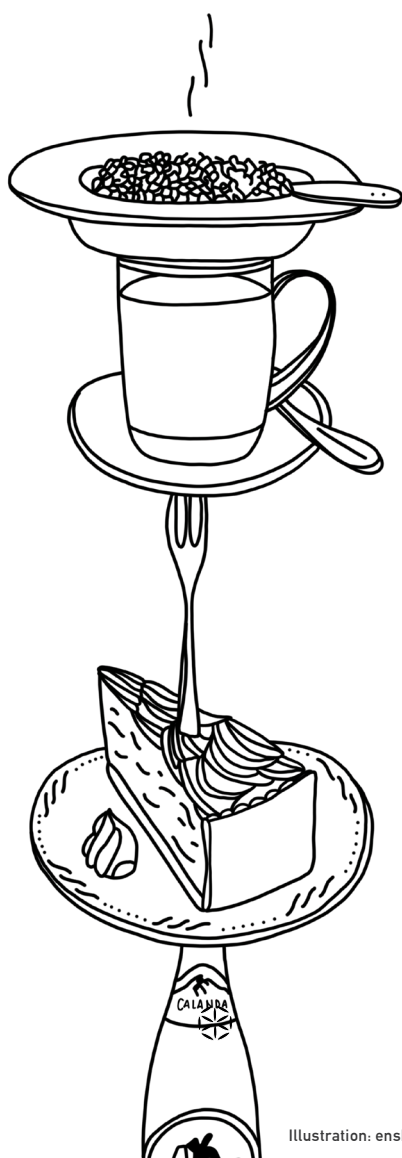


Skihütte Feldis

WILLKOMMEN ZUM ESSEN & TRINKEN

Mit Feinsinn und viel Liebe kochen und backen wir alle unsere Gerichte selbst, wie zum Beispiel unser Hüttenbrot. Wenn immer möglich beziehen wir lokale und saisonale Bio-Produkte von Bauern und Produzentinnen, die wir persönlich kennen.



Für den kleinen Hunger **CHF**

Kommt mit selbstgebackenem Brot aus Bündner Gran Alpin-Mehl

Käse Plättli 16
Splügner Thymiankäse, Transer Alpkäse, Quitten-Chutney

Salsiz Plättli 16
Zweierlei Salsiz aus der Region, Gemüse-Pickels

Skihütte Platte für Zwei 35
Zweierlei Käse, Mettwurst von Reichenau, Bündner Trockenfleisch und Salsiz, Gemüse-Pickels, Chutney

Huuswurst & Gemüse-Pickels 15
Siedwurst vom Biohof Ortenstein, unser Essig-Gemüse

Päärli Wienerli & Körnersenf 7.50
von der Metzgerei Theus

Feldiser Käseschnitte 12
Käse der Alp dil Plaun auf unserem Hüttenbrot, garniert

Für d'Chnöpf

Unser Angebot für eure Kinder

Mungge-Schüsseli 9.50
Tagessuppe und ein Wienerli mit Ketchup

Bäre-Menü 13
Nüdeli mit Tomatensauce, ein Muffin & ein Glas Sirup

Nüdeli & Tomatensauce 7.50

Rägeboge-Muffin 3.50
Rüebli-Ovo-Küchlein mit Smarties

Familienflasche, 100 cl Holundersirup 10

Für den grossen Hunger

Unser heisses Tagesangebot > siehe Angebotstafel

Für den süssen Gluscht

Alle Lieblingsdesserts > siehe Angebotstafel

Für den Abend

Abends tischen wir euch ein Hüttenznacht auf – ein kreativer Zweigänger, ein Alpkäse-Fondue oder ein Hüttenraclette à Discretion mit Bergtee für 33 CHF pro Person > nur auf Anmeldung.

Nach 16 Uhr noch vom Berg? Mit einer Nachtschlittelabfahrt oder einer Sessellift-Extrafahrt (auf Anfrage). > Gerne bestellen wir euch bis 15.45 Uhr einen Schlitten (10 CHF) vom Mutta Sport zur Bergstation hoch.



Für den heissen Genuss **CHF**

Heisser Most / mit Schuss mit Apfelsaft aus Cazis und Gewürzen	5.50 / 8.50
Sanddorn Punsch / mit Schuss mit handgepflücktem Sanddorn aus Trans	6 / 9
Chai Latte hausgemachter Gewürztee mit Milch	6.50
Heissi Schoggi oder Ovi mit Rahm +1.-	5
Bergtee Handgepflückte Kräuter & Blumen aus Flims	5.50
RASELLI Bio-Tee Verveine, Pfefferminz-und Schwarztee aus dem Puschlav	4.50

Für en Güggs

Hüttenkafi nach Geheimrezept mit Rahm	9
Kafi Cresta Pflümli mit Rahm	8
Kafi fertig mit Buusner Kirsch	7.50
Kafi LUZ mit Zwetschgen oder Chrüter	6.50

Für die kalte Erfrischung **CHF**

Hütten-Eistee, 3dl	5
Apfel- oder Sanddorn Schorle, 3dl Apfelsaft von Cazis / Sanddornsaft aus Trans, Soda	5.50
Vitaminbombe, 3 dl Apfel- und Sanddornsaft, Sprudelquellwasser	7
Suure Moscht, 50 cl Möhl mit oder ohni	7
Vivi Kola, Vivi Zero, Pepita, Rivella Rot, 33 cl	5
Passugger Mineral, 35 cl, 100 cl	4.50 / 8
Allegra Wasser, still, 35 cl	4.50

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
Cappuccino, Milchkaffee	5.50



Für den Bierdurst

Domleschger Bier, 33 cl	6.50
Naturtrüb, Flaschengärung, gebraut in Feldis	
Davoser Craft Beer, 33 cl	6.50
Helles Pale Ale, gebraut in Davos	
Gran Alpin Gerstenbier, 50 cl	7.50
Aus Bündner BIO-Gerste, gebraut von Appenzeller Bier	
Calanda Lager, 58 cl	6.50
Calanda Edelbräu, 33 cl	5
Calanda Gletscher Zitrone, 33 cl	5
Panaché	
Lola IPA, 33 cl	6.50
Alkoholfreies India Pale Ale, gebraut in Bern	

Für den Apéro

Pinot Noir Rosé, 1 dl / 7.5 dl	7 / 45
Familie Liesch, Malans (GR)	
Charme, 2 dl / 7.5 dl	15 / 45
Schweizer Prosecco, Spumante Brut von Dela (TI)	
Dornige Helga	12
die spritzige Beere (Sanddornsaft) mit Prosecco, Soda	
Röteli Spritz	10
der Bündler Kirschenlikör mit Prosecco, Soda	

Für die Weissweintrinker:innen

Bündner Riesling-Silvaner, 1 dl / 7.5 dl	7 / 45
AOC, Jürg Obrecht, Jenins (GR)	

Für die Rotweintrinker:innen

Bündner Blauburgunder, 1 dl / 7.5 dl	7 / 45
AOC, Jürg Obrecht, Jenins (GR)	
Merlot Orbello, 7.5 dl	45
AOC, Vini Boldini SA, Monticello (GR)	
rot ² , 7.5 dl	55
Cuvée aus Pinot Noir & Cabernet Dorsa Fam. Leuenberger, Buus (BL)	

Für die Schnapsliebhaber:innen

Grappa, Quitten, Apfel im Holz, 2 cl	6
Eigenbrand vom Papi, Fam. Leuenberger, Buus	
Wilder Blüten- oder Baumschnaps, 2 cl	6
von Gisula Tschärner aus Feldis	



UNSERE KULINARIK-PARTNER:INNEN

Mit Feinsinn und Liebe kochen und backen wir alle unsere Gerichte selbst sowie unser Brot, Kuchen, Wähen, eingelegtes Gemüse, Konfitüren, Joghurt, Chai- und Eisteekonzentrate etc.

Wir sind überzeugt, dass gutes Essen nur aus guten und ehrlichen Produkten entstehen kann. Deshalb arbeiten wir mit Produzenten und Bäuerinnen zusammen, die wir persönlich kennen und von deren Produkte wir begeistert sind.

Feldis

Rolpi Brau, Feldis
Domleschger Bier

Fam. Battaglia, Feldis
Eier, Alp-Ampfer

Volg, Feldis
Diverse Kommissionen, unsere Post

Gisula Tscharner, Feldis
Schnäpse, Pflanzen- und Kräuterwissen

Ursina & Peter Tscharner, Feldis
Honig, Alpaka-Decke

Alp dil Plaun, Feldis
Alpkäse, Alpbutter

Region

Sanbro, Margrit & Adolf Hartmann, Trans
Sanddornsirup

Biohof Ortenstein, Fam. Abt, Tomils
Huuswurst, Transer Alpkäse, Äpfel, Kartoffeln

Biohof Dusch, Fam. Blunier-Hanimann, Dusch
Demeter-Rind Salsiz, Gemüse

Chäs & Co Käsehandel GmbH, Almens
Fondue, Parmino (CH-Parmesan), Splügner Thymiankäse

Black & Blaze, Fürstenau
Kaffeebohnen

meat design, Tanya Giovanoli, Reichenau
Mettwurst, Rillettes, Bratwürste

Metzgerei Theus, Domat/Ems
Wienerli, Geräuchertes für Gerstensuppe

Hof Flidais, Domat/Ems
Coppa und Speck vom Alpschwein, Knobli-Rindssalsiz

Inhaft Hofladen, JVA Realta, Cazis
Holz in rohen Mengen, Apfelsaft, Gemüse

Region

Wieland AG, Thusis

Flaschengetränke, Wein- und Bierlieferung bis vor d'Hütta!

Genossenschaft Gran Alpin, Tiefencastel

Rollgerste, Ruch- und Halbweissmehl, Pizzoccheri Neri

Glatlach Balnot AG, Surava

Ausgefallene Glacé-Sorten

Carnatira Janki SA, Rueun

Pfefferminz- und Bauernsalsiz

Graubünden

Hühnerstall, Angi Grond, Fidaz Flims

Handgepflückte Kräuter und Blumen, Gewürze

plankis Stiftung, Gutsbetrieb, Chur

Churer Milch, Gemüse, Alpbuttermilch

FHL, Thomas Schreier, Chur

Frisches Gemüse mit Gondeltransport

Güdahof, Fam. Engi, Tschierschen

Bio-Rindfleisch

Ueli & Jürg Liesch, Malans

Pinot Noir Rosé

Davoser Craft Beer, Davos

Pale Ale

RASELLI Erboristeria Biologica, Puschlav

Diverse Teesorten

Schweiz

Kernser Edelpilze GmbH, Kerns

Getrocknete Shiitake und Kräuterseitlinge

Buttenmost, Hochwald BL

Hagenbuttenmark

Hof Leimen, Fam. Buser, Buus

Schnäpse, Kirschen

Immer Immer, Basel

Ingwer-Likör

Franziska Hasler, Baden

Sirup

Vini e Distillati Delea Angelo SA, Losone

Charme Spumante Brut

Italien

Azienda Agricola Sant'Eusebio, Vercelli, Italia

Risotto-Reis

IST DIE FAHNE GEHISST, TISCHEN WIR AUF.