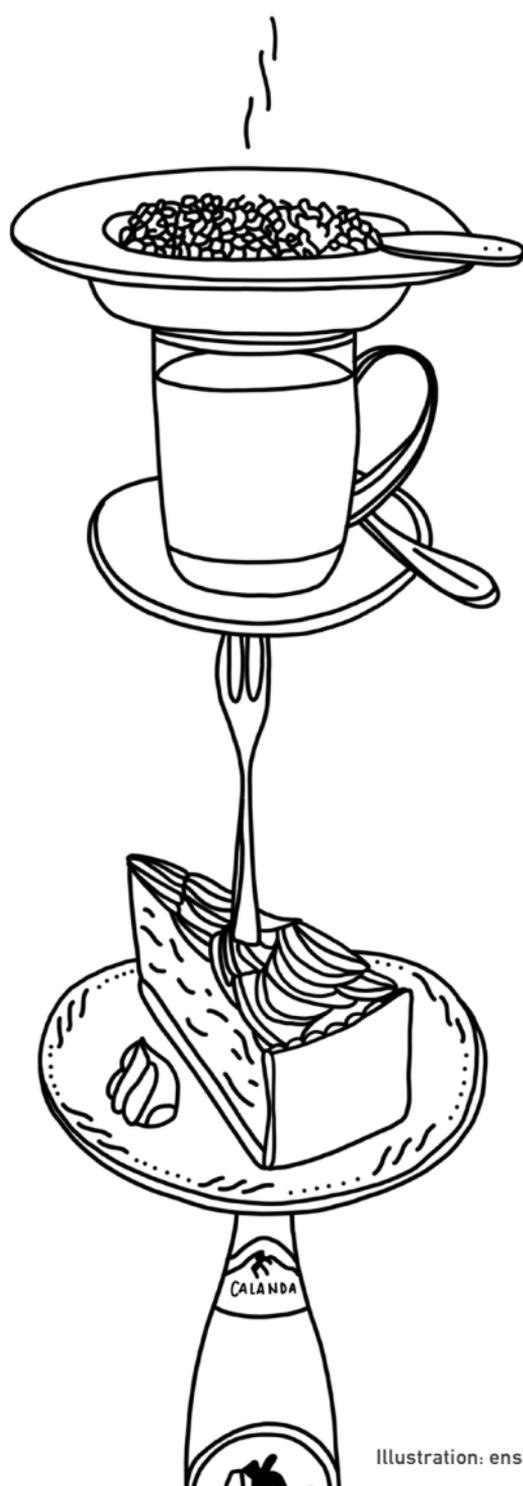


Skihütte Feldis

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
Dreierlei Apéro-Häppchen

Feldiser Käseschnitte (vegi) 16.50
Alp dil Plaun Käse auf unserem Hüttenbrot mit
saisonaler Garnitur (u.a. Zwiebel-Chutney)

Skihütte Platte für Zwei 38
Zweierlei Käse, Mettwurst von Reichenau, Bündner
Trockenfleisch und Salsiz, 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 & Brot

Päärli Wienerli & Hüttenbrot 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 oder dem Beiblatt

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-Teller 10
Mini-Portion vu da Grossa & ein Wienerli mit Ketchup

Bära-Menü (bei Schönwetter) 15
Nüdeli mit Tomatensauce, a Muffin & a 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 Kirschensaft, 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, gebraut in Feldis | 6.50 |
| Davoser Craft Beer 3.3 dl helles Pale Ale, gebraut in Davos | 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 |
| Windstill Pale Ale 3.3 dl es Bier ohni, 0,5%, Kitchen Brew, Allschwil | 6 |

Für den Apéro

| | |
|---|---------|
| Dornige Helga oder süsse Huguette sind die Schwestern von Hugo! Mit Prosecco, Transer Sanddornsaft oder Baselbieter Krischensaft, und Quellwassersprudel | 14 |
| Röteli Spritz mit Prosecco, Sprudel & Bündler Kirschenlikör | 12.50 |
| 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 7.5 dl Bio, AOC Graubünden, Gatluzi Weinbau, Fläsch | 48 |
| Blanc de noir - astrid auf den fersen 7.5 dl Vdp Suisse, Schifferli Wein, Malans | 48 |

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 | 48 |
| 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 Tschärner, 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

Fam. Battaglia, Feldis

Eier, Alpkäse, Alp-Ampfer

Gisula Tscharner, Feldis

Schnäpse, Pflanzen- und Kräuterwissen

Ursina & Peter Tscharner, Feldis

Bienenhonig, Alpaka-Decken

Rolpi Brau, Feldis

Domleschger Bier

Volg, Feldis

Diverse Kommissionen, unsere Post

Im Sommer:

Feldiser Gärten

Allerei frisches Gemüse

Martin, Hirt von der Emser Alp

Eier, Gesellschaft

Alpgenossenschaft Alp dil Plaun, Feldis/Scheid

Alpbutter, Frischkäse, frische Milch und gute Nachbarschaft

Region

Sanbro, Margrit & Adolf Hartmann, Trans

Sanddornsirup

Biohof Ortenstein, Heidi Abt & Familie, Tomils

Huuswurst, Transer Alpkäse, Äpfel, Kartoffeln

Biohof Dusch, Fam. Blunier-Hanimann, Dusch

Gemüse, Polenta

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

Metzgerei Theus, Domat/Ems
Wienerli, Geräuchertes für Gerstensuppe

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

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

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 Bauernsalsiz

RASELLI Erboristeria Biologica, Puschlav
Diverse Teesorten

plankis Stiftung, Gutsbetrieb, Chur
Churer Milch, Alpbuttermilch

Quintacoira Kaffeerösterei, Chur
Kaffeebohnen, Kaffeewissen

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

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

Davoser Craft Beer, Davos
Pale Ale

Plantahof, Landquart
Apfelsaft, Kürbis

ecco-jäger, Bad Ragaz
Gemüse via LRF Gondeltransport

Schweiz

Hof Leimen, Fam. Buser, Buus
Schnäpse, Kirschen

Buttenmost, Hochwald BL
Hagenbuttenmark

Kitchen Brew, Allschwil
alkoholfreies Bier

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.