



WILLKOMMEN IM BERGRESTAURANT PIZ SCALOTTAS

Sie haben es bestimmt schon gesehen...

Es hat sich viel getan auf Piz Scalottas...

Während der Sommermonate wurde unser Restaurant durch die einheimischen Firmen Spescha Holzbau und Hossmann Gips in ein neues, frisches Kleid gehüllt.

Wir freuen uns, Ihnen unser neu renoviertes Haus präsentieren zu dürfen – Schön sind Sie da!

Wie gewohnt werden wir Sie, mit täglich frisch zubereiteten, saisonalen und regionalen Köstlichkeiten verwöhnen

Bettina Bernhofer & Seraina Walser
Betriebsleitung Piz Scalottas

Suppen

Serviert mit frischem Brot vom Beck

Hausgemachte Bündner Gerstensuppe	13.50
Kürbiscremesuppe mit Kernöl	12.00
Tagessuppe	10.50

Bunte Salate und Vorspeisen

Serviert mit frischem Brot vom Beck

Knackiger bunt gemischter Salat wahlweise an hausgemachter französischer oder italienischer Salatsauce	11.50
Nüsslisalat mit Speck und Ei wahlweise an hausgemachter französischer oder italienischer Salatsauce	16.50
Burrata - Wintersalat Cremiger Burrata an Tomaten - Kürbissalat, Rucola, Granatapfel und gerösteten Kernen	18.50
Pikant mariniertes Beefsteak Tatar 90 gr. serviert mit Toast und Butter	24.50

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

Fitnesssteller

Fitnesssteller

(bunt gemischte Salate an französischer oder italienischer Salatsauce)

mit Pouletbrust vom Grill 26.50

mit Knuspercrevetten an Sweet Chillisauce 25.50

Hauptspeisen

Äpler Magronen 23.50

mit Speck, Kartoffeln, Röstzwiebeln, Apfelmus
auf Wunsch auch als Vegi

GaUCHO Beef Ribs 29.50

mit Kartoffelwedges und Sourcream

Grillierte Alpenkräuterbratwurst 24.50

(Schweine und Rindfleisch)

an aromatischer Apfel-Zwiebelsauce

mit Pommes Frites

Puschlaver Pizzocheri 22.50

Buchweizennudeln, Wirz, Kartoffeln, Rüepli

mit Bergkäse gratiniert

Rindsgeschnetzeltes Stroganoff 28.50

mit Bandnudeln

Entrecote 220 gr. rosa gebraten 43.50

mit Kräuterbutter, Kartoffelwedges und Gemüse

Spaghetti Chef 26.50

AglIo e Olio, Peperoncini, Riesencrevetten

Unsere Rösti

Scalottas Rösti	24.50
mit Bergkäse gratiniert, Rohschinken, Spiegelei	
Alaska Rösti	26.50
mit Bergkäse gratiniert, Rauchlachs, Meerrettichdip	

Für Zwischendurch

Serviert mit frischem Brot vom Beck

Klassischer Wurst Käsesalat	15.50
wahlweise an hausgemachter französischer oder italienischer Salatsauce	
Scalottas Plättli	29.50
Bündner Bergkäse, Weichkäse, Rohschinken, Birnenbrot, Bündnerfleisch, Salsiz, Essiggemüse	

Flammkuchen

Der Klassische Elsässer	22.50
Sauerrahm, Käse, Speckwürfel, Zwiebeln	
Der Bündner	23.50
Sauerrahm, Käse, Bündnerfleischstreifen, Rucola, Parmesanspäne	

Kinderkarte für Kinder bis 12 Jahre

Grill Wienerli mit Pommes Frites	13.50
Äpler Magronen mit Speck, Kartoffeln, Röstzwiebeln, Apfelmus	13.50
Chicken Nuggets mit Pommes Frites	14.50

Zum Dessert

Apfelstrudel an Vanillesauce	14.50
Kaiserschmarren mit Zwetschgenröster	14.50
Aprikosenwähe mit Rahm	8.50
Zwetschgenwähe mit Rahm	8.50
Schoko - Zucchettikuchen mit Rahm	6.50
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, Himbeeren			12.50
Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Mineral, Orange			12.50
Hugo Prosecco, Holundersirup, Mineral, Limette, Minze			10.50

Mineral

Passugger/ Allegra (ohne CO2)	47cl	5.80
	77cl	9.00
Coca Cola	33cl	5.50
Coca Cola Zero	33cl	5.50
Rivella rot Rivella blau	33cl	5.50
Focus Active Water Pineapple & Mango	33cl	5.50
Almdulder	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	7.00

Apfelwein

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

Prosecco

La Delizia Naonis Extra dry	10cl	8.00
	75cl	56.00

Champagner

Moët & Chandon ICE Imperial	75cl	110.00
Traubensorten: Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay		
Moët & Chandon ICE Imperial Rosé	75cl	120.00
Traubensorten: Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay		

Weine im Offenausschank

Weiss

Blanc de Noir	75cl	52.00
von Salis, Maienfeld GR	10cl	7.50
Blauburgunder		
Riesling Sylvaner	50cl	32.50
Stig Christian Jenny, Jenins GR	10cl	6.50
Riesling Sylvaner		
Pinot Grigio	75cl	49.00
Kellerei Kurtatsch, Südtirol	10cl	7.00
Pinot Gris		

Rosé

Endrizzi Cuvée Rosè	75cl	45.00
Cantina Endrizzi, Trentino	10cl	6.50
Teroldego, Sauvignon blanc		

Rot

Blauburgunder Auslese	50cl	35.00
Stig Christian Jenny, Jenins GR	10cl	7.00
Blauburgunder		
En Praz, Humagne Rouge de Leytron	75cl	52.00
Domaine la Rodeline, Wallis	10cl	7.50
Humagne Rouge		
Primitivo Villa Santera	75cl	49.00
Leone di Castris, Apulien	10cl	7.00
Primitivo		
Merino	75cl	45.00
Casa Agricola Alexandre Relvas,	10cl	6.50
Alentejano, Alicante Bouchet		

Weine im Flaschenverkauf

Schweiz

Fläscher Momentum Jürg Marugg, Fläsch Syrah, Merlot	75cl	85.00
---	------	-------

Italien

Barolo DOCG La Carlina, Piemonte Nebbiolo	75cl	78.00
Argentiera Villa Donoratico Tenuta Argentiera, Bolgheri Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot	75cl	85.00
Le Serre Nuove dell' Ornellaia Bolgheri Tenuta dell Ornellaia, Toscana Merlot, Cab. Sauvignon, Cab. Franc, Petit Verdot	75cl	105.00
Salice Salentino	75cl	49.00
Leone di Castris, Apulien Negroamaro, Malvasia nera	150cl	98.00
Primitivo di Manduria Sessant Anni Feudi di San Marzano, Apulien Primitivo aus 60 jährigen Rebstöcken	75cl 150cl	68.00 130.00

Spanien

Matarrmamera Crianza DO Bodegas CarmeloRodero, Castilla y Leon Tempranillo, Cabernet Sauvignon	75cl	65.00
Mauro Tinto Cosecha Bodegas Mauro, Castilla y Leon Tempranillo, Syrah	75cl	98.00

Kaffee und Tee

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

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 nach Wahl mit Obstler, Kirsch, Pflümli, Chrüter, Zwetschgen	8.00
Holdrio	8.00
Jägertee	8.00
Fröschli	8.00
Tee mit Rum	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
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	7.50
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