





BÜNDNER SPEZIALITÄTEN kalt	CHF
FLÜELA PLATTE 	39.90
Bündnerbinde (Bündner Trockenfleisch), Landrauchschinken, Coppa und Bergkäse	
FLÜELA TELLER, gemischt  70 Gramm	26.90
Bündnerbinde (Bündner Trockenfleisch), Landrauchschinken, Coppa	
FLÜELA TELLER mit Käse	29.90
BÜNDERBINDE TELLER  70 Gramm	28.90
Bündner Trockenfleisch hausgemacht	
SÄUMERMAREND, Salsiz, Speck, Bergkäse	26.50
SPECK auf dem Holzteller  100 Gramm	17.00
HIRSCHSALSIZ 	
hausgemacht	17.50
SCHWARZHORNPLÄTTLI  hausgemacht	
Bündnerfleisch, Coppa, Rohschinken und Salami	31.50

BÜNDNER SPEZIALITÄT 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		10.50
Gemischter Salat		15.50
Salatteller mit Ei		17.50
Wurst-Käsesalat, garniert		21.90
Wurstsalat, garniert		19.90
Wurst-Käsesalat, einfach		17.50
Wurstsalat, einfach		16.50

KÄSE

Bündner Bergkäse	100 Gramm	12.50
------------------	-----------	-------

BROTE

Schinken- oder Salamibrot		8.70
Käsebrot		8.70
Fleischkäsebrot		8.70
Landrauchschinkenbrot		9.70

Bündnerfleischbrot 11.70

WARMESPEISEN (warme Küche ab 11 Uhr) CHF

FITNESS TELLER mit frischen Salaten garniert

Pouletstreifen 25.90

Schweinesteak vom Grill mit Café de Paris 30.90

Rumpsteak 39.90

SCHWEINSSCHNITZEL, paniert
mit Pommes frites und Salat 27.90

RUMPSTEAK vom Grill
mit Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüse 42.90

WIENERLI

mit Brot 8.90

mit Pommes frites 17.90

SPAGHETTI




Tomatensauce 17.50

Bolognesesauce 18.50


KÄSESCHNITTE, waadtländerart

mit Schinken und Spiegelei



	CHF
CHICKENNUGGETS mit Pommes frites 	18.90
PORTION POMMES FRITES mit Ketchup  	11.00

FÜR UNSERE VEGETARIER CHF

KÄSESNITTE mit Spiegelei 	17.90
KÄSESPÄTZLI mit Spiegelei	22.90
SPÄTZLIPFANNE mit Gemüse	23.90

RÖSTI   *	
nature  *	18.00
mit 1 Spiegelei	19.90

p a s s
h o t e l
flueela-hospiz.ch

Allergien:

*Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die **Allergien** oder **Unverträglichkeiten** auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen! Wir als normaler Restaurationsbetrieb können jedoch eine Kontaminierung nie zu 100% ausschliessen.*



glutenfrei



laktosenfrei




vegan

UNSERE HAUSGEMachten SPEZIALITÄTEN

CHF

Reine Naturwürste ohne Nitrat und Geschmacksverstärker, ohne künstliche Zusätze

PRÄTTIGAUER HIRSCHWURST

mit Teigwaren	24.90
mit Pommes frites 	27.90
mit Rösti 	29.90

HAUSGEMACHTE BAUERNKALBSBRATWURST an Zwiebelsauce

mit Teigwaren	24.90
mit Pommes frites	27.90
mit Rösti	29.90

WILDSPEZIALITÄTEN HAUSGEMACHT

HIRSCHPFEFFER

mit Spätzli und Rotkraut	32.90
--------------------------	-------

REHPFEFFER

mit Spätzli und Rotkraut	35.90
--------------------------	-------

WILDSCHWEINPFEFFER
mit Spätzli und Rotkraut

31.90

Ab 18 Uhr

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. 43.90

Vom Wild aus eigener Jagd 200g

Hirsch, Reh oder Wildschwein

Fragen Sie Ihren Service nach dem Tagesangebot

dazu servieren wir folgende Beilagen:


Salat, Kräuterbutter, 2 Sauce, Pommes frites



KÄSEFONDUE pro Person
(ab 2 Personen)

Fr. 27.00

Spezielle Röstikarte

CHF

Bündnerrösti 	26.50
mit Rohschinken, Steinpilzen und Bergkäse überbacken	
Flüela-Rösti 	26.50
mit Speck, Käse und Spiegelei	
Prättigauerrösti   *	23.50
mit Gemüse, Speck und Spiegelei	
Rösti-Stroganoff  *	29.50
mit Rindsstreifen an Paprikasauce	
Tessinerrösti 	23.50
mit Tomaten, Mozzarella und Basillikum	
Thurgauerrösti   *	23.50
mit Speck, Apfelschnitzen und Zwiebeln	
Vegi-Rösti   * 	22.50
mit Gemüse	
Rösti   *	19.90
mit Spiegelei	

 *  auf Verlangen ohne Butter gebraten

WISSEN SIE ...




- ... dass uns kein Elektrisch 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 	5.80
ENGADINER NUSSTORTE	6.00
CARAMELKÖPFLI mit Rahm 	9.20

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

Zitronensorbet

 pro Kugel 3.20



WARME GETRÄNKE CHF

Café crème, Café Hag, Espresso		4.50
Milchkaffee		4.80
Cappucino		5.00
Latte Macchiato		5.90
Café Mélange, Doppelter Espresso		5.80
Kaffee Baileys	4 cl	9.70
Säumer Kafi, Pflümli-Schümli	4 cl	8.90
Munggakafi mit Eigenbrand	4 cl	8.70
Munggakafi mit Eigenbrand und Rahm	4 cl	9.70
Café Luz oder Fertig	4 cl	7.50
Tee Schwarz, Pfefferminz, Hagebutten, Kamillen Eisenkraut, Früchte, Grün, Kräutertee		4.40
Tee Rum	2 cl	7.70
Rum Punch ohne Alkohol, Orangenpunch		4.50
Ovomaltine, Schokolade		4.80
Ovomaltine Mélange, Schokolade Mélange		6.20
Milch kalt oder warm		4.00

KALTE GETRÄNKE 3 dl 5 dl 1 lt

Passuger, Allegra	5.00	6.50	9.70
Rivella rot	5.00		9.90
Cola	5.00		10.70 (1.25 lt)
Rivella blau, Citro, Cola Zero, Sinalco	5.00		
Eistee, Shorley, Apfelsaft	4.70	5.70	8.90
Gazosa Grapefruit, Heidelbeere, Citro	5.50		
Suure Moscht Möhl mit /ohne Alkohol trüb		6.50	

Schweps Tonic 2dl., Orangensaft 2 dl., 5.10
Bitter Lemon 2dl.

WEINE CHF

WEISS 20 cl 50 cl

Jeninser Riesling&Sylvaner, Fam. Jenny 26.50

Merlot bianco, Ticino DOC, Guido Brivio 23.80

Le Pot Sauvignon Blanc, Obrist 23.80

Pinot Grigio DOC 22.80

Rose

Jeninser Blauburgunder Rose, Fam. Jenny 24.50

ROT

Jeninser Blauburgunder, Fam. Jenny 9.80 26.50

Maienfelder Beerli, Kaufmann 25.50

OFFENE WEINE 10cl 20 cl 50 cl

«Antica Raetia», 4.50 9.00 22.50
Terrazze Retiche di Sondrio IGT,
Kaufmann

Merlot del Piave 4.20 8.40 21.00

ROTWEINE IN „TOP 50“ FLASCHENQUALITÄT CHF

Tremune AOC GR, cuvée rot, Cottinelli 31.50

Ripasso della Valpolicella,	28.50
Taste of Emotion Premium	
Primitivo del Salento IGT	24.50

FLASCHENWEINE CHF

ROT

Fläscher Pinot Noir AOC, Jann Marugg	2018/19	47.50
Fruchtig in der Nase, im Gaumen ausgewogen und harmonisch		

Molina AOC GR,	2017	61.50
----------------	------	-------

Cottinelli Weinbau

Cabernet Cubin, Cabernet Dorio, Cabernet Dorsa, Diolinoir,
Gamaret, Merlot, Regent, Zweigel

Fruchtig, beeriger Auftakt in der Nase unterlegt von etwas Holzaroma. Im Gaumen sehr komplex, dicht und aromaintensiv. Geschmack von schwarzen Johannisbeeren und reifem Holunder. Hinzu kommt noch etwas Caramel, Vanille und Röstaromen. Sehr feine, gut eingebundene Gerbstoffe. Im Abgang lang und fruchtbetont.

Adèo, Bolgheri DOC Rosso	2018	68.50
--------------------------	------	-------

Cabernet Sauvignon, Merlot

Rubinrote Farbe mit guter Intensität. In der Nase fein und intensiv. Gut zum Ausdruck kommende Nuancen von Pflaume, Tabak und Vanille. Im Geschmack vollmundig und harmonisch, weich und gut strukturiert

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.

FlaschenBIERE

CHF

Schützengarten Edelspez	3 dl	5.50
Schützengarten Lager	5 dl	6.50
Schützengarten Weisser Engel, Hefe Weissbier	5 dl	7.50
Schützengarten Schwarzer Bär	5 dl	7.50
Schützengold alkoholfrei	3 dl	5.50
Schützengold alkoholfrei	5 dl	6.50
Schützengold Panaché	3 dl	5.50
Erdinger Weissbier alkoholfrei	5 dl	7.50
Calanda Edelbräu	3 dl	5.50

SPIRITUOSEN 40–50 Vol. %

Obstbranntwein	2 cl	5.50
Bündner Chrüter, Enzian, Kirsch, Pflümli	2 cl	6.00
Grappa Rovere 42%	2 cl	7.80
Johnnie Walker Red Label	4 cl	11.50

APÉRITIFS UND BITTER

Prosecco Gancia DOC „Il Castello“	2 dl	12.80
Aperol Spitz		12.50
Martini weiss	15 Vol. % 4 cl	7.80
Campari	23 Vol. % 4 cl	7.80

Campari Orange		4 cl	9.80
Appenzeller Bitter	29 Vol. %	4 cl	7.80

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.

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 nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.)

Wurstwaren und Trockenfleisch: frei-handel.ch,
Mark, Lunden

Lachs: Norwegen

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

Allergien:

soweit möglich, nehmen wir Rücksicht auf Allergien.

Unsere Preise verstehen sich inklusive 7.7 % MwSt.

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

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

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

Sommer 2022



CUCINA CALDA	CHF
PETTI DI POLLO, con insalata mista	25.90
RUMPSTEAK, con insalata mista	39.90
SCALOPPINA DI MAIALE, impanata con patate fritte ed insalata	27.90
SPAGHETTI alla bolognese	18.50
SPAGHETTI pomodoro	17.50
RÖSTI patate con uovo	19.90
FLÜELA con speck, formaggio e uovo	26.50
WÜRSTEL con pane	8.90
con patate fritte	16.90
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	10.50
insalata mista	15.50
insalata mista, grande con uovo	17.50

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

CUISINE CHAUDE	CHF
SUPREME DE VOLAILLE, avec salade méele	25.90
RUMSTEAK, avec salade méele	39.90
ESCALOPE DE PORC, panée avec pommes frites et salade	27.90
SPAGHETTI à la bolonaise	18.50
SAUCISSES VIENNOISES et pain	8.90
avec pommes frites	16.90
POTAGES	
bouillon à l'oeuf	9.50
potage à l'orge des Grisons	12.90
potage à lorge avec saucisses	15.00
potage hongrois	14.50
SALADES	
salade verte	10.50
salade méele	15.50
salade méele, grande à l'oeuf	17.50

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

WARM DISHES	CHF
BREAST OF CHICKEN, with mixed salad	25.90
RUMSTEAK, with mixed salad	39.90
BREADED PORK SCALLOP, with french fries and salad	26.90
SPAGHETTI with tomato sauce	17.50
SPAGHETTI with meat sauce	18.50
FRANKFURTER SAUSAGES	
with bread	8.90
with french fries	16.90
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	10.50
mixed salad	15.50
SANDWICHES with ham or cheese	8.70
APPLE STRUDEL with vanilla sauce	12.50

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