



# SPELUCA BRAUEREI & GENUSSHOTEL

Wo Genuss auf Charakter trifft

Mit Wasser aus der Stockenawald-Quelle brauen wir unser Bier in Splügen. Dazu servieren wir regionale und hausgemachte Spezialitäten – von frischer Pasta und Brot bis hin zu Glacen und Sorbets.



## Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten?

Unser Team hilft dir gerne weiter.

**Uf di & an guata!**

# DURSTLÖSCHER

## «SPELUCA» Hausbiere

	20 cl	33 cl	50 cl
<b>Grand Tourer</b> (Helles Lagerbier)	3.50	4.90	6.90
<b>Bon Vivant</b> (Helles Spezialbier)	3.50	4.90	6.90
<b>Pschuuri Braut</b> (Stout Bier)	3.50	4.90	6.90
<b>Frohnatur</b> (Helles Weissbier)	3.50	4.90	6.90
<b>Sportskanone</b> (Alkoholfreies Bier)	3.50	4.90	6.90
Panache Zitro oder Orange		4.90	6.90

## Wein im Offenausschank

Weine *siehe Weinkarte*

Prosecco

**10 cl** 7.00

Möhl Saft (mit Alkohol)

**50 cl** 6.80

## Aperitifs

Campari / Aperol / Hugo Spritz 9.00

Campari Orange / Soda 9.00

Gin Tonic 14.00

Gin Tonic (Alkoholfrei) 12.00

Sanbitter Rosso (Alkoholfrei) 6.00

## Spitituosen

Jägermeister, Braulio, Cynar, Baileys, Grappa **2 cl** 6.00

## Edelspirtuosen STUDER

Kirsch, Himbeere, Apfel, Williams, Pflaume **2 cl** 6.00

Prune Reserve 9.00

Vieil Abricot / Vieille Williams Oak & Smoke 9.00

Vieille Williams Oloroso Sherry Cask Finish 9.00

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt. & Abgaben

## Alkoholfreier Genuss

	20 cl	33 cl	50 cl
Soda	2.00	3.00	4.00
Apfelsaft, Apfelschorle	3.80	4.80	5.50
Coca Cola, Cola Zero	3.80	4.80	5.50
Eistee Zitrone, Rivella Rot/Blau	3.80	4.80	5.50
Orangina, Zitro	3.80	4.80	5.50
Möhl Saft (ohne Alkohol)			6.00
Bitter Lemon		<b>25 cl</b>	5.80
Tonic			5.80
Red Bull			5.80

## CAFE «Hausröstung Speluca»

Espresso			4.00
Doppio			6.00
Kaffee "Corretto"			5.00
Schale / Kaffee Crème			4.50
Cappuccino			5.00
Latte Macchiato			5.00
Kaffee Fertig / Kafee Lutz			8.00
Heisse Schoggi (mit Rahm + CHF 0.50)			4.50


## Pure Tea

**40 cl** 5.00

🌿 Nandil (Assam)	🌿 James (Earl Grey)
🌿 Jinjin (Mango Lu Dao)	🌿 Traudl (Almkräuter)
🌿 Namira (Pfefferminze)	🌿 Sarala (Chai)
🌿 Annemarie (Beeren & Vanille)	🌿 Claire (Verbena)
🌿 Bongani (Rooibos Vanille)	

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt. & Abgaben

# FÜR DIE KLEINEN

<b>Käsespätzli mit knusprigen Zwiebeln</b> 	15
<b>Wienerli</b> mit Pommes Frites	12
<b>Backendl</b> mit Pommes Frites	22
<b>Original Wiener Schnitzel (Kalbfleisch)</b> mit Pommes Frites	35
<b>Schweineschnitzel nach Wiener Art</b> mit Pommes Frites	27

HABEN DIE KINDER SCHON GEGESSEN?

ENTDECKT GEMEINSAM DAS SPIELZIMMER IM OBERGESCHOSS!



Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt. & Abgaben

# SPELUCA SPECIALS

<b>Haussalat</b> 	18
mit Apfel, Croûtons, Walnüsse glasiert mit Balsamico und Splügner-Käse «Findling»	
<b>Treberfleck «Speluca»</b>	15
mit Kartoffeln, Provola und Luganighetta	
<b>Treberfleck «Veggie»</b> 	15
mit Tomaten, Mozzarella, Auberginen und Pecorino Romano	
<b>Münchener Weisswurst</b>	12
mit süssem Senf und Silser-Brötchen	
<b>Bierwurst</b>	12
mit Senf, Meerrettich	
<b>Kalbsbratwurst</b> 	14
mit Senf	
<b>Knuspriger Schweinshaxen</b> (1.5 kg, ca. 30 Min.) 	46
mit Sauerkraut, Senf und Meerrettich <i>Zum Teilen für 2-3 Personen</i>	
<b>Birramisù mit Pschuuri Bier</b>	12

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt. & Abgaben

# VORSPEISEN

<b>Vitello tonnato</b> 	28
<b>Rindstartar auf seinem Markknochen</b> Haselnuss-Mayonnaise und Gemüsecracker	26
<b>«Apéro-Platte»</b> 	20
Rinderzunge, Schweinsbraten, geräucherter Schinken, Käse und Essiggemüse	
<b>Rote-Bete-Carpaccio</b>  	18
Zitronenmarinierte Rote Bete, Feta, Rucola und Walnüssen	
<b>Thunfisch Tataki</b>	28
Teriyaki, Nori-Algen, Wasabi-Mayonnaise, Safran-Korallen	
<b>Petersilienwurzel-Crèmesuppe</b> 	13
gebratene Petersilienwurzel, Haselnussöl und frittiertes Brot	

# SAISONALE SALATE

<b>Lachs Pokè</b>	22
mit Reis, Lachs, Avocado, Mango, Edamame, Gurken, Cherry-Tomaten, Sesam	
<b>Backendl-Salat</b>	20
<b>Grüner oder Gemischter Salat klein</b>  	8
<b>Grüner oder Gemischter Salat gross</b>  	12

# PASTA & RISOTTO

<b>Hausgemachte Ravioli</b> 	26
mit Zucchini, Ricotta und Limette	
<b>Hausgemachte Cavatelli</b>	28
mit Entenragout und verbranntem Zitronenpulver	
<b>Tomatenrisotto mit Garnelen und Burrata</b> 	26
<b>Käsespätzli mit knusprigen Zwiebeln</b> 	20

# SPELUCA-BURGER

*Serviert mit hausgemachtem Brot und Pommes frites*

<b>Smashed Burger</b>	29
Zwiebel, Speck, Cheddar, Gurke, Salat, BBQ-Sauce	
<b>Pulled Pork Pschuuri Burger</b>	29
Zwiebel, Speck, Cheddar, Gurke, Salat, BBQ-Sauce	
<b>Crispy Chicken Burger</b>	29
Paniertes Poulet, Cheddar, Salat, Gurke, Tomate, Haussauce	
<b>Brokkoli-Burger</b> 	25
Cheddar, Zwiebel, Gurke, Salat, Haussauce	










# HAUPTGERICHTE

<b>Original Wiener Schnitzel (Kalbfleisch)</b> mit Kartoffelsalat	40
<b>Schweineschnitzel nach Wiener Art</b> mit Kartoffelsalat	32
<b>Bauernschmaus «Speluca»</b> Schweinebraten, Geräuchertes, Winerli, Semmelknödel und Sauerkraut	32
<b>Geschmorte Rindswangen</b> mit Kartoffelpüree und Topinambur-Chips	38
<b>Fish &amp; Chips «Bon Vivant»</b>	34

# VOM JOSPER GRILL

<b>Spareribs</b>	38
<b>Ribeye-Steak vom Rind 250g</b>  + CHF 6.- pro 50g	46
<b>Chicken Wings</b>	34

## INKL. ZWEI BEILAGEN DEINER WAHL

 Pommes / Süss-Pommes	 Sauerkraut
 Kartoffelpüree 	 gegrilltes Gemüse 
 Zwiebelringe	 Kartoffelsalat 

Extraportion 8

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt. & Abgaben

# DESSERTS

<b>SPELUCA-Feuilletine</b>	15
Millefeuille, Vanillecreme, Himbeeren, Ziegenmilcheis	
<b>Birramisù mit Pschuuri Bier</b>	12
<b>Apfelstrudel</b>	10
mit Schlagsahne	
<b>Crêpes</b>	10
mit hausgemachter Aprikosenmarmelade oder Nutella	
<b>Brownie</b>	14
mit Karamellsauce und Popcorn-Eis	
<b>Hausgemachter Kuchen</b>	6.50

# HAUSGEMACHTES EIS

<b>Rahmglace &amp; Sorbets</b> je Kugel	4.50
Extra Rahm	0.50

 Pschuuri-Eis

 Vanilleeis

 Schokoladeneis

 Kinder-Bueno-Eis

 Piña-Colada-Eis

 Basilikum-Limetten-Sorbet

 Yuzu-Sorbet

 Melonensorbet

 Himbeersorbet

# HERKUNFT UND ALLERGENE



## Fleisch- und Fischherkunft:

Poulet, Schwein, Kalb, Ente → Schweiz

Rind → Schweiz, Irland

Lachs, Thunfisch → Nordostatlantik, FAO-Gebiet Nr.27

Kabeljau → Nordostatlantik, FAO-Gebiet Nr. 27

## Vegetarische Gerichte?

Das Symbol zeigt dir deine Genuss-Optionen.

## Glutenfreie Gerichte?

Das Symbol zeigt dir deine Genuss-Optionen.

## Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten?

Unser Team hilft dir gerne weiter.

# ENTDECKE MEHR SPELUCA

