbricht, geht es mit der Bahn hoch auf 2'865 m ü.M. zum Parpaner Rothorn. Dort führt ein kurzer Weg auf den Ostgipfel, wo man beobachtet, wie die Sonne hinter den Bergspitzen aufgeht. Anschliessend gibt es ein reichhaltiges Frühstück im Panoramarestaurant Rothorngipfel. Danach laden zahlreiche Wanderwege und Biketrails zu einem erlebnisreichen Tag in den Bergen ein. Oder es kann gemütlich die Bahn Richtung Tal genommen werden.



Daten und Zeiten:

23. August 2026 5.30 Uhr
30. August 2026 5.40 Uhr
13. September 2026 5.50 Uhr
20. September 2026 6.00 Uhr
27. September 2026 6.10 Uhr
04. Oktober 2026 6.20 Uhr
11. Oktober 2026 6.30 Uhr
18. Oktober 2026 6.40 Uhr
25. Oktober 2026 6.50 Uhr

Reservation sind nur Online möglich auf:

<https://booking.arosalenzherheide.swiss/>

Warme Getränke

Kaffee, Espresso, Kaffee Hag		5.00
Swissalp (Milchkaffee)		6.00
Cappuccino		6.00
Kaffee Mélange		6.00
Latte Macchiato		6.00
Kaffeegetränke mit Soja-, Hafer- oder Mandelmilch		+1.00
Milch warm / kalt	2 dl	4.00
Ovomaltine / Schokolade warm / kalt	2 dl	6.00
Ovomaltine / Schokolade Melange	2 dl	7.00
Tee Sirocco (English Breakfast, Grüntee, Bio-Verveinetee, Schweizer Kräutertee, Rotbusch-Tee mit Manderine, Kamillentee mit Orange, Marokkanischer Minztee, Ginger Lemon Dream, Früchtetee)	2.5 dl	5.50
Punsch (Apfel, Orange, Rum, Waldbeere)	2.5 dl	5.50

Warmes von Innen

Haus-Kaffee, Bündner Haselnusslikör & Brandy Baronet	40 Vol.%	4 cl	9.00
Schümli-Pflümli	40 Vol.%	4 cl	9.00
Kaffee Amaretto / Highlander Cream	16 - 28 Vol.%	4 cl	9.00
Jägertee, Holdrio, Minze Zwetschge, Glühwein	36 - 41 Vol.%	4 cl	7.00
Kaffee Fertig, Kaffee Luz	40 Vol.%	4 cl	7.00
Coretto Grappa	41 Vol.%	2 cl	7.50

Mineralwasser & Soda

Offenausschank:

Eistee, Coca Cola, Sprite, Möhl Apfelschorle, Sodawasser	20 cl	4.00
Eistee, Coca Cola, Sprite, Möhl Apfelschorle, Sodawasser	30 cl	5.50
Eistee, Coca Cola, Sprite, Möhl Apfelschorle, Sodawasser	50 cl	7.00
Hausgemachter Alpenkräuter Eistee	20cl 30cl 50cl	5.00 6.00 7.50

Flaschen:

Coca Cola Zero und Fanta	33 cl	5.50
Möhl Apfelschorle	100 cl	9.50
Thomas Henry Tonic Water, Bitter Lemon, Pink Grapefruit	20 cl	5.00
Orangensaft	20 cl	5.00
Trojka Energy	25 cl	5.00

Wasser:

Hahnenwasser ohne Kohlensäure	30 cl	2.00
Flasche Hahnenwasser mit / ohne Kohlensäure	42.5 cl	5.00
Flasche Hahnenwasser mit / ohne Kohlensäure	75cl	7.00

Bier & Apfelwein

Calanda Lager offen	4.8 Vol.%	30 cl	5.50
	4.8 Vol.%	50 cl	7.50
Huusbier	5.2 Vol.%	30 cl	5.50
	5.2 Vol.%	50 cl	7.50
Calanda Edelbräu	5.2 Vol.%	33 cl	5.80
Calanda 0.0 (alkoholfrei)		33 cl	5.50
Swizly Swiss Cider	5.0 Vol.%	33 cl	6.50
Erdinger Urweisse	4.9 Vol.%	50 cl	8.50
Erdinger Schneeweisse limitiert	5.2 Vol.%	50 cl	8.50
Erdinger alkoholfrei	0.5 Vol.%	33 cl	6.50
Erdinger Grapefruit alkoholfrei	0.3 Vol.%	33 cl	6.50
Möhl Apfelwein trüb mit Alkohol	4.8 Vol.%	50 cl	8.00
Möhl Apfelwein trüb ohne Alkohol	0.4 Vol.%	50 cl	8.00

Aperitif & Digestif

Martini Bianco, Martini Rosso	15 Vol.%	4 cl	9.00
Campari	23 Vol.%	4 cl	9.00
Cynar	16.5 Vol.%	4 cl	9.00
Ramazotti	30 Vol.%	4 cl	9.00
Appenzeller Alpenbitter	29 Vol.%	4 cl	9.00
Aperol Spritz			12.00
Hüttenzauber Apéro mit Alkohol			12.00
Hüttenzauber Apéro ohne Alkohol			7.50

Die Kurzen & Seitenwagen

Bündner Haselnusslikör	17 Vol.%	4 cl	9.00
Bündner Röteli	22 Vol.%	4 cl	9.00
Jägermeister	35 Vol.%	4 cl	9.00
Braulio	21 Vol.%	4 cl	9.00
Obstler, Chrüter, Pflümli, Kirsch, Zwetschge, Williams	37.5 - 40 Vol.%	2 cl	5.50

Alle Spirituosen dieser Sparte auch als Shot 2cl 5.50

Grappa Paesanella Amarone, Moscato, Barolo	41 Vol.%	2 cl	9.00
Château du breuil	40 - 41 Vol.%	2 cl	8.50
La Vieille Poire William, Vieille Prune sélection du Château			
La Valadière Apricot, La Valadière Framboise	37.5 Vol.%	2 cl	8.50

Cognac

Rémy Martin VSOP	40 Vol.%	2 cl	8.50
Hennessy XO	40 Vol.%	2 cl	18.00

Whisky

Glenmorangie Single Malt Scotch Whisky 10 Years	40 Vol%	4 cl	13.00
Jack Daniel's/ Gold Label	40 Vol%	4 cl	10.00/ 9.00