



WILLKOMMEN IM BERGRESTAURANT PIZ SCALOTTAS

Unser Gipfelrestaurant auf dem Heidner Hausberg verspricht nicht nur grandiose Aussichten, sondern auch echte Genüsse aus Küche und Keller.

Wir freuen uns, Sie mit täglich frisch zubereiteten, saisonalen und regionalen Köstlichkeiten verwöhnen zu dürfen.

Viel mehr braucht es nicht für das echte Gipfelglück.

Suppen

Serviert mit frischem Brot vom Beck

Hausgemachte Bündner Gerstensuppe	13.50
Tagessuppe	10.50

Für Zwischendurch

Serviert mit frischem Brot vom Beck

Knackiger bunt gemischter Salat wahlweise an hausgemachter französischer oder italienischer Salatsauce	10.50
Burrata - Sommersalat Cremiger Burrata an Tomaten - Pfirsichsalat, Rucola, Granatapfel und gerösteten Kernen	18.50
Klassischer Wurst Käsesalat wahlweise an hausgemachter französischer oder italienischer Salatsauce	15.50
Scalottas Plättli Bündner Bergkäse, Weichkäse, Rohschinken, Birnenbrot, Bündnerfleisch, Salsiz, Essiggemüse	29.50

Fitnesssteller

Fitnesssteller

(bunt gemischte Salate an französischer oder italienischer Salatsauce)	
mit Pouletbrust vom Grill	26.50
mit Knuspercrevetten an Sweet Chillisauce	25.50

Hauptspeisen

Äpler Magronen mit Speck, Kartoffeln, Röstzwiebeln, Apfelmus auf Wunsch auch als Vegi	22.50
GaUCHO Beef Ribs mit Kartoffelwedges und Sourcream	29.50
Grillierte Alpenkräuterbratwurst (Schweine und Rindfleisch) an aromatischer Apfel-Zwiebelsauce mit Pommes Frites	23.50
Puschlaver Pizzocheri Buchweizennudeln, Wirz, Kartoffeln, Rüebl mit Bergkäse gratiniert	21.50
Scalottas Rösti mit Bergkäse gratiniert, Rohschinken, Spiegelei	24.50
Rindsgeschnetzeltes Stroganoff mit Bandnudeln	28.50

Flammkuchen

Der Klassische Elsässer Sauerrahm, Käse, Speckwürfel, Zwiebeln	21.50
Der Mediterrane Sauerrahm, Schafskäse, getrocknete Tomaten, Oliven	23.50

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne.

Kinderkarte für Kinder bis 12 Jahre

Grill Wienerli mit Pommes Frites	12.50
Äpler Magronen mit Speck, Kartoffeln, Röstzwiebeln, Apfelmus	12.50
Chicken Nuggets mit Pommes Frites	14.50

Zum Dessert

Apfelstrudel an Vanillesauce	14.50
Kaiserschmarren mit Zwetschgenröster	14.50
Schoko - Zucchettikuchen mit Rahm	6.50
Coupe Dänemark Vanilleglace, Schoggisauce, Rahm	9.50
Heisse Liebe Vanilleglace, heisse Himbeeren, Rahm	9.50
Eiscafé mit Baileys Cafèglace, Espresso, Baileys, Rahm	9.50
Blutorangensorbet mit Campari	7.50
Glacéaromen: Vanille, Erdbeer, Café, Blutorange	
Glacé pro Kugel	3.00
+Rahm	1.50

Apero

Martini bianco	15%	4cl	7.00
Campari bitter mit Orange oder Soda	25%	4cl	9.50
Cynar Ricetta Original mit Orange oder Soda	16%	4cl	9.50
Lillet Berry Lillet rosé, Wildberry, Himbeeren			12.50
Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Mineral, Orange			12.50
Hugo Prosecco, Holundersirup, Mineral, Limette, Minze			10.50

Mineral

Passugger/ Allegra (ohne CO2)	47cl	5.80
	77cl	9.00
Coca Cola	33cl	5.50
Coca Cola Zero	33cl	5.50
Rivella rot	33cl	5.50
Rivella blau	33cl	5.50
Shorley	33cl	5.50
Sprite	33cl	5.50
Sinalco	33cl	5.50
Michel Orangensaft	20cl	5.00
Schweppes Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale	20cl	5.50
Sirup mit oder ohne CO2		
Aromen: Alpenkräuter, Cassis, Ingwer-Apfel, Hollunder, Rhabarber, Zwetschgen, Himbeer, süsse Zitrone	30cl	5.50
	50cl	6.50
Hausgemachter Eistee	30cl	5.50
	50cl	6.50

Bier im Offenausschank

Calanda Edelbräu Herrgöttli	5.2%	20cl	4.50
Calanda Edelbräu Stange	5.2%	30cl	5.50
Calanda Edelbräu Kübel	5.2%	50cl	7.50

Bier in der Flasche

Calanda Spezli	5.2%	33cl	6.00
Calanda 0,0%	0.0%	33cl	6.00
Birra Moretti	4.6%	33cl	6.00
Appenzeller Weizenbier	5.2%	50cl	8.00
Erdinger Weizenbier alkoholfrei	0.0%	50cl	7.00

Apfelwein

Möhl Saft trüb mit Alkohol	4.0%	50cl	8.00
Möhl Saft trüb alkoholfrei	4.0%	50cl	8.00
Swizly Swiss Cider	5.0%	33cl	6.00

Prosecco

La Delizia Naonis Extra dry	10cl	8.00
	75cl	56.00

Champagner

Louis Roederer Premier	75cl	105.00
Traubensorten: Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay		
Pommery Brut Royal	75cl	105.00
Traubensorten: Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay		
Charles VII Smooth Rosé	75cl	95.00
Traubensorten: Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay		

Weine im Offenausschank

Weiss

Blanc de Noir	75cl	52.00
von Salis, Maienfeld GR	10cl	7.50
Traube Blauburgunder		
Riesling Sylvaner	50cl	30.00
Stig Christian Jenny, Jenins GR	10cl	6.00
Riesling Sylvaner		
Pinot Grigio	75cl	49.00
Kellerie Kurtatsch, Südtirol	10cl	7.00
Pinot Gris		

Rosé

Blauburgunder Rosé	75cl	42.00
Stig Christian Jenny, Jenins GR	10cl	6.00
Blauburgunder		

Rot

Blauburgunder Auslese	50cl	30.00
Stig Christian Jenny, Jenins GR	10cl	6.00
Blauburgunder		
En Praz, Humagne Rouge de Leytron	75cl	52.00
Domaine la Rodeline, Wallis	10cl	7.50
Humagne Rouge		
Primitivo Villa Santera	75cl	49.00
Leone di Castris, Apulien	10cl	7.00
Primitivo		
Merino	75cl	45.00
Casa Agricola Alexandre Relvas,	10cl	6.50
Alentejano, Alicante Bouchet		

Weine im Flaschenverkauf

Schweiz

Fläscher Momentum Jürg Marugg, Fläsch Syrah, Merlot	75cl	85.00
---	------	-------

Italien

Barolo DOCG La Carlina, Piemonte Nebbiolo	75cl	78.00
---	------	-------

Argentiera Villa Donoratico Tenuta Argentiera, Bolgheri Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot	75cl	85.00
--	------	-------

Le Serre Nuove dell' Ornellaia Bolgheri Tenuta dell Ornellaia, Toscana Merlot, Cab. Sauvignon, Cab. Franc, Petit Verdot	75cl	105.00
---	------	--------

Salice Salentino Leone di Castris, Apulien Negroamaro, Malvasia nera	75cl 150cl	49.00 98.00
--	---------------	----------------

Primitivo di Manduria Sessant Anni Feudi di San Marzano, Apulien Primitivo aus 60 jährigen Rebstöcken	75cl 150cl	68.00 130.00
---	---------------	-----------------

Spanien

Carmelo Roderer Crianza DO Bodegas CarmeloRoderer, Castilla y Leon Tempranillo, Cabernet Sauvignon	75cl	75.00
--	------	-------

Mauro Tinto Cosecha Bodegas Mauro, Castilla y Leon Tempranillo, Syrah	75cl	98.00
---	------	-------

Kaffee und Tee

Kaffee Crème	4.90
Espresso	4.90
Milchkaffee	5.50
Cappuccino	5.50
Latte Macchiato	6.00
Caotina Schokolade braun und weiss	5.00
Ovomaltine kalt oder warm	5.00
Kaffee Mélange (mit Rahm)	6.00
Caotina Schokolade braun oder weiss Mélange (mit Rahm)	6.50
Ovomaltine Mélange (mit Rahm)	6.50
Diverse Punsch Apfel, Rum, Orange	5.00
Diverse Tee's Pfefferminz, Ingwer, Kräuter, Grüntee, Früchte, Verveine, Earl Grey, Lindenblüten, Fenchel, Rooibos	5.00

Kaffee und Tee mit Schuss

Hauskaffee	9.00
Kaffee Nuss Kuss	9.00
Kaffee Amaretto	
Kaffee Baileys	9.00
Schümli Pflümli	9.00
Kaffee Fertig, Kaffee Luz	8.00
nach Wahl mit Obstler, Kirsch, Pflümli, Chrüter, Zwetschgen	
Holdrio	8.00
Jägertee	8.00
Fröschli	8.00
Tee mit Rum	8.00

Spirituosen

Kernobst, Pflümli, Kirsch, Chrüter	37 %	2cl	5.50
Zwetschgen, Rum	37 %	2cl	5.50
Williams	37 %	2cl	5.50
Braulio	21 %	2cl	5.00
Appenzeller	29%	4cl	8.00
Averna	29 %	4cl	8.00
Baileys	17%	4cl	9.00
Bündner Röteli	22 %	2cl	5.00
Frangelico	20 %	2cl	5.00
Vieille Prune	41 %	4cl	9.00
Grand Marnier	40 %	4cl	9.00
Cognac Carlos Primero	40 %	2cl	13.50
Cognac Hennessy VS	40 %	2cl	11.50
Calvados Morin	40 %	2cl	7.50
Ron Zacapa Sistema Solera 23	40%	4cl	16.00

Singlemalt Whisky's

Aberloura'Bunadh Cask Strength 10 Years	60 %	4cl	17.00
The Balvenie 12 Years Double Wood	40%	4cl	15.00
Glenfiddich 12Years	40%	4cl	13.00

Grappa

Grappa Marzadro 18 Lune	43 %	2cl	11.00
Grappa di Nonino Moscato	41 %	2cl	11.00
Grappa Berta Giulia Chardonnay	40 %	2cl	12.50
Grappa Berta Monprà	40 %	2cl	12.50