



Parkhütte Varusch

Speise- und Getränkekarte
Warme Küche: täglich 12:00 - 19:00 Uhr

Eingeklemmte / Sandwiches * *Panini*

Schinken, Salami, Käse CHF 7.50
Prosciutto cotto, Salame, Formaggio

Rohschinken, Bündnerfleisch oder Speck CHF 8.50
Prosciutto crudo, carne secca dei Grigioni oppure speck

Salat * *Insalate*

Gemischter Salat CHF 12.-
Insalata mista

“Caprese” CHF 14.-
Tomaten-Mozzarella mit Basilikum
Pomodoro, mozzarella e basilico

Wurst-Käse-Salat CHF 18.50
Insalata di würstel e formaggio

Siedfleischsalat CHF 18.50
Insalata di carne di manzo bollita, con cetriolini

Unsere Salatsaucen: Italienisch, Französisch
Le nostre salse per insalata: italiana, francese

Plättli * *Piatti Speciali*

Hirschsalsiz oder Bauernschüblig CHF 11.50
mit Garnitur und Brot
Salsiccia di cervo oppure Salsiccia affumicata con pane

Engadiner Käse Plättli mit Brot CHF 16.50
Piatto di formaggi dell'Engadina con pane

„Varusch Plättli“ CHF 26.-
Bündnerfleisch, Rohschinken, Speck,
Wildtrockenfleisch, Salsiz, Engadiner Bergkäse
*Carne secca dei Grigioni, prosciutto crudo, speck,
carne di selvaggina, salsiccia, formaggio dell'Engadina*

Suppen * Zuppe

Bouillon mit Backerbsen oder Flädli CHF 9.-
Bouillon con crostini o frittatine

Kartoffel-Paprikasuppe CHF 12.-
Zuppa di patate e paprica

Hausgemachte Bündner Gerstensuppe CHF 12.-
- **mit Bündner Hirschwurst** CHF 14.-
Zuppa di orzo fatta in casa
- *con salsiccia di cervo dei Grigioni*

Traditionelles & Währschafte * Piatti Tradizionali

Polenta mit Gemüse, Bergkäse und Pilzen CHF 24.-
Polenta con verdure, formaggio alpino e funghi

Hörnli mit dreierlei Gehacktem und Apfelmus CHF 18.-
Pasta a cornetti con trio di carne bolognese e mousse di mele

**Hörnli mit Käse und Kräuterrahmsauce
und Apfelmus** CHF 18.-
*Pasta a cornetti con formaggio, panna alle erbette
e mousse di mele*

Rindsgulasch mit Polenta CHF 22.-
Spezzatino di manzo con polenta

**Käsefondue "Hausmischung" (ab 2 Personen) p. Pers. CHF 26.-
mit Brot und Essiggemüse**
*Fonduta di formaggio „Miscela della Casa“ (da 2 persone)
con pane e verdure sottaceto*

Vom Grill * Alla griglia

Kalbsbratwurst, Cervelat oder Hausbratwurst CHF 16.-
Würstel di vitello, di Maiale oppure Würstel della casa

Frisches Mistkratzerli vom Grill CHF 29.50
Polletto allo spiedo

Frische Schweinshax'n vom Grill CHF 22.50
Stinco di maiale alla griglia

Costini Varusch CHF 28.50
Costatine Varusch

Swiss Prim Holzfällersteak vom Schwein CHF 21.50
Swiss Prim bisteccina di maiale

Swiss Prim Westernsteak vom Rind CHF 38.50
Swiss Prim bisteccina di manzo

**Zu allen Grillgerichten servieren wir Kräuterbutter,
Barbecuesauce und 1 Beilage nach Wahl:
Bratkartoffeln, Kartoffelsalat, Polenta, Tagesgemüse, Salat**

*Con tutti i piatti alla griglia serviamo burro alle erbe, salsa
barbecue e un contorno a scelta tra:
patate al forno, insalata di patate, polenta, verdura del giorno,
insalata*

Kindergерichte * Piatti per bambini

Kleiner Salat CHF 6.50
Insalatina

Gerstensuppe CHF 7.50
Zuppa di Orzo

Hörnli mit Fleischsauce oder Käsesauce CHF 12.-
Pasta a cornetti con ragù di carne o al formaggio

Dessert

Hausgemachte Engadiner Nusstorte CHF 6.50
Torta di noci dell'Engadina fatta in casa

Hausgemachte Kuchen, Strudel CHF 6.50
Dolci fatti in casa, Strudel

2 Stück Palatschinken mit Aprikosen-Marmelade CHF 10.-
2 Crêpes con ripieno di marmellata di albicocche

**1 Stück Palatschinken mit Vanilleeis gefüllt,
Schokoladensauce & Rahm** CHF 11.-
*1 Crêpes con ripieno di gelato alla vaniglia,
con topping al cioccolato e panna*

Frischer Fruchtsalat CHF 8.50
- **mit 1 Kugel Eis** CHF 11.-
Macedonia di frutta fresca
- *con 1 pallina di gelato*

Vermicelles CHF 8.50
- **mit 1 Kugel Eis und Rahm** CHF 11.-
Vermicelli
- *con 1 pallina di gelato e con panna*

2 Stück Meringues mit Rahm <i>2 Meringhe con panna</i>	CHF 9.50
1 Stück Meringues mit 1 Kugel Eis nach Wahl und Rahm <i>1 Meringa con 1 pallina di gelato a scelta e con panna</i>	CHF 10.50
„Coupe Dänemark“ Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce und Rahm <i>Gelato alla vaniglia con salsa al cioccolato caldo e panna</i>	CHF 12.-
„Heisse Liebe“ Vanilleeis mit warmen Himbeeren und Rahm <i>Gelato alla vaniglia con lamponi caldi e panna</i>	CHF 12.-

Unsere Eissorten * *I nostri gelati*

Vanille, Schokolade, Erdbeer <i>Vaniglia, cioccolato, fragola,</i>	pro Kugel <i>per gusto</i>	CHF 3.80
Portion Rahm Panna		CHF 1.50
Cornets: Erdbeer, Vanille <i>Cornetto: fragola, vaniglia</i>		CHF 4.-
Magnum Classico, Almond <i>Magnum Classico, Mandorle</i>		CHF 4.-
Pralinato		CHF 4.-
Twister <i>Ghiacciolo</i>		CHF 4.-



Deklaration:

Kalbfleisch	Schweiz / Schweiz Swiss Prim
Schweinefleisch	Schweiz / Schweiz Swiss Prim
Rindfleisch	Schweiz / Schweiz Swiss Prim / Irland
Geflügel	Schweiz / Frankreich
Wild	Schweiz / Österreich / Deutschland
Lamm	Schweiz / *Neuseeland
Fisch / Crevetten	je nach Herkunft Europa / Vietnam (unsere Service Mitarbeiter, können Ihnen über die Herkunft genaue Auskunft geben)

Unsere Service Mitarbeiter, können Ihnen gerne über die genauen Inhaltsstoffe, Allergiker der einzelnen Gerichte Auskunft geben.

*Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein



Getränkekarte * *Bevande*

Bier * Birra

Calanda Edelbräu	3dl 4.-	5dl	5.50
Panaché	3dl 4.-	5dl	5.50
Calanda Glatzsch		4dl	4.80
Calanda Lager (Flasche)		5.8dl	5.50
Paulaner Weissbier (Flasche)		5dl	7.50
Calanda Senza (Flasche)		3.3dl	4.50

Mineral & Süssgetränke

3dl **5dl** **1.5l**

Offenausschank

Valser Wasser mit	3.50	5.-	11.-
<u>oder</u> ohne Kohlensäure			
Sprite	4.-	5.50	12.-
Fanta	4.-	5.50	12.-
Coca Cola	4.-	5.50	12.-
Coca Cola Zero	4.-	5.50	12.-
Rivella Rot/Blau	4.-	5.50	12.-
Nestea Lemon	4.-	5.50	12.-

Apfelsaft

4.- 5.50

Apfelschorle

4.- 5.50

Holunderblütensirup

4.- 5.50

In Flaschen / Dosen * Bottiglia / Lattina

Apfelwein "Möhl vom Fass" mit		6.50	
<u>oder</u> ohne Alkohol			
Orangensaft Michel	2dl	4.-	
Redbull	2.5dl	6.-	

Kaffee / Tee / Schokolade

Café Crème	4.-		
Espresso	4.-		
Milchkaffee	5.-		
Cappuccino	5.-		
Doppelter Espresso	6.-		

Tee (Earl-Grey, Pfefferminz, Hagebutte, Verveine, Früchte)		4.-
Kaffee Coretto (Grappa)		7.-
Kaffee „Luz“	mit 4cl Kernobst	8.-
Kaffee „Bailey`s“	mit 2cl Bailey`s	8.-
Kaffee „Gipfelstürmer“	mit 2cl Amaretto	8.-
Glas Milch kalt oder warm		3.50
Ovomaltine / Schokolade		4.50
Ovomaltine / Schokolade mit Rahm		6.-
Kaffee Varusch (Bailey`s, Amaretto, Sahne)		8.-

Weine im Offenausschank * *Vini al bicchiere*

		1dl	5dl
Zizerser R&S, Grendelmeier (weiss)	2015	5.-	25.-
Pinot Grigio Attimo (weiss)	2015	5.50	27.50
Zizerser Pinot Noir, Grendelmeier (rot)	2015	5.-	25.-
Negroamaro, Baroncelli (rot)	2015	4.50	22.50

Flaschenweine weiss * *Vini bianchi in bottiglia*

		75cl
Zizerser R&S, Grendelmeier	2015	39.-
Maienfelder Chardonnay, Lampert	2014	59.-
Pinot Grigio Attimo	2015	36.-
Fendant Domaine Brûlefer	2016	41.-

Flaschenweine rot * *Vini rossi in bottiglia*

		75cl
Zizerser Pinot Noir Grendelmeier	2015	39.-
Jeninser Pinot Noir, Schlegel	2014	48.-
Rocca Rubia Ris. Santadi, Sardegna	2013	51.-
Negroamaro, Baroncelli	2015	32.-

Prosecco / Franciacorta

	1dl	75cl
Prosecco Rivani Extra Dry	7.-	39.-

Apéritif / Digestif

Martini Weiss	15%	4cl	7.-
Campari	23%	4cl	7.-
Campari Orange	23%	4cl	10.-
Jägermeister	35%	4cl	7.-
Braulio	21%	4cl	7.-
Amarno Alpino	21%	4cl	7.-
Bündner Röteli	22%	4cl	7.-
Ramazzotti	30%	4cl	7.-
Limoncello	35%	4cl	7.-

Spirituosen

Pflümli, Zwetschge, Kirsch	37,5-40%	2cl	6.-
Williams Morand	43%	2cl	7.-
Grappa Nonino Pinot	40%	2cl	7.-
Grappa, Nonino Barrique	41%	2cl	10.-

Liqueurs

Amaretto	28%	2cl	7.-
Bailey's Irish Cream	17%	4cl	10.-