

Aus der kalten Küche

Alp Plättli Clavadatsch	32.00
Bündner Bergkäse, luftgetrockneter Hirschsalsiz und Bündnerfleisch serviert mit hausgemachtem Feigensenf und Wurzelbrot	
Fitnesssteller	27.00
Bunter Salat mit gegrillter Pouletbrust oder 3 Riesenkrevetten	
Nüsslisalat	16.00
Speck und Croûtons mit Balsamico oder French Dressing	
Gemischter Saisonsalat	12.00

Würzige Suppen

Traditionelle Flädlsuppe 12.00

Ingwer-Kürbissuppe 14.00
mit Kernen und steirischem Öl

Original Bündner Gerstensuppe 15.00
hausgemacht nach traditionellem Rezept

Warme Speisen

Käse Fondue (ab 2 Personen) pro Person 29.00
„Hausmischung“ von der Bergsennerei Pontresina

Knusprige Rösti 19.00
mit Speck und Spiegelei

Gebratene Quarkpizokel mit Wirz
Rahm und Bergkäse 18.00

Spaghetti
Napoli oder all'arrabbiata 17.00
Bolognese 19.00

Vom offenen Kaminfeuer

Clavadatsch-Spiess 52.00
Rind, Schwein, Lamm und Kalb mit Borretana-Zwiebeln,
Barbecuesauce

Marinierte Lammkoteletts vom Grill 48.00

Churrasco-Steak 42.00
vom Schweizer Rind (200 gr)

**Knusprig gebratenes Schweizer
Stubenkücken** 38.00

Mit Kräutern aromatisiertes Swiss Prime Kotelett 38.00
vom Bündner Alpschwein (200 gr)

St. Moritzer Kalbsbratwurst 22.00
von der Dorfmetzgerei Heuberger

Schweinsbratwurst-Schnecke 22.00
von der Dorfmetzgerei Heuberger

Beilagen:

Folienkartoffel mit Schnittlauchquark oder Reis
und/oder Ratatouille

Pizza & Focaccia aus dem Holzofen

Pizza Prosciutto e Funghi Tomaten, Mozzarella, Schinken und Champignons	19.00
Pizza Vegetariana Tomaten, Mozzarella und Grillgemüse	19.00
Pizza Diavolo Tomaten, Mozzarella und Salami piccante	19.00
Pizza Quattro Stagioni Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Salami und Grillgemüse	19.00
Pizza Margherita Tomaten, Mozzarella und Oregano	17.00
Focaccia Clavadatsch Pizzateig aromatisiert mit Rosmarin, Olivenöl, Knoblauch und Speck	16.00

Probieren Sie das "Explosivöl"

Unsere eigene Hausmischung aus
Olivenöl extra vergine, Peperoncino und verschiedenen
Gewürzen

Fleischdeklaration

Sofern nichts anderes erwähnt verwenden wir ausschliesslich Fleisch
und Geflügel mit Schweizer Herkunftsbezeichnung

Ausnahme: Lammfleisch = Australien" Aus unserer Patisserie

Aus unserer Patisserie

Gebrannte katalanische Creme 15.00
mit Beeren und Rahm

Apfelstrudel 14.00
mit Vanillesauce

Hausgemachter Kuchen 6.00
täglich wechselnd
mit Rahm 7.50

Weine im Offenausschank

Weissweine	10cl	70/75cl
------------	------	---------

Chardonnay Barrique Schloss Salenegg Helene von Gugelberg, Maienfeld	9.00	63.00
--	------	-------

Sauvignon Turmhof Tiefenbrunner Schlosskellerei Turmhof	9.00	63.00
--	------	-------

Aigle "Les Murailles" H. Badoux, Aigle	7.50	52.00
---	------	-------

Rotweine

Ultima Goccia DOC Chiodi Ascona, Ascona	9.00	62.00
--	------	-------

Carignano del Sulcis "Rocca Rubia" Cantina Santadi, Santadi	9.00	62.00
--	------	-------

Mayenfelder Blauburgunder Schloss Salenegg Helene von Gugelberg, Maienfeld	8.00	54.00
--	------	-------

Weitere Weine

Weissweine

Chablis AC 75cl 67.00
William Fèvre, Champs Royaux
Traubensorte: 100% Chardonnay

Roero Arneis Re Cit 75cl 54.00
Monchiero Carbone, Canale
Traubensorte: 100 % Arneis

Rotweine

Brunello di Montalcino DOCG 75cl 106.00
Poggio Antico, Montalcino
Traubensorte: 100 % Sangiovese

Sito Moresco Langhe DOC 75cl 102.00
Angelo Gaja
Traubensorte: Nebbiolo, Merlot, Cabernet Sauvignon

Campaccio IGT 75cl 93.00
Fattoria Terrabianca, Radda in Chianti 150cl 186.00
Traubensorten: Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Amarone Classico 75cl 89.00
Fratelli Tedeschi
Traubensorten: Corvina, Corvinone, Rondinella, Rossignola, Oseleta, Dindarella

Rotweine

Mayenfelder Blauburgunder Barrique	75cl	75.00
Schloss Salenegg	150cl	149.00

Helene von Gugelberg, Maienfeld

Traubensorten: 100 % Pinot noir

Obac	75cl	69.00
------	------	-------

Binigrau, Obac di Binigrau	150cl	135.00
----------------------------	-------	--------

Vino Tinto Crianza

Traubensorte: Manto-Negro, Callet, Merlot, Cabernet Sauvignon

Zweigelt Unplugged	75cl	63.00
--------------------	------	-------

Hannes Reeh, Burgenland

Traubensorte: Zweigelt

Château Batailley MC 2006	75cl	110.00
---------------------------	------	--------

5e Grand Cru Classé

Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Champagner, Vin Mousseux, Prosecco

Cüpli Les Etincelles de Salenegg 10cl	10.00
Les Etincelles de Salenegg 75cl Helene von Gugelberg, Maienfeld	72.00
Perrier Jouët Brut 75cl	120.00
Aperol Spritz	12.00

Mineralwasser & Softdrinks

Valser / Valser silence	50 cl	6.50
Valser / Valser silence	75 cl	8.50
Coca Cola	33 cl	4.50
Coca Cola light	33 cl	4.50
Coca Cola Zero	33 cl	4.50
Fanta	33 cl	4.50
Sprite	33 cl	4.50
Rivella rot, blau und grün	33 cl	4.50
Apfelsaft, Apfelshorle	33 cl	4.50
Ice Tea	33 cl	4.50
Tonic Water	20 cl	4.50
Bitter Lemon	20 cl	4.50
Orangensaft Michel	20 cl	4.50
Tomatensaft Michel	20 cl	4.50

Biere

Calanda Edelbräu vom Fass	30 cl	6.00
Panaché vom Fass	30 cl	6.00
Clausthaler alkoholfrei	33 cl	6.00
Erdinger Weissbier	50 cl	8.50

Warme Getränke

Kaffee & Espresso	4.50
Cappuccino	5.00
Latte macchiato	6.00
Café Coretto Grappa (1 cl Grappa 40 Vol%)	8.00
Diverse Ronnefeldt Tees	4.50
Apfel- Rum- oder Orangenpunsch	4.00
Ovomaltine & Schokolade	4.50
Skiwasser	4.00

Unsere heissen Spezialitäten mit Schuss

Café Clavadatsch Der beste Hütten Kaffee! mit Geheim-Schuss und Schlagrahm	9.50
Café Schümli Pflümli mit Pflümli und Schlagrahm	9.50
Vino del tramonto Hausgemachter Glühwein nach Geheimrezept	7.00

Aperitifs	Vol %	cl	CHF
Cynar	16	4	9.00
Campari	23	4	9.00
Braulio	19	4	9.00
Fernet Branca	40	4	9.00

Südweine

Sherry Tio Pepe	15	4	9.00
Porto Niepoort 10 years	20	4	12.00

Whiskies

Tullamore Dew	40	4	13.00
Chivas Regal	40	4	15.00

Cognacs

Davidoff Classic	40	2	16.00
------------------	----	---	-------

Spirituosen

Grappa	43	2	9.00
Etter Kirsch	42	2	9.00
Etter Pflümli	42	2	9.00
Etter Williamine	41	2	9.00
Calvados	40	2	9.00
Marc Schloss Salenegg	40	2	13.00
Absolut Vodka	40	4	12.00
Bombay Gin	37	4	12.00
Havana 7años	40	4	14.00

Liköre

Baileys	17	4	10.00
Amaretto	28	4	10.00

(Preise in CHF inklusive 8% MwSt.)