

<b>BÜNDNER SPEZIALITÄTEN</b> kalt	CHF
FLÜELA PLATTE Bündnerfleisch, Landrauchschinken, Coppa und Bergkäse	39.50
FLÜELA TELLER, gemischt 70 Gramm Bündnerfleisch, Rauchschinken, Coppa	25.90
BÜNDNERFLEISCH TELLER 70 Gramm	28.90
SÄUMERMAREND, Salsiz, Speck, Bergkäse	25.50
SPECK auf dem Holzteller 100 Gramm	17.50
<b>BÜNDNER SPEZIALITÄT</b> warm	
CAPUNS an Speck-Rahmsauce	27.50

## SUPPEN

CHF

Bündner Gerstensuppe hausgemacht	4dl	12.90
Bündner Gerstensuppe mit Wienerli	4dl	15.00
Gulaschsuppe hausgemacht	4dl	14.50
Bouillon nature	4dl	8.00
Bouillon mit Ei	4dl	9.50
Tagessuppe	4dl	9.50

## SALATE

Grüner Blattsalat, klein		9.50
Gemischter Salat		14.50
Salatteller mit Ei		19.50
Wurst-Käsesalat, garniert		19.50
Wurstsalat, garniert		18.50
Wurst-Käsesalat, einfach		16.50
Wurstsalat, einfach		15.50

## KÄSE

Bündner Bergkäse	100 Gramm	12.00
------------------	-----------	-------

## BROTE

Schinken- oder Salamibrot		8.50
Käsebrot		8.50
Fleischkäsebrot		8.50
Landrauchschinkenbrot		10.50
Bündnerfleischbrot		12.50

<b>WARMESPEISEN</b> (warme Küche ab 11 Uhr)	CHF
<b>FITNESS TELLER</b> mit frischen Salaten garniert	
Pouletbrust	26.50
Holzfällersteak vom Grill mit Café de Paris	27.50
Rumpsteak	33.50
<b>SCHWEINSSCHNITZEL</b> , paniert mit Pommes frites und Salat	26.50
<b>FLEISCHKÄSE</b> , gebraten Spiegelei, Pommes frites	22.90
<b>RUMPSTEAK</b> vom Grill mit Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüse	34.50
<b>KALBSBRATWURST</b> mit Zwiebelsauce	
mit Teigwaren	18.90
mit Pommes frites	21.90
mit Rösti	23.90
<b>WIENERLI</b>	
mit Brot	8.90
mit Pommes frites	17.90
<b>SPAGHETTI</b>	
Tomatensauce	17.50
Bolognesesauce	18.50
<b>KÄSESCHNITTE</b> , waadtländerart mit Schinken und Spiegelei	
Normal	17.50
XL	23.50

CHF

CHICKENNUGGETS mit Pommes frites 18.50

PORTION POMMES FRITES mit Ketchup 11.00

## **RÖSTI**

nature 17.70

mit 1 Spiegelei 19.90

Flüela mit Speck, Käse, Spiegelei 25.90

## **FÜR UNSERE VEGETARIER** CHF

KÄSESCHNITTE mit Spiegelei 16.50

KÄSESPÄTZLI mit Spiegelei 22.50

SPÄTZLIPFANNE mit Gemüse 23.50

MALUNS mit Apfelmus 21.50

## **UNSERE HAUSGEMACHTEN SPEZIALITÄTEN** CHF

Reine Naturwürste ohne Nitrat und Geschmacksverstärker, ohne künstliche Zusätze

### **PRÄTTIGAUER HIRSCHWURST**

mit Teigwaren	22.70
mit Pommes frites	26.70
mit Rösti	28.70

### **HAUSGEMACHTE BAUERNKALBSBRATWURST an Zwiebelsauce**

mit Teigwaren	22.70
mit Pommes frites	26.70
mit Rösti	28.70

**HIRSCHSALSIZ hausgemacht** 18.00

**SCHWARZHORNPLÄTTLI**  
Bündnerfleisch, Coppa, Rohschinken und Salami 29.50

### **WILDSPEZIALITÄTEN HAUSGEMACHT**

**HIRSCHPFEFFER**  
mit Spätzli und Rotkraut 29.50

**REHPFEFFER**  
mit Spätzli und Rotkraut 30.50

**WILDSCHWEINPFEFFER**  
mit Spätzli und Rotkraut 28.50

## HEISSER STEIN

heiss und geliebt

Für vili Gescht husend miar in ara **Schtaiwüaschti**.  
Und grad drum serviarand miar ünscha Gescht  
as guats **Marend** uf ama **haissa Schtäi**.

Rumpsteak	200g	Fr. 36.50
Holzfällersteak	200g	Fr. 29.50
Pouletbrust		Fr. 28.50

dazu servieren wir folgende Beilagen:

Salat, Kräuterbutter, 2 Sauce, Pommes frites

## **WISSEN SIE ...**

- ... dass uns kein Elektrizität aus dem Tal zugeführt wird
- ... dass wir eine Wasserturbine mit hauseigenem Stausee haben und unterhalten
- ... dass unsere Quelfassung am Fusse des Weisshorn zehn Monate im Jahr unter Schnee und Eis liegt
- ... dass wir eine grosse Batterieanlage unterhalten müssen um Strom zu speichern
- ... dass unsere Wasserversorgung kompliziert und sehr teuer ist
- ... dass wir eine eigene Kläranlage unterhalten, die monatlich entleert werden muss
- ... dass all diese kostspieligen Anlagen aus privaten Mitteln finanziert werden müssen
- ... dass wir diesen aufwendigen Problemen tagtäglich gegenüberstehen

Jetzt verstehen Sie, dass wir jeden Gast und besonders auch Ihren Café-, Mittags- oder Vesperhalt bei uns schätzen.

Wir wünschen Ihnen bei uns einen angenehmen Aufenthalt.

**DESSERTS** CHF

APFELSTRUDEL, hausgemacht 9.50

mit Vanillesauce 12.50

mit Rahm 12.50

mit Vanillesauce und Vanilleeis 15.00

mit Vanilleeis und Rahm 15.00

LINZERTORTE 5.50

ENGADINER NUSSTORTE 5.80

CARAMELKÖPFLI mit Rahm 8.50

**UNSERE EISSPEZIALITÄTEN**

EISKAFFEE mit Rahm 10.50

COUPE STRACCIATELLA  
Stracciatella- und Moccaeis mit Rahm 11.50

COUPE DÄNEMARK  
Vanilleeis mit Schokoladensauce mit Rahm 12.50

**UNSERE EISSORTEN**

Vanille, Mocca, Stracciatella, Erdbeer, Schokolade  
pro Kugel 3.00

Portion Rahm 1.50



**WARME GETRÄNKE** CHF

Café crème, Café Hag, Espresso		4.30
Milchkaffee		4.50
Cappucino		4.90
Latte Macchiato		5.90
Café Mélange, Doppelter Espresso		5.50
Säumer Kafi, Pflümli-Schümli	2.5 cl	8.90
Munggakafi mit Eigenbrand	2.5 cl	8.70
Munggakafi mit Eigenbrand und Rahm	2.5 cl	9.70
Café Luz oder Fertig	2.5 cl	7.20
Tee Schwarz, Pfefferminz, Hagebutten, Kamillen Eisenkraut, Lindenblüten, Früchte, Grün		4.20
Tee Rum	2 cl	7.70
Rum Punch ohne Alkohol, Orangenpunch		4.50
Ovomaltine, Schokolade		4.50
Ovomaltine Mélange, Schokolade Mélange		6.00
Milch kalt oder warm		3.80

**KALTE GETRÄNKE** 3 dl 5 dl 1 lt

Passuger, Allegra	4.80	6.30	9.50
Rivella rot, Cola,	4.80		9.80
Rivella blau und grün, Apfelsaft, Citro, Cola Zero, Sinalco	4.80		
Eistee, Shorley	4.50	5.80	8.50
Suure Moscht Möhl mit /ohne Alkohol trüb		6.50	
Schweps Tonic 2dl., Orangensaft 2 dl.	4.90		
Leitungswasser	3.00	4.00	5.00

**WEINE** CHF

*WEISS* 20 cl 50 cl

Jeninser Riesling&Sylvaner, Fam. Jenny 24.50

Merlot bianco, Ticino DOC, Guido Brivio 20.80

Le Pot de Sauvignon Blanc, Obrist 20.50

Pinot Grigio DOC 19.50

*ROT*

Jeninser Blauburgunder, Fam. Jenny 9.50 24.00

Maienfelder Beerli, Kaufmann 25.50

**OFFENE WEINE** 10cl 20 cl 50 cl

«Antica Raetia», 4.10 8.20 20.50  
Terrazze Retiche di Sondrio IGT,  
Kaufmann

Zweigelt «Tauer`s Red» 3.90 7.80 19.50

Merlot del Piave 3.90 7.80 19.50

**ROTWEINE IN „TOP 50“ FLASCHENQUALITÄT**

CHF

Tremune AOC GR, cuvée rot, Cottinelli 29.00

Ripasso della Valpolicella DOC, Cami 26.50

Primitivo del Salento IGT, LUNARE 23.50

## FLASCHENWEINE

CHF

### ROT

Fläscher Pinot Noir AOC, Jann Marugg 42.00

Fruchtig in der Nase, im Gaumen ausgewogen und harmonisch

Tria Canor, Trimmiser Cuvee AOC GR, 44.50

#### Cottinelli Weinbau

Die Hälfte des Jungweins wird in Barriquen aus französischer Eiche und die andere Hälfte in grossen Holzfässern ausgebaut. Sortentypisches blumiges fruchtbetontes Aroma.

Eisenberg DAC, Kopfensteiner 39.50

Blaufränkisch 2015, Burgenland

*Die Jugendschutzbestimmungen verbieten den Verkauf von alkoholischen Getränken an unter 16-Jährige, gebrannten Wassern, Aperitifen und Alcopops an unter 18-Jährige.*

*Das Personal darf einen Ausweis mit Altersangabe verlangen*

## LEITUNGSWASSER

Gerne servieren wir Leitungswasser zum einen Getränk oder zum Wein kostenlos. Wird ausschliesslich Flüela-Wasser konsumiert, erlauben wir uns was zu verrechnen.

**3 dl. Fr.3.00**

**5 dl. Fr.4.00**

Der Restaurant verfügt über eine eigene Quelle. Wir sind an Kontrollen und Vorschriften gebunden, um dieses Wasser anbieten zu dürfen. Natürlich sind in diesem Preis auch der Service, die Aufbereitung sowie Löhne einkalkuliert.

**BIERE** CHF

Schützengarten Edelspez	3 dl	5.30
Schützengarten Lager	5 dl	6.30
Schützengarten Weisser Engel, Hefe Weissbier	5 dl	7.50
Schützengold alkoholfrei	3 dl	5.30
Schützengold alkoholfrei	5 dl	6.30
Schützengold Panaché	3 dl	5.30

**SPIRITUOSEN 40–50 Vol. %**

Obstbranntwein	2 cl	5.20
Bündner Chrüter	2 cl	5.80
Enzian	2 cl	5.80
Kirsch	2 cl	5.80
Pflümli	2 cl	5.80
Grappa	2 cl	6.20
Zwetschgen Eigenbrand	2 cl	6.80
Jägerbrand Eigenbrand	2 cl	6.80
Johnnie Walker Red Label	4 cl	9.80

**APÉRITIFS UND BITTER**

Prosecco Gancia DOC „Il Castello“	2 dl	12.80
Martini weiss	15 Vol. % 4 cl	7.80
Cynar	16.5 Vol. % 4 cl	7.80
Cynar Orange	4 cl	9.80
Campari	23 Vol. % 4 cl	7.80
Campari Orange	4 cl	9.80
Puschlaver Berggeist	25 Vol. % 4 cl	7.80

## LIEBE GÄSTE

Wir hoffen, Sie haben einen schönen Aufenthalt  
in unserem heimeligen Restaurant.

Wir verwenden Schweizer Fleisch und  
wenn möglich Fleisch aus Graubünden:

Schweinefleisch: Schweiz, EU || Rind: Schweiz, URU, EU  
Kalb: Schweiz

Pouletbrust: Brasilien

( Kann mit Antibiotika und /oder Hormonen und/ oder anderen  
antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.)

Wurstwaren und Trockenfleisch: frei-handel.ch,  
Metzgerei Stiffler Davos

Unsere Eier sind restlos aus Schweizer Bodenhaltung  
(Felsberg).

Unser Wildfleisch stammt aus eigenem Jagdrevier in  
Österreich und der Bündner Jagd.

Aufpreis für Abänderung der Beilage CHF 2.00  
Zusätzliches Gedeck/Besteck kostet CHF 2.00

Allergien:

soweit möglich, nehmen wir Rücksicht auf Allergien. Wir als  
normaler Restaurationsbetrieb können jedoch eine  
Kontaminierung nie zu 100% ausschliessen.

Unsere Preise verstehen sich inklusive 8 % MwSt.

Unsere Gerichte werden für Sie frisch zubereitet, was eine  
gewisse Wartezeit bedingt. Wir danken für ihr Verständnis.

Ihre Gastgeber  
Iris Frei-Andrist  
Curdin und Susi Frei und Hospiz-Team

Wir danken Ihnen für Ihren Besuch und freuen uns auf ein  
baldiges Wiedersehen.

Sommer 2017

<b>CUCINA CALDA</b>	CHF
PETTI DI POLLO, con insalata mista	26.50
RUMSTEAK, con insalata mista	33.50
SCALOPPINA DI MAIALE, impanata con patate fritte ed insalata	26.50
SPAGHETTI alla bolognese	18.50
SPAGHETTI pomodoro	17.50
SALSICCE DI VITELLO, ai ferri con salsa di cipolla, pasta	18.90
patate frite	21.90
WÜRSTEL	
con pane	8.90
con patate fritte	17.90
MINESTRE	
brodo all'uovo	9.50
minestra d'orzo dei grigone	12.90
minestra d'orzo con salsicce	15.00
minestra ungherese	14.50
INSALATA	
insalata verde	9.50
insalata mista	14.50
insalata mista, grande con uovo	19.50

PIATTI FREDDI, LA SPECIALITÀ DEI GRIGIONI O DOLCI E  
GELATI, VERDE ALTRA CARTA.

<b>CUISINE CHAUDE</b>	CHF
SUPREME DE VOLAILLE, avec salade mêlée	26.50
RUMSTEAK, avec salade mêlée	33.50
ESCALOPE DE PORC, panée avec pommes frites et salade	26.50
SPAGHETTI à la bolonaise	18.50
SAUCISSES DE VEAU, grillée avec sauce oignons, pâtes	18.90
avec pommes frites	21.90
SAUCISSES VIENNOISES et pain	8.90
avec pommes frites	17.90
POTAGES	
bouillon à l'oeuf	9.50
potage à l'orge des Grisons	12.90
potage � lorge avec saucisses	15.00
potage hongrois	14.50
SALADES	
salade verte	9.50
salade mêlée	14.50
salade mêlée, grande à l'oeuf	19.50

DELICES DES GRISONS – VOIR CARTE SÉPARÉE  
ENTREMETS ET GLACES – VOIR CARTE SÉPARÉE

<b>WARM DISHES</b>	CHF
BREAST OF CHICKEN, with mixed salad	26.50
RUMSTEAK, with mixed salad	33.50
BREADED PORK SCALLOP, with french fries and salad	26.50
SPAGHETTI with tomato sauce	17.50
SPAGHETTI with meat sauce	18.50
GRILLED VEAL SAUSAGE, with onion sauce noodles	18.90
with French fries	21.90
FRANKFURTER SAUSAGES	
with bread	8.90
with french fries	17.90
FRENCH FRIES POTATOES with ketchup	11.00
SOUPS	
bouillon with egg	9.50
goulash soup	14.50
barley soup, home made	12.90
barley soup with sausages	15.00
SALADS	
green salad	9.50
mixed salad	14.50
SANDWICHES with ham or cheese	8.50
APPLE STRUDEL with vanilla sauce	12.50

FOR COLD DISHES, COFFEE, SWEETS AND ICE CREAMS  
PLEASE SEE OUR SEPARATE MENU!