



**Willkommen auf dem Heidner Hausberg -  
im Restaurant Piz Scalottas.  
Hier oben, am schönsten Platz auf der Heid,  
wo man sich einfach wohlfühlen,  
die grandiose Aussicht auf die  
Bündner Bergwelt geniessen,  
oder einfach die Seele baumeln lassen kann.  
Wir bieten dazu täglich frisch zubereitete, saisonale  
und regionale Köstlichkeiten an.  
Schön sind Sie bei uns !**

**Bettina Bernhofer & Seraina Walser  
Betriebsleitung Piz Scalottas**



## Suppen

Serviert mit frischem Brot vom Beck

<b>Bündner Gerstensuppe</b>	<b>14.50</b>
<b>Kürbiscremesuppe mit Kernöl</b>	<b>13.50</b>
<b>Tagessuppe</b>	<b>10.50</b>

## Bunte Salate und Vorspeisen

Serviert mit frischem Brot vom Beck

<b>Knackiger bunt gemischter Salat</b>	<b>12.50</b>
wahlweise an hausgemachter französischer oder italienischer Salatsauce	
<b>Burrata - Sommersalat</b>	<b>19.50</b>
cremiger Burrata an Tomaten - Pfirsichsalat, Rucola, Granatapfel und gerösteten Kernen	

## Für Zwischendurch

Serviert mit frischem Brot vom Beck

<b>Klassischer Wurst Käsesalat</b>	<b>16.50</b>
wahlweise an hausgemachter französischer oder italienischer Salatsauce	
<b>Scalottas Plättli</b>	<b>29.50</b>
Bündner Bergkäse, Weichkäse, Rohschinken, Birnenbrot, Bündnerfleisch, Salsiz, Essiggemüse	

## Fitnesssteller

### Fitnesssteller

(bunt gemischte Salate an französischer oder italienischer Salatsauce)

mit gegrillten Pouletbruststreifen 26.50

mit Knuspercrevetten an Sweet Chillisauce 25.50

## Hauptspeisen

Äpler Magronen 24.50

Speck, Kartoffeln, Röstzwiebeln, Apfelmus

auf Wunsch auch als Vegi

Grillierte Alpenkräuterbratwurst 25.50

(Schwein- und Rindfleisch)

an aromatischer Apfel-Zwiebelsauce

mit Pommes Frites

Puschlaver Pizzocheri 24.50

Buchweizennudeln, Wirz, Kartoffeln, Rüepli

mit Bergkäse gratiniert

Rindsgeschnetzeltes Stroganoff 32.50

mit Bandnudeln

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne.

## Unsere Rösti

<b>Scalottas Rösti</b>	<b>25.50</b>
mit Bergkäse gratiniert, Rohschinken, Spiegelei	
<b>Alaska Rösti</b>	<b>26.50</b>
mit Bergkäse gratiniert, Rauchlachs, Meerrettichdip	

## Flammkuchen

<b>Der Klassische Elsässer</b>	<b>24.50</b>
Sauerrahm, Käse, Speckwürfel, Zwiebeln	
<b>Der Bündner</b>	<b>25.50</b>
Sauerrahm, Käse, Bündnerfleischstreifen, Rucola, Parmesanspäne	
<b>Der Vegetarische</b>	<b>23.50</b>
Sauerrahm, Käse, Lauch, getrocknete Tomaten	

## Kinderkarte für Kinder bis 12 Jahre

<b>Grill Wienerli</b>	<b>13.50</b>
mit Pommes Frites	
<b>Äpler Magronen</b>	<b>14.50</b>
Speck, Kartoffeln, Röstzwiebeln, Apfelmus	
<b>Chicken Nuggets</b>	<b>15.50</b>
mit Pommes Frites	

## Zum Dessert

Apfelstrudel an Vanillesauce	15.50
Kaiserschmarren mit Zwetschgenröster	16.50
Aprikosenwähe mit Rahm	8.50
Zwetschgenwähe mit Rahm	8.50
Schoko - Zucchettikuchen mit Rahm	6.50
Affogato	7.50
Coupe Dänemark Vanilleglace, Schoggisauce, Rahm	9.50
Heisse Liebe Vanilleglace, heisse Himbeeren, Rahm	9.50
Eiscafé mit Baileys Cafèglace, Espresso, Baileys, Rahm	9.50
Blutorangensorbet mit Campari	7.50
Glacearomen: Vanille, Joghurt - Erdbeer, Cafè, Blutorange	
Glace pro Kugel	3.00
+Rahm	1.50
Mandelgipfel	4.00
Nussstange	4.00
Buttergipfel	2.50

## Apero

Martini bianco	15%	4cl	7.00
Campari bitter mit Orange oder Soda	25%	4cl	9.50
Cynar Ricetta Original mit Orange oder Soda	16%	4cl	9.50
Lillet Berry Lillet rosé, Wildberry, Mineral, Himbeeren			12.50
Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Mineral, Orange			13.50
Scalottas Spritz Prosecco, Peiselbeersirup, Mineral, Limette, Minze			12.50
Hugo Prosecco, Holundersirup, Mineral, Limette, Minze			11.50
Gespritzter sauer/süss			8.00

## Mineral

Passugger/ Allegra (ohne CO2)	47cl	6.00
	77cl	9.00
Coca Cola	33cl	5.50
Coca Cola Zero	33cl	5.50
Rivella rot, Rivella blau	33cl	5.50
Almdudler	33cl	6.00
Shorley	33cl	5.50
Sprite	33cl	5.50
Sinalco	33cl	5.50
Michel Orangensaft	20cl	5.00
Schweppes Tonic, Bitter Lemon	20cl	5.50
Sirup mit oder ohne CO2 Aromen: Alpenkräuter, Cassis, Ingwer-Apfel, Holunder, Rhabarber, Himbeer, süsse Zitrone	30cl	5.50
	50cl	6.50
Hausgemachter Eistee	30cl	5.50
	50cl	6.50

## Bier im Offenausschank

Calanda Lager Herrgöttli	5.2%	20cl	4.50
Calanda Lager Stange	5.2%	30cl	5.50
Calanda Lager Kübel	5.2%	50cl	7.50

## Bier in der Flasche

Calanda Spezli	5.2%	33cl	6.00
Calanda 0,0%	0.0%	33cl	6.00
Birra Moretti	4.6%	33cl	6.00
Appenzeller Weizenbier	5.2%	50cl	8.00
Erdinger Weizenbier alkoholfrei	0.0%	50cl	8.00

## Apfelwein

Möhl Saft trüb mit Alkohol	4.0%	50cl	8.00
Möhl Saft trüb alkoholfrei	0.0%	50cl	8.00
Swizly Swiss Cider	5.0%	33cl	6.00
Swizly Spritz Cider Orange bitter	4.0%	33cl	6.00

## Prosecco

La Delizia Naonis Extra dry	10cl	8.00
	75cl	56.00

## Champagner

Moët & Chandon ICE Imperial	75cl	105.00
Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay		
Moët & Chandon ICE Imperial Rosé	75cl	115.00
Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay		

# Weine im Offenausschank

## Weiss

Blanc de Noir	75cl	52.00
von Salis, Maienfeld GR	10cl	7.50
Blauburgunder		
Sopralago	75cl	52.00
Hirschi Weinbau, Männedorf ZH	10cl	7.50
Riesling Sylvaner, Birstaler Muskat		
Federweisser	75cl	52.00
Hirschi Weinbau, Männedorf ZH	10cl	7.50
Pinot Noir		
Pinot Grigio	75cl	49.00
Kellerei Kurtatsch, Südtirol	10cl	7.00
Pinot Gris		

## Rot

Blauburgunder von Planta	75cl	56.00
Plantahof, Malans	10cl	8.00
Blauburgunder		
Hebo	75cl	49.00
Petra, Maremma Toskana	10cl	7.00
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Sangiovese		
Terrior de Zinio Reserva	75cl	49.00
Bodegas Zinio, Rioja	10cl	7.00
Tempranillo		

# Weine im Flaschenverkauf

## Schweiz

Diademia	75cl	65.00
Hirschi Weinbau, Männedorf ZH		
Pinot Noir, Merlot, Cabernet Dorsa		

## Italien

Barolo DOCG	75cl	78.00
La Carlina, Piemonte		
Nebbiolo		
Argentiera Villa Donoratico	75cl	85.00
Tenuta Argentiera, Bolgheri		
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot		
Le Serre Nuove dell' Ornellaia Bolgheri	75cl	105.00
Tenuta dell Ornellaia, Toscana		
Merlot, Cab. Sauvignon, Cab. Franc, Petit Verdot		
Primitivo di Manduria Sessant Anni	75cl	62.00
Feudi di San Marzano, Apulien	150cl	120.00
Primitivo aus 60-jährigen Rebstöcken		

## Spanien

Matarromera Crianza DO	75cl	65.00
Bodegas Carmelo Roderero, Castilla y Leon		
Tempranillo, Cabernet Sauvignon		
Mauro Tinto Cosecha	75cl	98.00
Bodegas Mauro, Castilla y Leon		
Tempranillo, Syrah		

## Kaffee und Tee

Kaffee Crème	4.90
Espresso	4.90
Milchkaffee	5.50
Cappuccino	5.50
Latte Macchiato	6.00
Caotina Schokolade	5.50
Ovomaltine kalt oder warm	5.50
Kaffee Mélange (mit Rahm)	6.00
Caotina Schokolade Mélange (mit Rahm)	6.50
Ovomaltine Mélange (mit Rahm)	6.50
Diverse Punsch	5.00
Apfel, Rum, Orange, Apfel-Ingwer	
Diverse Tee's	5.00
Pfefferminz, Ingwer, Kräuter, Grüntee, Früchte, Verveine, English Breakfast, Earl Grey, Lindenblüten, Fenchel, Rooibos,	

## Kaffee und Tee mit Schuss

Hauskaffee	9.00
Kaffee Nuss Kuss	9.00
Kaffee Amaretto	
Kaffee Baileys	9.00
Schümli Pflümli	9.00
Kaffee Fertig, Kaffee Luz	8.00
nach Wahl mit Obstler, Kirsch, Pflümli, Chrüter, Zwetschgen	
Holdrio	8.00
Jägertee	8.00
Fröschli	8.00
Tee mit Rum	8.00
Glühwein	8.00

## Spirituosen

Kernobst, Pflümli, Kirsch, Chrüter	37%	2cl	5.50
Zwetschgen, Rum	37%	2cl	5.50
Williams	37%	2cl	5.50
Braulio	21%	2cl	5.00
Jägermeister Fläschli	35%	2cl	5.00
Appenzeller	29%	4cl	8.00
Averna	29%	4cl	8.00
Baileys	17%	4cl	9.00
Bündner Röteli	22%	2cl	5.00
Frangelico	20%	2cl	5.00
Vieille Prune	41%	4cl	9.00
Grand Marnier	40%	4cl	9.00
Cognac Carlos Primero	40%	2cl	13.50
Cognac Hennessy VS	40%	2cl	11.50
Calvados Morin	40%	2cl	8.00
Ron Zacapa Sistema Solera 23	40%	4cl	16.00

## Singlemalt Whisky's

Aberloura'Bunadh Cask Strength 10 Years	60%	4cl	17.00
The Balvenie 12 Years Double Wood	40%	4cl	15.00
Glenfiddich 12Years	40%	4cl	13.00

## Grappa

Grappa Marzadro 18 Lune	43%	2cl	11.00
Grappa di Nonino Moscato	41%	2cl	11.00
Grappa Berta Giulia Chardonnay	40%	2cl	12.50
Grappa Berta Monprà	40%	2cl	12.50