

Berghaus Alte Schwendi



Ihre Gastgeber *Josefin Strand* und *Nici Stolz*
begrüssen Sie im *Berghaus Alte Schwendi*.

Unser Chefkoch *Alexandre Tosic* mit seinem Team
verwöhnt Sie mit warmen kulinarischen Spezialitäten
von 11³⁰ – 15⁰⁰ Uhr.

Zu den übrigen Zeiten informiert Sie gerne unser
Serviceteam über das Angebot.

Das Schwenditeam dankt für den Besuch und wünscht
ein hübsches Tag.

Wir verwenden generell Schweizer Fleisch von lokalen
Lieferanten, Ausnahmen werden deklariert.

Rind	CH/ARG/USA
Schwein	CH
Lamm	NZ
Poulet	CH/BRA

Die **Alte Schwendi** präsentiert
„so schmecken die Berge“

Starter

Tages Salat		10.80
Eisberg Salat (Champignon, Croûtons, Speck)		11.80
“Strand” Salat (Nüsslisalat mit Dörrtomaten, Avocado und Pinienkernen)		19.80

hausgemachte Suppentöpfe

Tagessuppe (Vegetarisch)	4.5 dl	9.80
Bündner Gerstensuppe	4.5 dl	13.80
Goulaschsuppe	4.5 dl	13.80

Aus der Kalten Küche

Alte Schwendi Platte (Bündnerfleisch, Salsiz, Coppa, Rohschinken und Bergkäse)		26.80
Bündnerfleisch Teller		25.80
Prättigauer Salsiz		11.80
Käseplatte		16.80

Sauptgerichte

Lokal

Äplermaccaronen mit Röstzwiebeln & Apfelmus	19.80
mit Röstzwiebeln, Speck & Apfelmus	21.80
2-erlei Fleischkäse mit Pommes Frites Apfel – Zwiebel - Balsamico Sauce	21.80

Traditionell

Schwendi-Rösti mit Tomaten, Käse & Spiegelei	23.80
Wienerschnitzel (Kalb) mit Pommes Frites Apfel – Meerrettich Dip und Tagesgemüse	33.80

Freestyle

Lachs Kebap (Rauchlachs, Sauercream und Salat in Tortilla gebacken)	22.80
Schwendi Steak mit Pommes Frites, Tagesgemüse & Kräuterbutter (Mariniertes Schweinshalssteak)	23.80

Pastanorama

Penne mit Henne (an feiner Kokoscurry Sauce)	23.80
---	-------

Schweden trifft Graubünden

Hackfleischkügelchen schwedisch angehaucht mit Kartoffelschnee und Preiselbeeren	22.80
---	-------

Urchig

„Heidi`s“ Käseschnitte
(Weisswein, Tomaten und Pesto mit Feta & Mozzarella überbacken) 18.80

„Peter`s“ Käseschnitte
(Weisswein Schinken, Tomaten mit Bergkäse überbacken) 19.80

Légère

“Nord Pollo“
(Eisberg mit Pouletstreifen, Croûtons, Früchte und Cocktailsauce) 21.80

“Strand“ Salat
(Nüsslisalat mit Dörrotomaten, Avocado und Pinienkernen) 19.80

a là minute

Lamm Nierstück mit Wildreis und Gemüsebouquet 34.80

Gipfelstürmer

Hirschrücken Medaillon mit Steinpilz Risotto
& Gemüsebouquet 38.80

Für unsere Kleinen Gäste

Pasta Napoli
(Tomaten-Rahm Sauce) 10.80

Fleischkäse Steakli mit Pommes Frites 11.80

Fleischkügelchen mit Kartoffelschnee und Preiselbeeren 13.80

Süsse Versuchungen

Heisser Apfelstrudel mit Vanillesauce	9.80
Hausgemachter Früchtekuchen nach Tagesangebot	8.50
Bündner Nusstorte	6.00
Linzertorte	5.00

Getränke

Warme Getränke

Kaffee	4.30
Espresso	4.30
Milchkaffee	4.30
Cappuccino	5.30
Latte Macchiato	5.80
Kaffee Mélange	5.30
Tee	
(Schwarz, Hagenbutte, Pfefferminze, Eisenkraut, Kamille, Früchte)	4.30
Tee Krug 0.45 l	
(Earl Grey, Früchtetee, Grüntee, Pfefferminze, Roiboos)	6.30
Chai Latte	6.30
Warme Schokolade/Ovo	4.80
als Mélange	5.80
Punsch	
(Orangen, Apfel, Rum)	4.30

Aufwärmer mit Schuss

Kafi Luz	7.00
Kafi Fertig	7.00
Jagertee	7.30
Holdrio	7.30
Tee Rum	7.30
Rumpunsch	7.30
Glühwein	8.30

Aufwärmer mit Schuss & Schümli

Strand Kafi	9.00
Schümli Pflümli	9.00
Kafi Balies	9.00
Kafi Amaretto	9.00
Irisch Coffee	9.50
Lumumba	9.50
Chokila	9.50

Offene Getränke

	2.5dl	5dl	1l
Coca Cola	4.00	6.00	9.80
Nestea	4.00	6.00	9.80
Sprite	4.00	6.00	9.80
Rivella Rot	4.00	6.00	9.80
Rivella Blau	4.00	6.00	9.80
Rivella Grün	4.00	6.00	9.80
Shorley		6.00	
Apfelsaft	4.00	6.00	
Valser Wasser mit Kohlensäure	4.00	6.00	9.80
Schwendi Wasser			
(frisches Bergquellwasser ohne Kohlensäure)		3.00	5.00
Milch	3.80		
Kalte Schokolade/Ovo	4.30	6.00	
Kindersirup		Gratis für Kinder	

Mineral in Flaschen

Coca Cola Light		33 cl	4.80
Fanta		33 cl	4.80
Shorley		33 cl	4.80
Schweppes Tonic, Lemon, Ginger Ale		20 cl	4.80
Grapillon Rot		25 cl	4.80

Energy

Red Bull/ Energy Burn		25 cl	6.00
Powerade Isotonic		50cl	6.00

Säfte

Bodyguard		20 cl	5.00
Frisch gepresster Orangensaft		20 cl	7.00
Tomatensaft		20 cl	5.00

Biere

Calanda Lager „Herrgöttli“	0,2 dl	3.80
Calanda Lager „Stange“	0.3 dl	4.80
Calanda Lager „Chübel“	0.5 dl	6.00

Weizenbiere

Erdinger Alkoholfrei	50 cl	6.00
Erdinger Weißbier	50 cl	8.30

Spezialbiere

Appenzeller Leermond (Alkoholfrei)	33 cl	5.00
Appenzeller Quöllfrisch Naturtrüb	33 cl	5.00
Appenzeller Quöllfrisch Naturtrüb	50 cl	7.00
Calanda Joy (Flauder Panasche)	33 cl	5.30
Calanda Lemon (Panasche)	33 cl	5.30

Säfte

Möhl Saft vom Fass Trüb	50 cl	6.00
Möhl Saft vom Fass Alkoholfrei	50 cl	6.00
Swizly	33 cl	5.30

Apéritifs & Bitters

Martini Bianco	15%	4 cl	6.30
Campari	23%	4 cl	6.30
Appenzeller Alpenbitter	29%	2 cl	5.00
Braulio	21%	2 cl	5.00
Jägermeister	35%	2 cl	5.00
Pernod	40%	2 cl	5.00
Absinthe	53%	2 cl	5.80

Grappa & Marc

Grappa „Most“ Bepi Tosolini	40%	2 cl	6.80
Grappa Berta "Elisi"	43%	2 cl	6.80
Grappa Berta "Nibbio"	40%	2 cl	6.80
Grappa Berta "Valdavi"	40%	2 cl	7.80
Balgacher edel Marc 1997	42%	2 cl	10.00

Liköre

Röteli	22%	2 cl	5.00
Rahm Röteli	17%	2 cl	5.00
Appenzeller Rahmlikör	18%	2 cl	5.00
Caramello	20%	2 cl	5.00
Balies (Dolce Vita)	17%	2 cl	5.00
Kaffeelikör (Bacio Nero)	24%	2 cl	5.00
Amaretto	28%	2 cl	5.00
Zekila	22%	2 cl	5.00

Spirituosen

Zwetschgen	40%	2 cl	5.00
Pflümli	40%	2 cl	5.00
Williams	40%	2 cl	5.00
Kirsch	40%	2 cl	5.00
Kernobst	40%	2 cl	5.00
Appenzeller Kräuter	41%	2 cl	5.00
Altes Pflümle Scheibel	43%	2cl	8.50
Birne Finesse Scheibel	40%	2cl	8.50

Spirituosen

Calvados	40%	2cl	8.00
Absolut Vodka	40%	4 cl	10.00
Trotzki Vodka	37.5%	4 cl	9.00
Gordons Gin	37.5%	4 cl	9.00

Whiskey

Canadian Club	40%	4 cl	10.00
Ballentines	40%	4 cl	9.00
Jack Daniels no 7	40%	4 cl	11.00
Chivas Regal 12 years	40%	4 cl	12.00
The Balvenie 12 years	40%	4 cl	13.00
Lagavullin 16 years	43%	4 cl	13.00
Highland Park 18 years	43%	4 cl	15.00

Cognac & Brandy

Metaxa 5*	38%	4 cl	6.50
Remy Martin	40%	4 cl	10.00
Jules Duret	40%	4 cl	10.00

Rum

Havanna White	37.5%	4 cl	9.00
Havanna Black	40%	4 cl	10.00

Weinkarte

Weissweine offen

	20cl	50cl
FENDANT „GOLDREGEN“ AOC A. Mathier AG, Salgesch	8.00	19.50
VINZEL „MARIETTE“ AOC Sélection Nüesch Weine, Balgach		18.50
EPESES „MARIETTE“ AOC Sélection Nüesch Weine, Balgach		23.50
CHARDONNAY AUSTRALIA „SUNNY HILL“ Sélection Nüesch Weine, Balgach		19.50

Rotweine offen

Bündner Blauburgunder „BÜNDNER RITTER“ Eigenkelterung Nüesch Weine, Balgach		23.50
PINOT NOIR DU VALAIS „RESERVE DU PATRON“ AOC Sélection Nüesch Weine, Balgach		19.50
TRIACCA “PATRIZIERTRUNK” DALLA VALTELLINA IGT TERRAZZE RETICHE DI SONDRIO Fratelli Triacca, Campascio / Italien	8.00	19.50
BEAUJOLAIS AC „PHILIPPE LE BON“ - Frankreich Sélection Nüesch Weine, Balgach		18.50
SHIRAZ-CABERNET AUSTRALIA “ROO” Selection Nüesch Weine, Balgach		19.50

Herzlichen Dank an unser Weinlieferant

Weinkultur seit 1834
NÜESCH WEINE
9436 BALGACH

Flaschenweinqualität im Offenausschank

pro 1 dl

Weisswein

MAIENFELD BLANCUVEE Eigenkelterung Nüesch Weine, Balgach	2007	6.00
CHIARAMONTE BIANCO – SICILIA IGT MO Casa Vinicola Firriato, Paceco, Sicilia / Italien	2008	6.50

Rotwein

ZIZERS PINOT NOIR Eigenkelterung Nüesch Weine, Balgach	2008	6.50
PRIMITIVO PUGLIA „FEDERICCO“ IGT Vinicola La Favorita, Toscanella di Dozza, Puglia / Italien	2008	6.80
AMARONE DELLA VALPLICELLA DOC MO “CASTELDORO” Cantina Colognola ai Colli, Veneto / Italien	2006	7.80
ALTAVILLA ROSSO – SICILIA IGT MO Casa Vinicola Firriato, Paceco, Sicilia / Italien	2007	6.80
RIOJA TEMPRANILLO DOCa MO “CASTROVIEJO” Bodegas Pastor Diaz, Aldeanueva de Ebro / Spanien	2008	6.80

Schaumweine & Sekt

PROSECCO SPUMANTE MO BRUT „VILLA DANZIA“ Villa Danzia, Pedemonte, Veneto / Italien	CÜPLI	7.80
--	-------	------

Flaschenweine weiss

75-cl

MAIENFELD BLANCUVEE Eigenkelterung Nüesch Weine, Balgach	2007	39.00
HEIDA VALAIS „LES PYRAMIDES“ AOC Adrian Mathier AG, Salgesch	2008	53.00
AIGLE „HOSPICES CANTONNAUX“ AOC Préfecture du District d’Aigle, Chablais	2008	49.00
GAVI DI GAVI DOC MO Bonfante & Chiarle, Bazzana, Piemont / Italien	2008	42.00
UMBRIA BIANCO „TRALUCE“ IGT MO Tenuta Le Velette, Orvieto, Umbria / Italien	2007	39.00
CHIARAMONTE BIANCO – SICILIA IGT MO Casa Vinicola Firriato, Paceco, Sicilia / Italien	2008	39.00
CHABLIS „LA CHANFLEURE“ AC MO Louis Latour, Beaune / Frankreich	2007	52.00
RUEDA „VALDELAPINTA“ DO MO Bodega Hermanos del Villar, Rueda / Spanien	2007	39.00

flaschenweine rot

75cl

ZIZERS PINOT NOIR Eigenkelterung Nüesch Weine, Balgach	2008	42.00
MERLOT TRENTINO „SANTORO“ ITALIEN, DOC Selektion Nüesch Weine, Balgach	2007	39.00
CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG MO “VIGNA NERENTO”, BARRIQUE Tenuta Villa Trasqua, Castellina in Chianti, Toscana / Italien	2005	51.00
SANGIOVESE - TOSCANA ROSSO IGT MO „TRANOBILI“ Tenuta Villa Trasqua, Castellina in Chianti, Toscana / Italien	2005	58.00
VALTELLINA SUPERIORE DOCG SASSELLA „PARADISO“ Fratelli Triacca, Campascio / Italien	2004	39.00
AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOC MO CLASSICO, VIGNETO „BURE ALTO“ Tenuta Villa Girardi, San Pietro in Cariano, Veneto / Italien	2004/2005	79.00

flaschenweine rot

*** 50/75-cl**

AMARONE DELLA VALPLICELLA DOC MO “CASTELDORO” Cantina Colognola ai Colli, Veneto / Italien	2006	* 35.50
PRIMITIVO PUGLIA „FEDERICCO“ IGT Vinicola La Favorita, Toscanella di Dozza, Puglia / Italien	2008	* 31.00
ALTAVILLA ROSSO – SICILIA IGT MO Casa Vinicola Firriato, Paceco, Sicilia / Italien	2007	39.00
SICILIA ROSSO – “HARMONIUM” IGT Casa Vinicola Firriato, Paceco, Sicilia / Italien	2006	68.00
SICILIA ROSSO – “CAMELOT” IGT Casa Vinicola Firriato, Paceco, Sicilia / Italien	2006	79.00
FLEURIE „PHILIPPE LE BON“ AC BEAUJOLAIS - FRANKREICH Sélection Nüesch Weine, Balgach	2005	42.00
ALOXE CORTON AC MO „DOMAINE LATOUR“ Louis Latour, Beaune / Frankreich	2007	79.00

Flaschenweine rot

*** 50/75-cl**

RIOJA RESERVA „MURRIETA“ DOCa MO Marqués de Murrieta, Logroño / Spanien	2003	58.00
RIOJA TEMPRANILLO DOCa MO “CASTROVIEJO” Bodegas Pastor Diaz, Aldeanueva de Ebro / Spanien	2008	*31.00
CABERNET SAUVIGNON-MERLOT MO “JOHN ANDERSON COLLECTION” Fermoy Estate, Margaret River / Westeraustralia	2006	39.00
MERLOT „FERMOY ESTATE“ MO Fermoy Estate, Margaret River / Westeraustralia	2003	58.00

Schaumweine & Sekt

MALANS “TERR GRISCH” BLANC BRUT BÜNDNER SEKT Eigenkelterung Nüesch Weine, Balgach	58.00
PROSECCO SPUMANTE MO BRUT „VILLA DANZIA“ Villa Danzia, Pedemonte, Veneto / Italien	49.00

Champagner

PIERRER-JOUËT GRAND BRUT	98.00
--------------------------	-------

Herzlichen dank an unser Weinlieferant

Weinkultur seit 1834
NÜESCH WEINE
9436 BALGACH