BÜNDNER SPEZIALITÄTEN kalt CHF

FLÜELA PLATTE 39.90
Bündnerbinde (Bündner Trockenfleisch), Landrauchschinken, Coppa und Bergkäse

FLÜELA TELLER, gemischt 70 Gramm 29.90
Bündnerbinde (Bündner Trockenfleisch), Landrauchschinken, Coppa, Bergkäse

SCHWARZHORNPLÄTTLI hausgemacht
Bündnerfleisch, Coppa, Rohschinken und Salami 31.50

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

SUPPEN		CHF
Bündner Gerstensuppe hausgemacht	4dl	12.90
Bündner Gerstensuppe mit Wienerli	4dl	15.00
Gulaschsuppe hausgemacht	4dl	14.50
Bouillon nature	4dl	9.00
Bouillon mit Ei	4dl	10.50
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

pass hotel
flueela-hospiz.ch

KÄSE		
Bündner Bergkäse	100 Gramm	13.50

BROTE	
Schinken- oder Salamibrot	8.90
Käsebrot	8.90
Fleischkäsebrot	8.90
Landrauchschinkenbrot	9.90
Bündnerfleischbrot	11.90

WARME SPEISEN (warme Küche ab 11 Uhr) CHF

CAPUNS an Speck-Rahmsauce 27.50

SCHWEINSSCHNITZEL, paniert
mit Pommes frites und Salat 27.90

SCHWEINSSTEAK «Flüela», mit Speck, Zwiebeln, Steinpilzen
mit Pommes frites 33.90
als Fitnessteller (Salat) 31.90

RINDSENTRECÔTE mit Kräuterbutter,
mit Pommes frites 44.90
als Fitnessteller (Salat) 42.90

FITNESSTELLER (mit frischen Salaten garniert)
mit POULETstreifen 26.90

WIENERLI
mit Brot 8.90
mit Pommes frites 17.90

SPAGHETTI
Tomatensauce 17.50
Bolognesesauce 19.50

KÄSESCHNITTE, waadtländerart 19.50
mit Schinken und Spiegelei

CHICKENNUGGETS mit Pommes frites 19.50

pass hotel flueela-hospiz.ch

	CHF
ÄLPLERMACCARONI mit Apfelmus und Salat	23.50
Ohne Speck	22.50
PORTION POMMES FRITES mit Ketchup	11.00

FÜR UNSERE VEGETARIER	CHF
KÄSESCHNITTE mit Spiegelei	18.50
KÄSESPÄTZLI mit Spiegelei	22.90
RÖSTI *	
nature*	18.00
mit 1 Spiegelei	19.90

hotel
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	26.90
mit Rösti	28.90

HAUSGEMACHTE BAUERNKALBSBRATWURST
an Zwiebelsauce

mit Teigwaren	24.90
mit Pommes frites	26.90
mit Rösti	28.90

pass hotel flueela-hospiz.ch

WILDSPEZIALITÄTEN HAUSGEMACHT *AUS EIGENER JAGD*

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.**

Rindsentrecote	200g	Fr. 44.90

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 Fr. 27.00
(ab 2 Personen)

Spezielle Röstikarte

	CHF
Bündnerrösti Ⓖ mit Rohschinken, Steinpilzen und Bergkäse überbacken	26.90
Flüela-Rösti Ⓖ mit Speck, Käse und Spiegelei	26.90
Prättigauerrösti Ⓖ Ⓛ* mit Gemüse, Speck und Spiegelei	24.90
Rösti-Stroganoff Ⓛ* mit Rindsstreifen an Paprikasauce	31.90
Thurgauerrösti Ⓖ Ⓛ* mit Speck, Apfelschnitzen und Zwiebeln	23.90
Vegi-Rösti Ⓖ Ⓛ* 🌱* mit Gemüse	22.90
Rösti Ⓖ Ⓛ* mit Spiegelei	19.90
Rösti natur Ⓖ Ⓛ* 🌱*	18.00

pass hotel flüela hospiz.ch

Ⓛ* 🌱*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 Quellfassung 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

p a s s
h o t e l

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

pass hotel flueela-hospiz.ch

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
Portion Rahm	1.00

WARME GETRÄNKE		CHF
Café crème, Café Hag, Espresso		4.50
Milchkaffee		4.80
Cappucino		5.10
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		6.50
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		6.80	
Schweps Tonic 2dl., Orangensaft 2 dl., Bitter Lemon 2dl.	5.20		

hotel flueela-hospiz.ch

WEINE			CHF
WEISS		20 cl	50 cl
Jeninser Riesling&Sylvaner, Fam. Jenny			27.50
Merlot bianco, Ticino DOC, Guido Brivio			24.50
Fechy, Obrist			23.80
Pinot Grigio DOC			22.80
Rose			
Jeninser Blauburgunder Rose, Fam. Jenny			27.50
ROT			
Jeninser Blauburgunder, Fam. Jenny		11.80	27.50
Maienfelder Beerli, Kaufmann			25.50

pass hotel flueela-hospiz.ch

OFFENE WEINE	10cl	20 cl	50 cl
«Antica Raetia», Alpi Retiche IGT, Plozza	4.50	9.00	22.50
Merlot del Piave	4.20	8.40	21.00

ROTWEINE IN „TOP 50“ FLASCHENQUALITÄT	CHF
Tremune AOC GR, cuvée rot, Cottinelli	28.50
Ripasso della Valpolicella, Taste of Emotion Premium	29.50
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	6.80
Schützengarten Weisser Engel, Hefe Weissbier	5 dl	7.80
Schützengarten Schwarzer Bär	5 dl	7.80
Schützengold alkoholfrei	3 dl	5.50
Schützengold alkoholfrei	5 dl	6.80
Schützengold Panaché	3 dl	5.50
Erdinger Weissbier alkoholfrei	5 dl	7.80
Calanda Edelbräu	3 dl	5.50

Pass hotel flueela-hospiz.ch

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	13.00
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 Leistungförderern, 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 2023