

Grüezi
im Berghaus Erika

Gastfreundschaft bedeutet für uns, unsere
Gäste mit einem Lächeln zu empfangen.
Sie herzlich willkommen zu heissen und Ihnen
von Beginn weg Harmonie und Freude zu vermitteln.
Haben Sie einen Wunsch, wir versuchen, soweit möglich,
Ihnen alles zu erfüllen.

Wir wünschen Ihnen eine schöne Zeit bei uns – geniessen Sie es

Ihre Gastgeber

Barbara & Michael Kern

Salate

Salads

grüner Salat mit Sprossen CHF 8.50
green salad with sprouts

gemischter Salat mit Sprossen CHF 9.50
mixed salad with sprouts

Bunter Wintersalat mit sautierten Hirschstreifen und Croutons CHF 21.50
Salad with sauteed venison strips and croutons

Grosser Blattsalat mit hausgeräucherten Lachsstreifen CHF 23.50
und Crème fraîche mit Meerrettich
Salad with home smoked salmon and sour cream with horseradish

zur Wahl unsere hausgemachten Salatsaucen:

home made salad dressings:

französisch, italienisch oder Balsamico

French, Italian or Balsamico

Kaltes für zwischendurch

Cold dishes

Verschiedene Bündner Bergkäse mit Birnenbrot
und hausgemachter Birnen-Honig-Konfitüre
Cheeseplate with pearbread and pear jam CHF 13.50

Hirschsalsiz mit Essiggemüse und eingelegten Pilzen
mit dem Hobel serviert
Venison Salsiz (cold sausage) with mixed pickle CHF 13.50

Bündner Teller, verschiedene Trockenfleischspezialitäten mit Essiggemüse
und eingelegten Pilzen
various dried meat, mixed pickle and pickled mushrooms CHF 24.50

Erika Platte, verschiedene Trockenfleischspezialitäten und Bergkäse,
Essiggemüse und eingelegte Pilze
various dried meat and cheese, mixed pickle and pickled mushrooms CHF 27.50

Sandwich mit: Schinken, Salami oder Käse
Sandwich with: ham, salami or cheese CHF 7.00

Rohschinken oder Bündnerfleisch
Curded ham or air-dried beef CHF 8.50

unser Fleisch kommt aus:

the meat is from:

Rind/*beef* CH Kalb/*veal* CH

Schwein/*pork* CH Geflügel/*chicken* CH

Wild/*venison* CH Kaninchen/*rabbit* CH

Wir beziehen unser Fleisch von Schlappiner Bauern und von der Dorfmetzgerei Brägger & Guler in Klosters

We get our meat from Schlappiner farmers and from the butcher's Brägger and Guler in Klosters

Unsere hausgemachten Suppen
Our homemade soups

Kräftige Rinderbrühe mit Kräuterflädli <i>Bouillon with omlett stripes</i>	CHF	8.50
Kräftige Rinderbrühe mit Ei <i>Bouillon with egg</i>	CHF	8.50
Sämige Sauerkrautsuppe mit Croutons und Crème fraîche <i>Sauerkraut soupe with croutons and sour cream</i>	CHF	9.50
Gulaschsuppe nach ungarischer Art <i>Hungarian style goulash soup</i>	CHF	9.50
Bündner Gerstensuppe <i>Barley soup</i>	CHF	9.50
Bündner Gerstensuppe mit Wienerli <i>Barley soup with sausage</i>	CHF	14.50

Kleines Warmes
Small warm dishes

Wienerli mit Brot <i>Sausage with bread</i>	CHF	7.00
Geräucherte Hirschwurst mit Brot <i>Smoked venison sausage with bread</i>	CHF	10.50
2 Spiegeleier mit Speck oder Schinken <i>2 fried eggs with ham or bacon</i>	CHF	9.50

Wir beziehen alle Eier vom Bauernhof der Familie Graf in Davos-Laret
We get all the eggs from the farm of family Graf in Davos-Laret

Rösti

Hash brown potatoes specialties

„Erika“ Rösti mit sautierten Klosterser Natura Beefwürfel und Steinpilzen <i>Hash brown potatoes with beef and mushrooms</i>	CHF	25.50
Lachs Rösti mit Basilikumrahmsauce und hausgeräucherten Lachsstreifen <i>Hash brown potatoes with basil cream sauce and home smoked salmon</i>	CHF	25.50
Sennen Rösti mit Speck und Käse überbacken <i>Hash brown potatoes with bacon and cheese</i>	CHF	20.50
Rösti mit 2 Davoser Spiegeleier <i>Hash brown potatoes with 2 fried eggs</i>	CHF	17.50
Rösti mit Speck und 2 Davoser Spiegeleier <i>Hash brown potatoes with bacon and 2 fried eggs</i>	CHF	20.50
Rösti mit Schinken und 2 Davoser Spiegeleier <i>Hash brown potatoes with ham and 2 fried eggs</i>	CHF	20.50
Vegi Rösti mit Ratatouille und Steinpilzen <i>Hash brown potatoes with ratatouille and mushrooms</i>	CHF	20.50
Rösti nature <i>Hash brown potatoes plain</i>	CHF	15.50
Zusätzliches Davoser Spiegelei <i>additional fried egg</i>	CHF	1.00

Wir bereiten die Rösti frisch zu – je nach Nachfrage kann es vorkommen, dass die gekochten und geraffelten Kartoffeln während dem Service ausgehen. Danke für Ihr Verständnis, wenn wir Ihnen keine Rösti mehr servieren können.

Klassiker
the classics

Spaghetti Bolognese <i>Spaghetti bolognese</i>	CHF	19.50
Spaghetti mit Tomatensauce <i>Spaghetti with tomato sauce</i>	CHF	17.50
Hörnli und Gehacktes mit Apfelmus <i>Macaroni and minced meat served with stewed apples</i>	CHF	19.50
Äplermagronen mit Röstzwiebeln und Speck, dazu Apfelmus serviert in der Schüssel <i>Macaroni with cream, potatoes and cheese, onions, bacon served with stewed apples served in a bowl, 2 people minimum</i>	CHF	19.50 pro Person
Geräucherte Hirschwurst mit sämigem Steinpilzrisotto <i>Smoked venison sausage with creamy Risotto with mushrooms</i>	CHF	28.50
Geräucherte Hirschwurst mit goldgelber Rösti <i>Smoked venison sausage with hash brown potatoes</i>	CHF	23.50
Schlappiner- Alpschweinsbratwurst oder hausgemachte Hirschbratwurst an Zwiebelsauce mit goldgelber Rösti und kleinem Blattsalat <i>Schlappiner grilled pork sausage ore homemade grilled venison sausage with onion sauce, hash brown potatoes and small salad</i>	CHF	26.50
Käsefondue Erika, ab 2 Personen Würzige Fonduemischung mit Brotwürfel, Essiggemüse und Birnenstückli <i>Fondue Erika, 2 people minimum</i> <i>Swiss cheese Fondue with cubes of bread, mixed pickles and pears</i>	CHF	26.50 pro Person

Hauspezialitäten

House specialities

„Schlappiner“ Spaghetti mit sautierten Klosterser Natura Beefwürfel, Tomatensauce, Knoblauch, Peperoncini und Basilikum <i>„Schlappiner“ Spaghetti with sauteed beef cubes, tomato sauce, garlic, peppers and basil</i>	CHF	24.50
Chäsgetschäder <i>Speciality of Prättigau, cheese, milk, and bread</i>	CHF	18.50
Geisschäsgetschäder <i>Speciality of Prättigau, goat-cheese, milk, and bread</i>	CHF	18.50
Chäsgetschäder mit Speck und Steinpilzen <i>Speciality of Prättigau, cheese, milk, and bread, bacon and mushrooms</i>	CHF	19.50
Sämiger Steinpilzrisotto mit Parmesan und Rahm <i>Creamy Risotto with mushrooms, parmesan cheese and cream</i>	CHF	23.50
Kutteln an Tomatensauce mit Kümmel, dazu Salzkartoffeln <i>Tripe in tomato sauce with cumin and boiled potatoes</i>	CHF	23.50
Kräftiger Klosterser Natura Beef Pot au feu, mit Wurzelgemüse und Kartoffeln <i>Pot au feu with root vegetables and potatoes</i>	CHF	23.50
Schlappiner Cordon bleu vom Schweinsrücken, gefüllt mit Steinpilzen, Bündnerfleisch und Bergmutschli, dazu goldgelbe Rösti und Ratatouille <i>Cordon bleu, breaded escalope of pork stuffed with mushrooms, dried meat and cheese, hash brown potatoes and ratatouille</i>	CHF	35.50
Im Ofen gebratenes Natura Beefentrecote an Pommery Senfsauce dazu sämiger Steinpilzrisotto und Ratatouille <i>In oven roasted Natura Beef entrecote with a Pommery mustard sauce, risotto with mushrooms and ratatouille</i>	CHF	41.50

Süßes zum Abschluss

Puddings, sweet dish

Hausgemachte Bündner Nusstorte <i>Home made Grisons nut pie</i>	CHF	6.00
Hausgemachter Früchtekuchen <i>Home made fruit pie</i>	CHF	6.00
Hausgemachter Früchtekuchen mit Rahm <i>Home made fruit pie with whipped cream</i>	CHF	7.00
Karamelisiertes Wallnussparfait auf Kirschenkompott <i>Caramelised walnut parfait with cherry compote</i>	CHF	10.50
Merengue mit Rahm <i>Meringue with whipped cream</i>	CHF	7.00
Merengue mit Vanilleglace und Rahm <i>Meringue with vanilla ice cream and whipped cream</i>	CHF	10.00
„Schlappiner Coupe“ Vanilleglace mit warmen Waldbeeren und Rahm <i>Schlappiner Coupe, vanilla ice cream with hot berries and whipped cream</i>	CHF	10.50
„Erika Eiscafe“ Vanilleglace mit Espresso und Rahm <i>Icecoffee Erika, vanilla ice cream, espresso and whipped cream</i>	CHF	10.50
„Kirschenraum“ Vanilleglace mit Kirschenragout, Rahm und hausgemachtem Bündner Röteli <i>Cherry dream, vanilla ice cream with cherry compote, whipped cream and home made cherry Schnaps</i>	CHF	11.50

Mineralwasser *Mineralwater*

Appenzell Mineral laut, still	33 cl	CHF	4.00
	50 cl	CHF	5.30
	80 cl	CHF	7.00

Süssgetränke *Soft drinks*

Coca Cola, Coca Cola zero, Citro	33 cl	CHF	4.20
Fanta, Rivella rot, Rivella blau, Rivella grün			
Shorley, Apfelsaft			
Flauder (Holunderblüten & Melisse)			
Coca Cola, Rivella rot, Shorley, Apfelsaft	100 cl	CHF	8.50
Tonic water	19 cl	CHF	4.20
Hausgemachter Eistee	30 cl	CHF	4.00
	50 cl	CHF	5.00

Apfelweine *Cider*

Möhl Saft vom Fass 4%	50 cl	CHF	5.90
Möhl Saft vom Fass (alkoholfrei)	50 cl	CHF	5.90

Appenzeller Bier *Appenzeller beer*

Säntis Kristall Spezial	33 cl	CHF	4.50
Quöllfrisch, naturtrüb	33 cl	CHF	4.80
Lager	50 cl	CHF	6.00
Schwarzer Kristall, dunkel	33 cl	CHF	4.80
Leermond (alkoholfrei)	33 cl	CHF	4.50
Weizenbier	50 cl	CHF	6.00
Weizenbier (alkoholfrei)	50 cl	CHF	6.00

Monsteiner Bier *Monsteiner beer*

Huusbier (Zwickelbier)	33 cl	CHF	5.00
------------------------	-------	-----	------

Kaffee, Tee & Punsch *coffee, tea & punch*

Café creme, Espresso		CHF	4.00
Doppelter Espresso	<i>double espresso</i>	CHF	5.80
Cappuccino, Latte macchiato		CHF	4.50

Tee im Beutel	<i>tea in bag</i>	CHF	3.80
<small>(Schwarztee, Pfefferminze, Lindenblüten, Hagenbutten, Früchte, Eisenkraut, Grüntee, Kamille, Rooibos) (<i>english Breakfast, mint, lime blossom, rose ship, fruit peel, camomille, verbena, rooibos</i>)</small>			

Orangen-, Apfel-, Rumpunsch		CHF	4.00
(alkoholfrei)			
<small><i>Oranges-, apple-, rumpunch (alcohol free)</i></small>			

Kalte und warme Milchgetränke *cold & warm milk drinks*

Milch pasteurisiert	2 dl	CHF	3.50
Ovomaltine	2 dl	CHF	4.00
Cailler „Le chocolat“	2 dl	CHF	4.00
Schokolade Melange	2 dl	CHF	5.00

Warme alkoholische Getränke *warm alcoholic beverages*

Tee Wy	4 cl	CHF	5.00
Hagenbuttentee mit Rotwein			
Holdrio	4 cl	CHF	6.00
Hagenbuttentee mit Pflümli			
Caffè coretto	2 cl	CHF	6.00
Kafi Luz, Kafi fertig	4 cl	CHF	6.00
Glühmost		CHF	6.00
Hausgemachter weisser Glühwein		CHF	6.50

.....**Noch mehr auf unserer Spezialkarte**

Aperitives *aperitives*

Martini bianco, rosso	4 cl	15 %	CHF	5.60
Cynar	4 cl	16 %	CHF	5.60
Campari	4 cl	23 %	CHF	5.60
Appenzeller Alpenbitter	4 cl	29 %	CHF	5.60
Braulio	4 cl	21 %	CHF	5.60
Campari- oder Cynar Orange	4 cl		CHF	9.50

Schweizer Spirituosen *swiss spirits*

Chrüter	2 cl	41 %	CHF	5.00
Pflümli, Zwetschgen	2 cl	41 %	CHF	5.00
Kirsch, Williams, Obstler	2 cl	41 %	CHF	5.00
Quitte	2 cl	40 %	CHF	8.50
Alte Zwetschge	2 cl	40 %	CHF	8.50
Alter Willi	2 cl	40 %	CHF	8.50

Distellerie Berta Grappa *distellerie Berta Grappa*

Berta Greta Grappa di Moscato	2 cl	40 %	CHF	7.00
Berta La Musa Grappa di Amarone	2 cl	40 %	CHF	7.00
Berta Monprà Grappa di Barbera	2 cl	40 %	CHF	7.00
Berta Giulia Grappa Chardonnay	2 cl	40 %	CHF	7.00

Liköre *Liqueurs*

Bündner Röteli (hausgemacht)	4 cl	22 %	CHF	5.50
Quittenlikör (hausgemacht)	4 cl	22 %	CHF	5.50
Baileys	4 cl	17 %	CHF	5.50
Amaretto di Saronno	4 cl	28 %	CHF	5.50

Alle Preise inkl. 8% MwSt.

Ken Verkauf von alkoholischen Getränken an Kinder und Jugendliche unter 16 Jahren