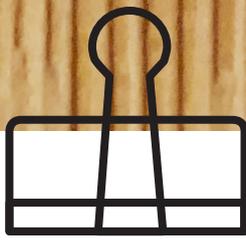


Skihütte Feldis

Willkommen
zum
Essen & Trinken

Mit Feinsinn und viel Liebe kochen und backen wir
mit Produkten von Bauern und Produzentinnen,
die wir persönlich kennen.



Für den salzigen Hunger **CHF**

Kommt mit selbstgebackenem Brot aus Bündner Gran Alpin-Mehl

Käse Plättli 14
Zweierlei Alpkäse aus Feldis und Splügen, Pickels

Salsiz Plättli 16
Bio Rind-Salsiz, Pickels

Gemischtes Fleisch Plättli 28
Bio Rind-Salsiz, Lamm-Moschtbröckli, Mettwurst, Pickels

Skihütte Platte für Zwei 38
Zweierlei Käse, Pickels, Duscher Bio Rind-Salsiz,
Juoner Lamm-Moschtbröckli, Mettwurst von Meatdesign

Huuswurst & Gemüse Pickels 14
Siedwurst vom Biohof Ortenstein

Wienerli & Körnersenf 8
von der Metzgerei Theus

Mungge-Teller 10
Wienerli mit Suppe und Ketchup für Kinder

Für den heissen Hunger

Tagessuppe 10

Gerstensuppe 15
mit Gran Alpin-Rollgerste, geräucherten Brustspitz
dazu ein Päärli Wienerli + 6.–

Steinpilzrisotto 23
Risotto vom Kloster San Eusebio im Piemont,
Schweizer «Parmino» aus Rohmilch

Hüttenrisotto 32
mit Steinpilz und gebratener Huuswurst

Für den süssen Gluscht

Schokoladenkuchen Grand Cru 6.50
glutenfrei, mit Rahm + 1.50

Orangenkuchen 6
mit Rahm + 1.50

Weitere Lieblingsdesserts > siehe Angebotstafel

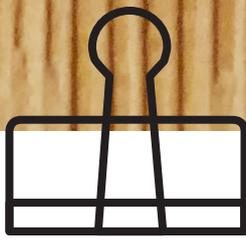
Für den Abend

Auf Anfrage tischen wir abends unser
Hüttenznacht auf – ein kreativer Zweigänger,
ein Alpkäse-Fondue oder ab 6 Personen eine
dreigängige Tavolata.

Gästen, die über Nacht bleiben, servieren wir
ein feines zMorge mit regionalen Produkten.



Alle Preise in Schweizer Franken inkl. MWST
Barzahlung oder mit TWINT



Für den heissen Genuss CHF

Heisser Most / mit Schuss mit Äpfeln vom Hof Leimen	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 +1.50	5
Bergtee Handgepflückte Kräuter & Blumen aus Flims	5.50
Diverse Bio Tees Pfefferminz, Schwarztee, Zitronen-Verveine, Grüntee	4.50

Für en Güggs

Hüttenkaffi nach Geheimrezept mit Rahm	8.50
Kafi Cresta Pflümli mit Rahm	8
Kafi fertig mit Buusner Kirsch	7
Lutz mit Zwetschgen oder Chrüter	6

Für die Kaffeeliebhaber*innen

Kaffeebohnen von Black & Blaze, geröstet in Fürstenuau

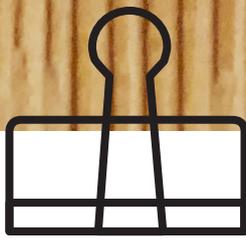
Espresso, Coretto mit Buusner Grappa	4 / 7
Espresso Doppio,	6
Kaffee Crème	4.50
Milchkaffee	5.50
Cappuccino	5.50

Für zum Schnäppsla

Grappa, Quitten, Apfel im Holz, 2 cl Eigenbrand vom Papi, Fam. Leuenberger, Buus	7
Wilder Kräuterschnaps, 2 cl von Gisula Tscharner, Feldis	6
Ingwerer, 2.5 cl	5



Alle Preise in Schweizer Franken inkl. MWST
Barzahlung oder mit TWINT



Für den Durst	CHF
Apfelsaft oder Schorle, 3 dl mit Apfelsaft vom Hof Leimen	5.50
Vitaminbombe mit Apfelsaft, Sanddorn und Sprudelwasser	7
Hütten-Eistee, 3 dl	5
Suure Moscht, mit oder ohne, 50 cl	7
Rivella Rot, Pepita, Vivi Kola, 33 cl	5.50
Allegra Wasser, still, 35 cl	4.50
Passugger Mineral, 35 cl, 100 cl	4.50 / 8
Familienflasche, 100 cl Holundersirup	10

Für den Bierdurst

Domleschger Bier, 33 cl Naturtrüb, Flaschengärung, gebraut in Feldis	6.50
Davoser Craftbeer, 33 cl Helles Pale Ale, gebraut in Davos	6.50
Gran Alpin Gerstenbier, 50 cl	7.50
Calanda Lager, 58 cl	6.50
Calanda Edelbräu, 33 cl	5
Lola IPA, alkoholfrei, 33 cl	6.50

Für zum Anstossen

Charme, 2 dl / 7.5 dl Spumante Brut, Dela, Ticino (TI)	15 / 45
Dornige Helga die spritzige Beere mit Prosecco, Sanddornsaft, Soda	12

Für die Weissweintrinker*innen

Buusner Kerner, 1 dl / 7.5dl Fam. Leuenberger, Buus (CH)	7 / 46
Malanser Bio Grauburgunder, 5 dl Fam. Boner-Liechti, Malans (CH)	32

Für die Rotweintrinker*innen

Buusner Blauburgunder, 1 dl / 7.5 dl Fam. Leuenberger, Buus (CH)	6 / 40
rot ² , 7.5 dl Cuvée aus Pinot Noir & Cabernet Dorsa Fam. Leuenberger, Buus (BL)	50



Alle Preise in Schweizer Franken inkl. MWST
Barzahlung oder mit TWINT