



Parkhütte Varusch

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

Eingeklemmte / Sandwiches * *Panini*

Ciabatta-Sandwich mit Tomaten und Mozzarella	CHF 10.50
<i>Ciabatta con pomodoro e mozzarella</i>	
Vollkorn-Sandwich mit Grillgemüse und Hirtenkäse	CHF 10.50
<i>Panino integrale con verdure alla griglia e formaggio</i>	
Sandwich mit „Luganiga-Wurst“	CHF 12.-
<i>Panino con salsiccia</i>	
Italianischer Bagel nach Wahl:	CHF 13.50
geräucherter Lachs, Salami, Rohschinken, gekochtem Schinken, Porchetta, Bergkäse	
<i>Panino a ciambella ripieno a scelta con salmone affumicato, salame, prosciutto cotto o crudo, porchetta, formaggio d'alpe</i>	

Salat * *Insalate*

Gemischter Salat	CHF 12.-
<i>Insalata mista</i>	
“Caprese”	CHF 14.-
Tomaten-Mozzarella mit Basilikum	
<i>Pomodoro, mozzarella e basilico</i>	
Siedfleischsalat	CHF 18.50
<i>Insalata di carne di manzo bollita con cetriolini</i>	

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

Plättli * Piatti Speciali

Hirschsalsiz oder Bauernschüblig mit Garnitur und Brot <i>Salsiccia di cervo oppure Salsiccia affumicata con pane</i>	CHF 11.50
Engadiner Käse-Plättli mit Brot <i>Piatto di formaggi dell'Engadina con pane</i>	CHF 16.50
“Varusch Plättli“ Bündnerfleisch, Rohschinken, Speck, Wildtrockenfleisch, Salsiz, Engadiner Bergkäse <i>Carne secca dei Grigioni, prosciutto crudo, speck, carne di selvaggina, salsiccia, formaggio dell'Engadina</i>	CHF 26.-
Sardinen aus der Bretagne in Olivenöl mit kleinem gemischten Salat und heissem Baguette oder Polenta <i>Sardine della Bretagna in olio di oliva con piccola insalata mista e Baguette calda o Polenta</i>	CHF 17.50

Suppen * Zuppe

Bouillon mit Backerbsen oder Flädli <i>Bouillon con crostini o frittatine</i>	CHF 9.-
Hausgemachte Bündner Gerstensuppe - mit Bündner Hirschwurst <i>Zuppa di orzo alla Grigionese fatta in casa</i> - con salsiccia di cervo dei Grigioni	CHF 12.- CHF 14.-
Tagessuppe <i>Zuppa del giorno</i>	CHF10.-

Traditionelles & Währschafte * *Piatti Tradizionali*

Polenta mit Gemüse, Bergkäse und Pilzen <i>Polenta con verdure, formaggio alpino e funghi</i>	CHF 24.-
Älplermakkaroni mit dreierlei Gehacktem und Apfelmus <i>Pasta a cornetti con trio di carne bolognese e mousse di mele</i>	CHF 18.-
Älplermakkaroni mit Käse und Kräuterrahmsauce und Apfelmus <i>Pasta a cornetti con formaggio, panna alle erbette e mousse di mele</i>	CHF 18.-
Rindsgulasch mit Polenta <i>Spezzatino di manzo con polenta</i>	CHF 22.-

Vom Grill * *Alla griglia*

Kalbsbratwurst, Cervelat oder Hausbratwurst <i>Würstel di vitello, di Maiale oppure Würstel della casa</i>	CHF 16.-
Frisches Mistkratzerli vom Grill <i>Polletto allo spiedo</i>	CHF 29.50
Gegrillte Luganighetta <i>Luganighetta alla Griglia</i>	CHF 20.50
Costini Varusch <i>Costatine Varusch</i>	CHF 28.50
Zigeunerspiess vom Rind <i>Spiedino di manzo sul bastone</i>	CHF 25.-

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

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

Kindengerichte * 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 7.50
Torta di noci dell'Engadina fatta in casa

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

Hausgemachte Früchtekuchen CHF 6.50
Torta di frutta fatta in casa

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



...

Italienisches Eis mit Engadiner Milch...

Wilde Beeren	<i>Frutti di bosco</i>	CHF 4.80
Zitrone	<i>Limone</i>	
Haselnuss	<i>Nocciola</i>	
Kaffee	<i>Caffè</i>	
Erdbeere	<i>Fragola</i>	
Vanille	<i>Vaniglia</i>	
Schokolade	<i>Ciocolato</i>	
Sahneeis	<i>Fior di latte</i>	
Twister		CHF 3.50
Portion Rahm	<i>Panna</i>	CHF 1.50



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 Mitarbeitenden können Ihnen über die Herkunft genaue Auskunft geben)

Unsere Service Mitarbeitenden können Ihnen gerne über die genauen Inhaltsstoffe sowie allfällige Allergene 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 Gletsch		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 Corretto (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)	2018	5.-	25.-
Pinot Grigio Attimo (weiss)	2017	5.50	27.50
Zizerser Pinot Noir, Grendelm. (rot)	2016	5.-	25.-
Negroamaro, Baroncelli (rot)	2017	4.50	22.50

Flaschenweine weiss * *Vini bianchi in bottiglia*

		75cl
Zizerser R&S, Grendelmeier	2018	39.-
Jeninser Chardonnay, Schlegel	2016	52.-
Pinot Grigio Attimo	2017	36.-
Fendant Domaine Brûlefer	2017	41.-

Flaschenweine rot * *Vini rossi in bottiglia*

		75cl
Zizerser Pinot Noir Grendelmeier	2016	39.-
Jeninser Pinot Noir, Schlegel	2016	48.-
Rocca Rubia Ris. Santadi, Sardegna	2014	51.-
Negroamaro, Baroncelli	2018	32.-

Prosecco

	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.-
Bündner Röteli	22%	4cl	7.-
Ramazzotti	30%	4cl	7.-
Limoncello	35%	4cl	7.-

Spirituosen

Pflümüli, Zwetschge, Kirsch	37,5-40%	2cl	6.-
Williams	40%	2cl	6.-
Grappa Paesanella	40%	2cl	7.-
Grappa Vecchio Rovere di Merlot	41%	2cl	10.-

Liqueurs

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