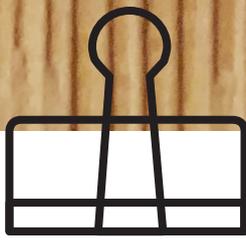


Skihütte Feldis

Willkommen
zum
Essen & Trinken

Mit Feinsinn und viel Liebe kochen und backen wir
mit Produkten von Bauern und Produzentinnen,
die wir persönlich kennen.



Für den salzigen Hunger **CHF**

Kommt mit selbstgebackenem Brot aus Bündner Gran Alpin-Mehl

Apéro Gläsli selbstgemacht, pro Glas	5
Bergkräuter Pesto, Oliven, Gewürzmandeln oder Hummus	
Käse Plättli	14
Zweierlei Alpkäse aus Feldis und Splügen, Pickels	
Salsiz Plättli	16
Bio Rind-Salsiz, Pickels	
Gemischtes Fleisch Plättli	28
Bio Rind-Salsiz, Lamm-Moschtbröckli, Mettwurst, Pickels	
Skihütte Platte für Zwei	38
Zweierlei Käse, Pickels, Duscher Bio Rind-Salsiz, Juoner Lamm-Moschtbröckli, Mettwurst von Meatdesign	
Huuswurst & Gemüse Pickels	14
Siedwurst vom Biohof Ortenstein	
Kartoffelsalat & Huuswurst	22
mit Frühlingszwiebeln & Dörrtomaten	
Wienerli & Körnersenf	8
von der Metzgerei Theus	
Mungge-Teller	10
Wienerli mit Kartoffelsalat und Ketchup für Kinder	

Für den heissen Hunger

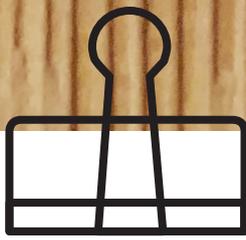
Gerstensuppe	14
mit Gran Alpin-Rollgerste, geräucherten Brustspitz-Würfeln dazu ein Päärli Wienerli + 6.–	
Steinpilzrisotto	23
Risotto vom Kloster San Eusebio im Piemont, Schweizer «Parmino» aus Rohmilch	
Hüttenrisotto	32
mit Steinpilz und gebratener Huuswurst	

Für den süssen Gluscht

Schokoladenkuchen Grand Cru	6
glutenfrei, mit Rahm + 1.50	
Rhabarber-Haselnusswähe	6
mit Rahm + 1.50	
Feldiser Cassata	7.50
Biskuit, Frischkäse vom Dorf, Kirsch-Dörräpfel	
Lustige Glacé - Sorten pro Kugel	4
Gletsch BALNOT, Bündner Glacé mit Rahm + 1.50	
Glacé Stängeli	3
Schoggi-Bär, Vanille-Seehund oder Erdbeer-Affe	



Alle Preise in Schweizer Franken inkl. MWST
Barzahlung oder mit TWINT



Für die kalte Erfrischung CHF

Hütten-Eistee, 3 dl	5
Holunderblüten Sirup, 3 dl vom Mami, Baden	4.50
Apfelsaft oder Schorle, 3 dl mit Apfelsaft vom Härtihof	5.50
Sanddorn Sprudel, 3 dl mit handgepflücktem Sanddorn aus Trans	6
Familienflasche, 100 cl Sirup	10

Für die Kaffeeliebhaber*innen

Kaffeebohnen von Black & Blaze, geröstet in Fürstenuau

Espresso	4
Espresso Doppio, Coretto mit Buusner Grappa	6 / 7
Kaffee Crème	4.50
Milchkaffee	5.50
Cappuccino	5.50

Für die Teegeniesser*innen

Bergtee Handgepflückte Kräuter & Blumen aus der Region	5.50
Diverse Bio Tees Pfefferminze, Schwarztee, Zitronen-Verveine	4.50

Für en Güggs

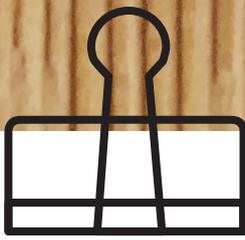
Hüttenkaffi nach Geheimrezept mit Rahm	8.50
Kaffi Cresta Pflümli mit Rahm	7.50
Kaffi Fertig mit Buusner Kirsch	7
Lutz mit Zwetschgen oder Chrüter	6
Holdrrio mit Zwetschgen und Hagenbuttentee	6

Für zum Schnäppsla

Quitten, Grappa, Apfel im Holz, 2 cl Eigenbrand vom Papi, Hof Leimen, Buus	6
Wilder Kräuterschnaps, 2 cl von Gisula Tscharner, Feldis	6
Ingwerer, 2.5 cl	5



Alle Preise in Schweizer Franken inkl. MWST
Barzahlung oder mit TWINT



Für den Durst **CHF**

Suure Moscht, 50 cl mit oder ohne	7
Rivella Rot, 33 cl	5.50
Vivi Kola, 33 cl	5.50
Ginger Beer, 20 cl	5
Allegra Wasser, still, 35 cl	4.50
Passugger Mineral, 35 cl, 100 cl	4.50 / 8

Für den Bierdurst

Domleschger Bier, 33 cl Hell, Flaschengärung, aus Feldis	6.50
Monsteiner Wätterguoge, 33 cl Amber mit Rauchmalz, aus Davos	6.50
Gran Alpin Gerstenbier, 50 cl	7.50
Calanda Lager, 58 cl	6.50
Calanda Edelbräu, 33 cl	5
Calanda Gletscher Zitrone, 33 cl Panaché	5
Lola IPA, 33 cl alkoholfreies Bier	6.50

Für zum Anstossen

Bündner Schiller AOC, 5 dl Rosé aus Blauburgunder & Riesling-Sylvaner, Thusis (GR)	28
Dornige Helga die spritzige Beere mit Prosecco, Sanddornsafte, Soda	11
Süsse Huguette die spritzige Kirsche mit Prosecco, Kirschensaft, Soda	12
Charme, 2 dl Spumante Brut, Dela, Ticino (TI)	15

Für die Weissweintrinker*innen

Buusner Kerner, 1 dl / 7.5 dl Fam. Leuenberger, Buus (BL)	7 / 46
Malanser Bio Grauburgunder, 5 dl Fam. Boner-Liechti, Malans (GR)	32

Für die Rotweintrinker*innen

Buusner Blauburgunder, 1 dl / 7.5 dl Fam. Leuenberger, Buus (BL)	6 / 40
rot ² , 7.5 dl Cuvée aus Pinot Noir & Cabernet Dorsa Fam. Leuenberger, Buus (BL)	50



Alle Preise in Schweizer Franken inkl. MWST
Barzahlung oder mit TWINT