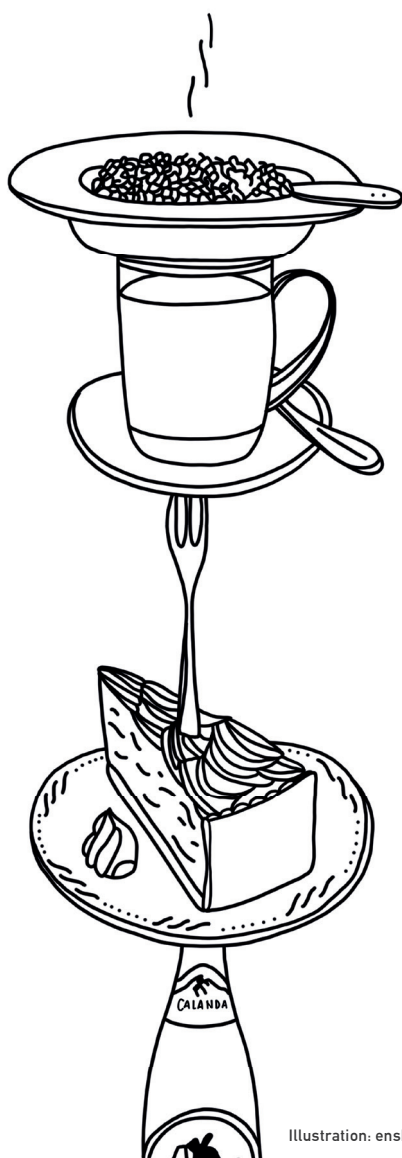


Skihütte Feldis

WILLKOMMEN ZUM ESSEN & TRINKEN

Mit Feinsinn und viel Liebe kochen und backen wir alle unsere Gerichte selbst. Wenn immer möglich beziehen wir lokale und saisonale Bio-Produkte von Produzent:innen, Bauern und Bäuerinnen, die wir persönlich kennen.



Für den kleinen Hunger CHF

Kommt mit selbstgebackenem Brot aus Bündner Gran Alpin-Mehl

Hütten-Mezze (vegan) 17

Zweierlei vegane Apéro-Häppchen mit Maischips aus Almens

Feldiser Käseschnitte (vegi) 16.50

Alp dil Plaun Käse auf unserem Hüttenbrot mit
Zwiebel-Chutney und saisonaler Garnitur

Skihütte Platte für Zwei 38

Zweierlei Käse, Mettwurst und Speck von Reichenau,
Bündner Salsize, Gemüse-Pickels, Chutney

Käse Plättli (vegi) 16.50

Splügner Thymiankäse, Transer Alpkäse, Chutney

Salsiz Plättli 16.50

Zweierlei Salsiz aus der Region, Gemüse-Pickels

Huuswurst & unsere Gemüse-Pickels 15

Siedwurst vom Biohof Ortenstein, Bio-Körnersenf

Päärli Wienerli & Körnersenf 8

von der Metzgerei Theus, mit Bio-Senf oder Ketchup

Tagessuppe (vegan) 9 / 12

mit saisonalem Gemüse und frechem Topping
dazu ein Päärli Wienerli (nüm vegan) + 6.50 CHF

Für den grossen Hunger

Unser wechselndes Tagesangebot u.a. glutenfrei und
vegan >> findet ihr auf der Angebotstafel

Für den süssen Gluscht

Alles mit Schlagrahm + 1 CHF

Schokoladenkuchen Grand Cru 7

Unser Riesenpraline, glutenfrei

Bündner Glacé pro Kugel / Becher 5

Lustige Sorten von Gletsch BALNOT, u.a. vegan

Weitere Lieblingsdesserts > siehe Tafel
u.a. glutenfrei oder vegan

Für d'Chnöpf

Unser Angebot für eure Kinder

Mungga-Menü (bei Schönwetter) 15

Nüdeli mit Sugo, Rägaboga-Muffin & ein Glas Sirup

Familienflasche, 1l hausgemachter Sirup 9

Für den Abend

Abends tischen wir euch für 4 - 30 Personen einen kreativen
Zweigänger, ein Alpkäse-Fondue oder ein Hütten-Raclette auf.
Mit oder ohne Übernachtung > Gerne auf Anmeldung.
Eine Sessellift-Extrafahrt bietet die SSF ab 10 Personen an.



Für die kalte Erfrischung CHF

Unser Hütta-Eistee 3 dl / 5 dl	4.50 / 7.50
Unsere Vitaminbombe 3 dl Apfel- und Sanddornschaft, Sprudel aus Quellwasser	7
Sanddorn- oder Kirschen Sprudel 3 dl Sanddornschaft aus Trans / Schweizer Kirschenshaft, Sprudel	6
Apfelsaft- oder Schorle 3 dl Apfelsaft vom Sunnahof vo Scheid, Sprudel	5.50
Suura Moscht 5 dl Möhl «mit oder ohni»	7.50
Vivi Kola, Vivi Zero, Pepita, Rivella Rot, 3.3 dl	5.50
Passugger Mineral 3.5 dl / 1l	4.50 / 9
Allegra Wasser, still 3.5 dl	4.50

Für die Kaffeeliebhaber:innen

super faire Kaffeebohnen von Quintacoira, geröstet in Chur

Espresso, Doppio	4.50 / 7
Kaffee Crème	4.80
Cappuccino, Milchkaffee mit Bio-Kuh- oder Hafermilch	5.80

Für en Güggs (mit Alkohol)

Hüttakafi mit unserem Geheimgemisch, Rahm & Topping	9.50
Kafi Cresta mit Pflümli oder Baileys, Rahm	9
Kafi fertig mit Kirsch (ohni Rahm)	8
Kafi LUZ mit Zwetschgen oder Chrüter (au ohni Rahm!)	7

Für den heissen Genuss CHF

Bergtee handgepflückte Kräuter & Blumen aus Flims Fidaz	5.50
Sanddorn Punsch mit handgepflücktem Sanddorn aus Trans / mit Pflümli + 3 CHF	6
Chai Latte hausgemachter Gewürztee mit Bio Kuh- oder Hafermilch	7
Heissi Schoggi oder Ovi mit Rahm + 1 CHF / Lumumba mit Rum & Rahm + 4 CHF	5.50
RASELLI Bio-Tee aus Puschlav Verveine / Pfefferminz / Grün- oder Schwarztee	4.50



Für den Bierdurst CHF

Domleschger Bier 3.3 dl naturtrüb, Flaschengärung, braut in Feldis	6.50
Calanda Lager 5.8 dl a Fläscha us Khur	7
Calanda Edelbräu 3.3 dl as Spezli us Khur	5.50
Calanda Gletscher Zitrone 3.3 dl as Panaché us Khur	5.50
Zupo, ohni, 3.3 dl es Spezialbier ohni Alkohol, vo Engadiner Bier us S-chanf	6

Für den Apéro

Dornige Helga oder süsse Huguette sind die Schwestern von Hugo! Mit Transer Sanddornsaft oder Baselbieter Krischensaft, Prosecco und Sprudel	14.50
Röteli Spritz Bünder Kirschenlikör, Prosecco und Sprudel	13
Charme 2 dl / 7.5 dl Schweizer «Prosecco», Spumante Brut von Dela (TI)	16 / 48

Für die Weissweingeniesser:innen

Im Offenausschank ist, der grad offen ist, pro Glas 7.50 CHF

Riesling-Silvaner, 5dl / 7.5 dl Bio, AOC Graubünden, Gatluzi Weinbau, Fläsch	35 / 49
Blanc de noir - astrid auf den fersen 7.5 dl Vdp Suisse, Schifferli Wein, Malans	52

Für die Rotweingeniesser:innen

Im Offenausschank ist, der grad offen ist, pro Glas 7.50 CHF

Pinot Noir, 7.5 dl Bio, AOC Graubünden, Gatluzi Weinbau, Fläsch	49
Merlot - astrid in der prallen sonne 7.5 dl AOC Tessin, Schifferli Wein, Malans	55

>> Fragt uns für weitere feine Tropfen

Für die Schnapsliebhaber:innen

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



UNSERE KULINARIK-PARTNER:INNEN

Mit Feinsinn und Liebe machen wir alle unsere Gerichte selbst. Sowie das eingelegte Gemüse, Konfis, Chai- und Eisteekonzentrate, kommen auch das Hüttenbrot, Kuchen und Wähen aus unserer eigenen Küche. Wir sind überzeugt, dass gutes Essen nur aus guten und ehrlichen Produkten entstehen kann. Deshalb arbeiten wir mit Produzent:innen, Bauern und Bäuerinnen zusammen, die wir persönlich kennen und von deren Produkte wir begeistert sind — ob mit oder ohne Label.

Feldis

Gisula Tscharner, Feldis

Schnäpse, Pflanzen- und Kräuterwissen

Ursina & Peter Tscharner, Feldis

Bienenhonig, Alpaka-Decken

Fam. Battaglia, Feldis

Alpkäse, Alp-Ampfer

Rolpi Brau, Feldis

Domleschger Bier

Volg, Feldis

Diverse Kommissionen, unsere Post

Feldiser Gärten

Allerei frisches Gemüse

Martin, Hirt von der Emser Alp

Eier, Gesellschaft

Alpgenossenschaft Alp dil Plaun, Feldis/Scheid

Alpbutter, Frischkäse, frische Milch, gute Nachbarschaft

Region

Sanbro, Margrit & Adolf Hartmann, Trans

Sanddornsirup

Sonnenhof, Familie Hanselmann, Scheid

Süssmost, saisonale Früchte

Biohof Ortenstein, Heidi Abt & Familie, Tomils

Huuswurst, Transer Alpkäse, Kartoffeln

Biohof Dusch, Fam. Blunier-Hanimann, Dusch

Gemüse, Polenta, Rindfleisch

Chäs & Co Käsehandel GmbH, Almens

Splügner Thymiankäse, Parmino (CH-Parmesan)

Gartenhof Lucida, Almens

Domleschger Mais-Chips

Fam. Raguth Tscharner, Scharans

Bienenhonig

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

Metzgerei Theus, Domat/Ems
Wienerli, Geräuchertes für Gerstensuppe

meat design, Tanya Giovanoli, Reichenau
Mettwurst, Speck, Salametti, Bratwürste

Wieland AG, Thusis
Flaschengetränke, Wein- und Bierlieferung bis vor d'Hütte!

Genossenschaft Gran Alpin, Surava
Rollgerste, Ruch- und Halbweissmehl, Pizzoccheri Neri

Gletsch Balnot AG, Surava
Ausgefallene Glacé-Sorten

Hof Gravas, Séverine & Michael, Tinizong
Bündner Halloumi Käse, Ziegenkäse

Graubünden

Hühnerstall, Angi Grond, Flims Fidaz
Handgepflückte Kräuter & Blumen für Tee, Gewürze

Carnatira Janki SA, Rueun
Pfefferminz- und Bauernsalsize

RASELLI Erboristeria Biologica, Puschlav
Diverse Teesorten

Engadiner Bier AG, S-chanf
alkoholfreies Bier Zupo

Quintacoira Kaffeerösterei, Chur
Kaffeebohnen, Kaffeewissen

Schifferli Wein, Andrin & Astrid, Malans
Blanc de Noir, Merlot

GAT'LUZI Weinbau, Heinz Kunz, Fläsch
Pinot Noir, Riesling Silvaner

ecco-jäger, Bad Ragaz
Gemüse via LRF Gondeltransport

Schweiz

Hof Leimen, Fam. Buser, Buus
Papi's Schnäpse, Baselbieter Kirschen

Buttenmost, Hochwald BL
Hagenbuttenmark

Franziska Hasler, Baden
Holunderblütensirup in rohen Mengen

Kernser Edelpilze GmbH, Kerns
Getrocknete Shiitake und Kräuterseitlinge

Vini e Distillati Delea Angelo SA, Losone
Charme Spumante Brut

Terreni alla Maggia, Ascona
Risotto Reis, weisse und schwarze Polenta

IST DIE FAHNE GEHISST, TISCHEN WIR AUF.