

Grüezi
im Berghaus Erika

Gastfreundschaft bedeutet für uns, unsere
Gäste mit einem Lächeln zu empfangen.
Sie herzlich willkommen zu heissen und Ihnen
von Beginn weg Harmonie und Freude zu vermitteln.
Haben Sie einen Wunsch, wir versuchen, soweit möglich,
Ihnen alles zu erfüllen.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen
können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne.

Alle diese Gerichte kochen wir Ihnen ab 11.30 bis 15.00 Uhr.
Ab 15.00 Uhr bis zur Pistenkontrolle
servieren wir Kuchen und Dessert's,
je nach Kapazität gerne auch Kaltes und Suppen.

Wir wünschen Ihnen eine schöne Zeit bei uns – geniessen Sie es.

Ihre Gastgeber
Barbara & Michael Kern

Kaltes für zwischendurch

Cold dishes

Verschiedene Bündner Bergkäse mit Birnenbrot und hausgemachter Birnen-Honig-Konfitüre <i>Cheese plate with pear bread and pear and honey jam</i>	CHF	13.50
Schlappiner Hirsch Salsiz mit Essiggemüse und eingelegten Pilzen mit dem Hobel serviert <i>Venison salsiz (cold sausage) with mixed pickles</i>	CHF	13.50
Bündner Teller, verschiedene Trockenfleischspezialitäten mit Essiggemüse und eingelegten Pilzen <i>Various dried meats, mixed pickles and pickled mushrooms</i>	CHF	24.50
Erika Platte, verschiedene Trockenfleischspezialitäten und Bergkäse, Essiggemüse und eingelegte Pilze <i>Various dried meats, cheeses, mixed pickles and pickled mushrooms</i>	CHF	29.50
Sandwich mit: Schinken, Salami oder Käse <i>Sandwich with: Ham, salami or cheese</i>	CHF	7.50
Rohschinken oder Bündnerfleisch <i>Cured ham or air-dried beef</i>	CHF	9.00

unser Fleisch kommt aus:

Meat is from:

Rind/ <i>beef</i>	CH	Kalb/ <i>veal</i>	CH
Schwein/ <i>pork</i>	CH	Geflügel/ <i>chicken</i>	CH
Wild/ <i>venison</i>	CH		

Unsere hausgemachten Suppen
Our homemade soups

Kräftige Rinderbrühe mit Kräuterflädli CHF 8.50
Bouillon with omelette strips

Kräftige Rinderbrühe mit Ei CHF 8.50
Bouillon with egg

Sämige Kürbissuppe mit seinem Öl und Kernen CHF 9.50
Pumpkin soup with pumpkin oil and seeds

Gulaschsuppe nach ungarischer Art CHF 10.50
Hungarian-style goulash soup

Bündner Gerstensuppe CHF 10.50
Barley soup

Bündner Gerstensuppe mit Wienerli CHF 14.50
Barley soup with Vienna sausage

Kleines Warmes
Small warm dishes

Wienerli mit Brot CHF 7.00
Vienna sausage with bread

Geräucherte Prättigauer Hirschwurst mit Brot CHF 10.50
Smoked local venison sausage with bread

Rösti

Hash brown potatoes specialties

Erika Rösti mit sautierten Prättigauer Kuhfiletwürfel und Steinpilzen <i>Hash brown potatoes with beef and mushrooms</i>	CHF	25.50
Yak Rösti mit sautierten Schlappiner Yakstreifen, Portweinjus und Preiselbeeren <i>Hash brown potatoes with sautéed local yak strips, port wine sauce and cranberries</i>	CHF	25.50
Lachs Rösti mit Basilikumrahmsauce und hausgeräucherten Lachsstreifen <i>Hash brown potatoes with basil cream sauce and home-smoked salmon</i>	CHF	25.50
Vegi Rösti mit Ratatouille und Steinpilzen <i>Hash brown potatoes with ratatouille and mushrooms</i>	CHF	22.50
Sennen Rösti mit Speck und Käse überbacken <i>Hash brown potatoes with bacon and cheese</i>	CHF	22.50
Rösti mit Speck oder Schinken und 2 Spiegeleier <i>Hash brown potatoes with bacon or ham and 2 fried eggs</i>	CHF	21.50
Rösti mit 2 Spiegeleier <i>Hash brown potatoes with 2 fried eggs</i>	CHF	17.50
Rösti nature <i>Hash brown potatoes plain</i>	CHF	15.50
Zusätzliches Spiegelei <i>Additional fried egg</i>	CHF	1.00

Klassiker & Hausspezialitäten

Classics & house specialities

„Schlappiner“ Spaghetti mit sautierten Prättigauer Kuhfiletwürfel, Tomatensauce, Knoblauch, Peperoncini und Basilikum <i>„Schlappiner“ Spaghetti with sautéed beef squares, tomato sauce, garlic, peppers and basil</i>	CHF	24.50
Spaghetti Bolognese <i>Spaghetti bolognese</i>	CHF	19.50
Spaghetti mit Tomatensauce und Basilikum <i>Spaghetti with tomato sauce and basil</i>	CHF	17.50
Hörnli und Gehacktes mit Apfelmus <i>Macaroni and minced meat served with stewed apples</i>	CHF	19.50
Älplermagronen mit Röstzwiebeln und Speck, serviert in der Schüssel dazu Apfelmus <u>mind. 2 Pers.</u> <i>Macaroni with cream, potatoes and cheese, fried onions and bacon served with stewed apples, served in a bowl, <u>minimum 2 people</u></i>	CHF	19.50 pro Person
Geräucherte Prättigauer Hirsch Wurst mit sämigem Steinpilzrisotto <i>Smoked local venison sausage with creamy risotto with mushrooms</i>	CHF	28.50
Geräucherte Prättigauer Hirsch Wurst mit goldgelber Rösti <i>Smoked local venison sausage with hash brown potatoes</i>	CHF	25.50

Chäsgetschäder (vegetarisch) <i>Speciality of Prättigau with cheese, milk and bread (vegetarian)</i>	CHF	18.50
Geisschäsgetschäder (vegetarisch) <i>Speciality of Prättigau, goat-cheese with milk and bread (vegetarian)</i>	CHF	18.50
Chäsgetschäder mit Speck und Steinpilzen <i>Speciality of Prättigau, cheese with milk and bread, bacon and mushrooms</i>	CHF	20.50
Krautpizokels mit kräftigem Bergkäse überbacken (vegetarisch) <i>Cabbage spaetzle backed with cheese (vegetarian)</i>	CHF	20.50
Sämiger Steinpilzrisotto mit Parmesan und Rahm (vegetarisch) <i>Creamy risotto with mushrooms, parmesan cheese and cream (vegetarian)</i>	CHF	23.50
Schlappiner Alpschweinbratwurst an Zwiebelsauce mit goldgelber Rösti und kleinem Blattsalat <i>Schlappin grilled pork sausage, with onion sauce, hash brown potatoes and a small salad</i>	CHF	26.50
Kräftiger Natura Beef Pot au feu, mit Wurzelgemüse und Kartoffeln <i>Pot-au-feu with root vegetables and potatoes</i>	CHF	26.50
Cordon bleu vom Schlappiner Alpschwein, gefüllt mit Steinpilzen, Bündnerfleisch und Bergmutschli, dazu goldgelbe Rösti und Ratatouille <i>Cordon bleu, breaded escalope of pork from Prättigau stuffed with mushrooms, dried meat and cheese, hash brown potatoes and ratatouille</i>	CHF	37.50

Süßes zum Abschluss

Desserts

Hausgemachte Bündner Nusstorte <i>Homemade Grison nut cake</i>		CHF	6.50
Hausgemachter Früchtekuchen <i>Homemade fruit cake</i>		CHF	6.00
Hausgemachter Früchtekuchen mit Rahm <i>Homemade fruit cake with whipped cream</i>		CHF	7.00
Meringues mit Rahm <i>Meringue with whipped cream</i>		CHF	7.00
Meringues mit Vanilleglace und Rahm <i>Meringue with vanilla ice cream and whipped cream</i>		CHF	10.00
„Schlappiner Coupe“ Vanilleglace mit warmen Waldbeeren und Rahm <i>Schlappiner Coupe with vanilla ice cream, hot berries and whipped cream</i>		CHF	10.50
„Erika Eiscafe“ Vanilleglace mit Espresso und Rahm <i>Iced coffee Erika with vanilla ice cream, espresso and whipped cream</i>		CHF	10.50
Rahmglace Kugel Vanille, Mokka, Schokolade, Erdbeer <i>Ice cream scoop</i> <i>Vanilla, coffee, chocolate, strawberry</i>	pro Kugel <i>per scoop</i>	CHF	3.00
Sorbet Kugel Aprikose, Zitrone <i>Sherbet scoop</i> <i>Apricot, lemon</i>	pro Kugel <i>per scoop</i>	CHF	3.00

Mineralwasser *Mineral water*

Appenzell Mineral laut, still	33 cl	CHF	4.20
	50 cl	CHF	5.50
	80 cl	CHF	7.50
Schlappiner Quellwasser	50 cl	CHF	4.00

Süssgetränke *Soft drinks*

Goba Cola, Goba Cola Zero, Goba Citro	33 cl	CHF	4.50
Goba Orange, Rivella rot, Rivella blau, Shorley Original, Möhl Apfelsaft			
Schweppes Tonic	18 cl	CHF	4.50
Goba Cola, Goba Citro, Rivella rot, Shorley Original, Möhl Apfelsaft	100 cl	CHF	9.00
Hausgemachter Eistee	30 cl	CHF	4.00
	50 cl	CHF	5.00
Hausgemachter Sirup (Aroma n. Angebot)	30 cl	CHF	4.00
	50 cl	CHF	5.00

Apfelweine *Cider*

Möhl Saft vom Fass 4%	50 cl	CHF	6.50
Möhl Saft vom Fass (alkoholfrei)	50 cl	CHF	6.50

Appenzeller Bier *Appenzeller beer*

Säntis Kristall Spezial	33 cl	CHF	4.70
Quöllfrisch, naturtrüb	33 cl	CHF	5.20
Lager, hell	50 cl	CHF	6.30
Leermund (alkoholfrei)	33 cl	CHF	4.70
Weizenbier	50 cl	CHF	6.50
Weizenbier (alkoholfrei)	50 cl	CHF	6.50

Kaffee, Tee & Punsch *Coffee, tea & punch*

Café creme, Espresso		CHF	4.50
Doppelter Espresso <i>double espresso</i>		CHF	6.10
Cappuccino, Latte macchiato		CHF	5.00

Tee im Beutel <i>Crownings' Tea</i> <i>Tea in bag</i>		CHF	4.50
(Schwarztee, Pfefferminze, Lindenblüten, Hagenbutten, Früchte, Eisenkraut, Grüntee, Kamille, Rooibos, Kräuter, Ingwer-Zitrone)			
<i>(English Breakfast, mint, lime blossom, rosehip, fruit peel, chamomile, verbena, greentea, rooibos, herbal, ginger-lemon)</i>			

Orangen-, Apfel-, Rumpunsch (alkoholfrei)		CHF	4.50
<i>Orange, apple or rum punch (alcohol-free)</i>			

Kalte und warme Milchgetränke *Cold and warm milk drinks*

Ovomaltine	2 dl	CHF	4.50
Cailler „Le chocolat“	2 dl	CHF	4.50
Schokolade Melange	2 dl	CHF	5.50

Warme alkoholische Getränke Warm alcoholic beverages

Tee Wy	4 cl		CHF	6.50
Hagenbuttentee mit Schuss Rotwein				
Caffè coretto Grappa	2 cl		CHF	6.50
Kafi Luz, Kafi fertig	4 cl		CHF	6.50
Glühmost			CHF	6.50
Hausgemachter weisser Glühwein			CHF	6.50

...Noch mehr auf unserer Spezialkarte**Aperitives Aperitives**

Martini bianco	4 cl	15 %	CHF	6.00
Cynar	4 cl	16 %	CHF	6.00
Campari	4 cl	23 %	CHF	6.00
Appenzeller Alpenbitter	4 cl	29 %	CHF	6.00
Campari- / Cynar Orange	4 cl		CHF	10.50
Gin Tonic	4 cl		CHF	12.50

Schweizer Spirituosen Swiss spirits

Chrüter	2 cl	41 %	CHF	5.00
Pflümli, Zwetschgen	2 cl	41 %	CHF	5.00
Kirsch, Williams, Obstler	2 cl	41 %	CHF	5.00
Quitte	2 cl	40 %	CHF	8.50
Alte Zwetschge	2 cl	40 %	CHF	8.50
Alter Willi	2 cl	40 %	CHF	8.50
Maienfelder Marc	2 cl	40 %	CHF	8.00
Gin 27 Dry Premium	4 cl	43 %	CHF	8.50

Distellerie Berta Grappa *Distillery Berta Grappa*

Berta Valdavi Grappa di Moscato	2 cl	40 %	CHF	8.00
Berta La Musa Grappa di Amarone	2 cl	40 %	CHF	8.00
Berta Monprà Grappa di Barbera	2 cl	40 %	CHF	8.00
Berta Giulia Grappa Chardonnay	2 cl	40 %	CHF	8.00

Whisky *Whisky*

Talisker Malt Whisky 10 years old	4 cl	45.8 %	CHF	9.00
Chivas Regal Whisky 18 years	4 cl	40 %	CHF	10.50

Liköre *Liqueurs*

Bündner Röteli (hausgemacht)	4 cl	22 %	CHF	6.00
Baileys	4 cl	17 %	CHF	6.00
Amaretto di Saronno	4 cl	28 %	CHF	6.00

Alle Preise inkl. 8.1 % MwSt.

Kein Verkauf von alkoholischen Getränken an Kinder und Jugendliche unter 16 Jahren