

ALP STÄTZ

» BERGRESTAURANT

BERGHÜTTEN-FEELING PUR

Der Treffpunkt für alle Schneesportler schlechthin eignet sich besonders für ein feines Mittagessen und das gemütliche Beisammensein. Wer jede Minute auf der Piste auskosten will, nutzt die unkomplizierte Selbstbedienung mit grosser Auswahl.

Early Birds geniessen ab Februar jeden Sonntagmorgen ein grosses Brunchbuffet und für Nachtschwärmer gibt es freitags wöchentliche Snow Nights auf beleuchteten Pisten.

Öffnungszeiten

Täglich ab 09.00 Uhr
Early Bird ab 08.00 Uhr

Kontakt

T +41 81 385 51 50
info@alpstaetz.ch
www.alp-staetz.ch

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inkl. MwSt.

» SUPPEN

Tagessuppe	9.50
Bündner Gerstensuppe	13.50
Bündner Gerstensuppe mit Wienerli	16.00
Currycrèmesuppe serviert mit Riesencrevette	14.50
Fleischstrudelsuppe	14.50

» SALATE & VORSPEISEN

Gemischter Salat	12.00
Nüsslisalat mit Speck und Ei	17.00
Wurst-Käse-Salat garniert	19.50
Hausgebeizter Graved Lachs mit Ofenkartoffel an Sourcream	22.50
Beefsteak Tatar serviert mit Toast und Butter	24.50

» FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Bündner Bergkäse mit Birnenbrot und Früchten	16.50
Haus-Salsiz	12.00
Stätzer Hausplättli (Bündnerfleisch, Rohschinken, Salsiz und Bergkäse)	29.50

» BÜNDNER ECKE

Stätzer Rösti mit Rohschinken, Alpkäse, Ei	23.50
Äplermagronen mit Apfelmus	19.50
Käseschnitte mit Zwiebeln, Tomaten, Schinken, Spiegelei	18.50

» PASTA

Spaghetti Napoli	16.50
Penne mit Chili con Carne	19.50
Penne Rustica (Pikante Tomatensauce, Rindsfiletplätzli, Rucola)	26.50
Spaghetti Chorizo (Olivenöl, Tomaten, Chorizo, Rucola)	21.50

» HAUPTSPEISEN

Hot Gentlemen Sandwich mit Pommes Frites (Flanksteak medium gebraten, Zwiebeln, Speck, Tomaten, Essiggurken, Spiegelei)	28.50
GaUCHO Ribs mit Pommes Frites	26.50
Rindsfiletgeschnetzeltes nach Art des Hauses mit Röstikroketten	35.50
Stätzer Schnitzel vom Schwein mit Pommes Frites und Gemüse	28.50
Pouletschenkelsteak Chimichurri mit Safranrisotto und Gemüse	26.50
Hacktätschli an Pfefferrahmsauce mit Teigwaren	21.50
Hirschpfeffer mit Spätzli und Rotkraut	28.50
Kalbspailard an Kräuterbutter mit Pommes Frites und Gemüse	38.50

» VEGETARISCH

Spaghetti Toscana (Pesto Rosso, Mascarpone-Sauce, Oliven, Rucola)	18.50
Fitnesssteller Bunte Salate an französischer oder italienischer Salatsauce	
mit Frühlingsrollen an Sweet Chili-Sauce	21.50
mit Knusper-Crevetten an Sweet Chili-Sauce	24.50

» FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Pommes Frites	7.50
Chicken Nuggets mit Pommes Frites und Gemüse	12.00
Spaghetti Bolognese	10.00
Spaghetti Napoli	10.00
Kleines Wienerschnitzel vom Schwein mit Pommes Frites und Gemüse	12.00

» DESSERTS

Frische hausgemachte Churros mit Vanilleglace und Schoggisauce	13.50
Kaiserschmarren mit Waldbeeren dazu Zwetschgenröster	17.50
Topfenstrudel an Vanillesauce	12.50
Frische hausgemachte Apfelküachli mit Vanillesauce	12.50
Fruchtwähe mit Rahm	8.50
Nussstange	3.50

» MINERAL & SÄFTE

Passugger	35 cl	5.00
	50 cl	6.50
	100 cl	9.00
Allegra	35 cl	5.00
	50 cl	6.50
	100 cl	9.00
Coca Cola, Coca Cola Zero	33 cl	5.00
Rivella, Shorley, Eistee, Sprite, Fanta	33 cl	5.00
Red Bull	20 cl	6.50
Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	20 cl	5.20
Orangensaft	20 cl	5.00

» BIER & APFELWEIN

Calanda Spezli	33 cl	5.00
Calanda Radler	33 cl	5.00
Calanda Senza	33 cl	5.00
Birra Moretti	33 cl	5.00
Erdinger Weizenbier	50 cl	7.50
Erdinger Weizenbier alkoholfrei	50 cl	7.50
Corona	33 cl	6.00
Möhl Trüb	50 cl	7.00
Möhl Trüb ohne Alkohol	50 cl	7.00
Swizley	33 cl	5.00

» WARMER GETRÄNKE

Kaffee Crème, Espresso	4.90
Milchkaffee	5.00
Cappuccino	5.20
Latte Macchiato	5.50
Schokolade kalt oder warm	4.90
Ovo kalt oder warm	4.90
Kaffee Mélange (mit Rahm)	5.90
Schokolade oder Ovo Mélange (mit Rahm)	5.90
Diverse Tee's	4.90
Punch (Rum, Orange oder Apfel)	4.90

» KAFFI MIT SCHUSS

Hauskaffee	8.50
Kaffee Amaretto, Schümli Pflümli, Kaffee Baileys	8.50
Kaffee Fertig, Kaffee Luz nach Wahl mit Obstler, Kirsch, Pflümli, Chrüter, Zwetschgen	7.50
Coretto Grappa	6.50
Tee Rum, Holdrio, Jägertee	7.50
Lumumba	8.50

» APERITIF

Martini	15%	4cl	6.50
Campari Soda oder Orange	15%	4cl	9.00
Cynar	16%	4cl	6.50

» SPIRITUOSEN

Kernobst, Pflümli, Kirsch, Chrüter	37 %	2cl	5.00
Zwetschgen, Rum	37 %	2cl	5.00
Williams	37 %	2cl	5.00
Bündner Röteli	22 %	2cl	4.00
Vieille Prune	41 %	2cl	9.00
Grand Manier	40 %	2cl	9.00
Cognac Carlos Primero	38 %	2cl	13.50
Cognac Hennessy VS	40 %	2cl	15.00
Calvados Morin	40 %	2cl	7.50
Braulio	21 %	2cl	5.00
Grappa 18 Lune	43%	2cl	11.50
Grappa Trentina 43	43%	2cl	11.50

» SCHAUMWEIN

PROSECCO

Prosecco Naonis Spumante Brut Cuvée Jadér	10cl	8.00
	75cl	52.00

CHAMPAGNER

Veuve Clicquot Brut	75cl	145.00
Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay		
Pommery Brut Royal	75cl	145.00
Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay		
Laurent Perrier Brut	75cl	98.00
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier		
Charles VII Smooth Rosé	75cl	92.00
Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay		

» WEISSWEIN OFFEN

Bündner Cuvée Blanc «Arosa-Lenzerheide»	10cl	7.60
Von Salis, Graubünden	75cl	52.00
Traubensorte: Blanc de Noir, Pinot Blanc, Sauvignon Blanc		
Féchy Jolimont,	10cl	5.00
Cave Jolimont, Waadt La Côte	50cl	25.00
Traubensorte: Chasselas		
Pinot Grigio	10cl	6.00
Becker, Rheinhessen	75cl	42.00
Traubensorte: Pinot Grigio		
Verdejo	10cl	6.50
Bodegas Pignon Carramimbre, Rueda	75cl	45.00
Traubensorte: Verdejo		

» ROTWEIN OFFEN

Malanser Blauburgunder Barrique	10cl	7.00
Plantahof, Malans	75cl	49.00
Traubensorte: Pinot Noir		
Salice Salentino (Hauswein)	10cl	7.00
Leone di Castris – Apulien	75cl	49.00
Traubensorte: Negroamaro, Malvasia	150cl	96.00
Rioja Reserva Lambros	10cl	6.50
Bodegas Lan, Rioja	75cl	45.00
Traubensorte: Tempranillo		

» ROTWEIN

ITALIEN

Valpolicella Ripasso	75cl	48.00
La Giaretta, Veneto	150cl	98.00
Traubensorte: Corvina, Corvinone, Rondinella		
Amarone Valpolicella Classico	75cl	69.00
Villa Molina, Veneto		
Traubensorte: Corvina, Rondinella, Molinara		
Irosso di Casanova di Neri	75cl	54.00
Azienda di Casanova di Neri, Montalcino		
Traubensorte: Sangiovese		
Argentiera Villa Donoratico	75cl	68.00
Tenuta Argentiera, Bolgheri		
Traubensorte: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot		
Le Serre Nuove dell Ornellaia Bolgheri	75cl	92.00
Tenuta dell Ornellaia, Toscana		
Traubensorte: Merlot, Cab. Sauvignon, Cab. Franc, Petit Verdot		
Rocca Rubia Riserva	75cl	49.00
Cantina Santadi, Sardinien	150cl	98.00
Traubensorte: Carignano		
Primitivo di Manduria Sessant Anni	75cl	64.00
Feudi di San Marzano, Apulien	150cl	130.00
Traubensorte: Primitivo aus 60 jährigen Rebstöcken		

» ROTWEIN

SCHWEIZ

Sélection "Arosa-Lenzerheide"	10cl	7.60
Pietro Triacca, Tirano, Italien	75cl	52.00
Traubensorte: Sforzato (Nebbiolo), Syrah		

SPANIEN

Mauro Tinto Cosecha	75cl	78.00
Bodegas Mauro, Castilla y Leon		
Traubensorte: Tempranillo, Syrah		
15 Meses	75cl	52.00
Bodegas Vizcarra, Ribera de Duero	150cl	106.00
Traubensorte: Tempranillo		