

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.
vegetarische Gerichte sind mit ♾ gekennzeichnet

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

Ihre Gastgeber
Barbara & Michael Kern mit Team

Salate
Salads

Grüner Salat mit Sprossen [✓] <i>Green salad with sprouts</i>	CHF	8.50
Gemischter Salat mit Sprossen [✓] <i>Mixed salad with sprouts</i>	CHF	9.50
Grosser Blattsalat mit hausgeräuchertem Lachs und Schnittlauchsauerrahm <i>Summer salad with home- smoked salmon and chive sour cream</i>	CHF	24.50
Siedfleischsalat mit Zwiebeln und Essiggurken garniert mit Blattsalat <i>Boild beef salad with onions and pickles</i>	CHF	18.50
Wurst- Käsesalat mit Zwiebeln und Essiggurken garniert mit Blattsalat <i>Sausage cheese salad with onions and pickles</i>	CHF	18.50
Büffel Mozzarella begleitet von Fleischtomaten mit Pesto und Balsamico-Dressing [✓] <i>Bufalo Burrata on tomato carpaccio with basilic pesto an balsamico</i>	CHF	18.50

zur Wahl unsere hausgemachten Salatsaucen:
home made salad dressings:
französisch, italienisch oder Balsamico
French, Italian or Balsamico

Kleines für zwischendurch
small dishes

Verschiedene Bündner Bergkäse mit Birnenbrot und hausgemachtes Früchtechutney <i>Cheeseplate with pear bread and fruit chutney</i>	CHF	13.50
Schlappiner Hirsch Salsiz mit Essiggemüse und eingelegten Pilzen mit dem Hobel serviert <i>Local venison salsiz (cold smoked 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	25.50
Erika Platte, verschiedene Trockenfleischspezialitäten und Bergkäse, Essiggemüse und eingelegten Pilzen <i>Various dried meats, cheeses, mixed pickles and pickled mushrooms</i>	CHF	30.50
Lauwarmes Panini gefüllt mit Käse und Schinken, dazu kleiner Salatstrauß <i>Warm panini with cheese and ham and small salad</i>	CHF	11.50
Lauwarmes Panini gefüllt mit Tomaten, Büffelmozzarella und Basilikum dazu kleiner Salatstrauß <i>Warm panini with tomatoes, buffalo mozzarella and basil and small salad</i>	CHF	12.50

Lauwarmes Panini gefüllt mit Tomaten, Rohschinken und Basilikum dazu kleiner Salatstrauß	CHF	13.50
---	-----	-------

Warm panini with tomatoes, prosciutto and basil and small salad

Wienerli mit hausgemachtem Brot	CHF	7.00
---------------------------------	-----	------

Vienna sausage with homemade bread

Geräucherte Schlppiner Yakwurst mit hausgemachtem Brot	CHF	10.50
--	-----	-------

Smoked hot venison sausage with homemade bread

Unsere hausgemachten Suppen

Our homemade soups

Kräftige Rinderbrühe mit Kräuterflädli oder mit Ei	CHF	9.00
--	-----	------

Bouillon with omlette stripes or with egg

Sämige Tomatensuppe mit Basilikum	CHF	9.50
-----------------------------------	-----	------

Tomato soup with basil

Sämige Bündner Gerstensuppe	CHF	11.50
-----------------------------	-----	-------

Barley soup

Sämige Bündner Gerstensuppe mit Wienerli	CHF	15.50
--	-----	-------

Barley soup with Vienna sausage

Rösti

Hash brown potatoes specialties

„Erika“ Rösti mit sautierten Prättigauer Kuhfiletwürfel und frischen Saisonpilzen <i>Hash brown potatoes with beef and mushroom</i>	CHF	26.50
Vegi Rösti🌱 mit Ratatouille und frischen Saisonpilzen <i>Hash brown potatoes with ratatouille and mushrooms</i>	CHF	22.50
Lachs Rösti mit Basilikumrahmsauce und hausgeräucherten Lachsstreifen <i>Hash brown potatoes with basil cream sauce and home- smoked salmon</i>	CHF	25.50
Sennen Rösti mit Speck und Käse überbacken <i>Hash brown potatoes with local bacon and cheese</i>	CHF	23.50
Rösti mit 2 Spiegeleier🌱 <i>Hash brown potatoes with 2 fried eggs</i>	CHF	17.50
Rösti mit Speck und 2 Spiegeleier <i>Hash brown potatoes with local bacon and 2 fried eggs</i>	CHF	21.50
Rösti mit Schinken und 2 Spiegeleier <i>Hash brown potatoes with ham and 2 fried eggs</i>	CHF	21.50
Rösti nature🌱 <i>Hash brown potatoes plain</i>	CHF	15.50
Zusätzliches Spiegelei <i>Additional fried egg</i>	CHF	1.00

Klassiker und Hausspezialitäten
the classics and hous specialities

Spaghetti al sugo <i>Spaghetti bolognese</i>	CHF	20.50
Spaghetti mit Tomatensauce und Basilikum✓ <i>Spaghetti with tomato sauce and basilic</i>	CHF	17.50
„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	25.50
Hörnli und Gehacktes mit hausgemachtem Apfelmus <i>Macaroni and minced meat served with homemade stewed apples</i>	CHF	20.50
Sämiger Steinpilzrisotto mit Parmesan und Rahm✓ <i>Creamy risotto with mushrooms, parmesan cheese and cream</i>	CHF	23.50
Geräucherte Schlappiner Yakwurst mit sämigem Steinpilzrisotto <i>Smoked venison sausage with creamy risotto with mushrooms</i>	CH	28.50
Geräucherte Schlappiner Yakwurst mit goldgelber Rösti <i>Smoked venison sausage with hash brown potatoes</i>	CHF	25.50

Chäsgetschäder, alte Prättigauer Spezialität ¶ CHF 18.50
 traditionelles Gericht vereint altes Brot, rezenten Käse und Milch
 zu einer währschaften Mahlzeit
Speciality of Prättigau, cheese, milk, and bread

Geisschäsgetschäder ¶ CHF 18.50
 traditionelles Gericht vereint altes Brot, Ziegenkäse und Milch
 zu einer währschaften Mahlzeit
Speciality of Prättigau, goat-cheese, milk, and bread

Chäsgetschäder mit Speck und frischen Saisonpilzen CHF 20.50
 traditionelles Gericht vereint altes Brot, rezenten Käse und Milch
 dazu Speck und Pilze zu einer währschaften Mahlzeit
Speciality of Prättigau, cheese, milk, and bread, bacon and mushrooms

Wir beziehen unser Fleisch der Dorfmetzgerei Guler und Fleischzentrum in Klosters, die Eier beziehen wir vom Bauernhof von Anton Lemm aus Fideris. Unser Brot ist hausgemacht und enthält Schweizer Mehl.
We get our meats from the butchers Guler an Fleischzentrum in Klosters, the eggs we get from Anton Lemm, Fideris
Our bred is home made with swiss flour.

unser Fleisch kommt aus:

the meat is from:

Rind/ <i>beef</i>	CH	Kalb/ <i>veal</i>	CH
Schwein/ <i>pork</i>	CH	Geflügel/ <i>chicken</i>	CH / F
Wild/ <i>venison</i>	CH	Lachs/ <i>salmon</i>	GB (sco)

Süßes zum Abschluss

Puddings, sweet dish

Hausgemachte Bündner Nusstorte <i>Homemade Grisons nut pie</i>	CHF	7.00
---	-----	------

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
---	-----	------

Meringue mit Rahm <i>Meringue with whipped cream</i>	CHF	7.50
---	-----	------

Meringue mit Vanilleglace und Rahm <i>Meringue with vanilla ice cream and whipped cream</i>	CHF	10.50
--	-----	-------

„Schlappiner Coupe“ Vanilleglace mit warmen Waldbeeren und Rahm <i>Schlappiner Coupe, vanilla ice cream, hot berries and whipped cream</i>	CHF	10.50
---	-----	-------

„Erika Eiscafe“ Vanilleglace mit Espresso und Rahm <i>Icecoffee Erika, vanilla ice cream, espresso and whipped cream</i>	CHF	10.50
---	-----	-------

Gerne zeigen wir Ihnen auch unsere kleine aber feine Glacekarte

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, blau				
Shorley Original, Möhl Apfelsaft				
Bschorle Birnen-Apfelsaft mit Malz				

Tonic Water	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 (div. Aromen)	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
-------------	----	----	-----	------

Leermond (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 Crownings'Tea <i>Tea in bag</i>		CHF	4.50
--	--	-----	------

(Schwarztee, Pfefferminze, Lindenblüten, Hagenbutten, Früchte, Eisenkraut, Grüntee, Kamille, Rooibos, Kräuter, Ingwer-Zitrone)
(*English Breakfast, mint, lime blossom, rosehip, fruit peel, chamomile, verbena, rooibos, herbal, ginger-lemon*)

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 Rotwein			
Holdrio	4 cl	CHF	6.50
Hagenbuttentee mit Pflümli			
Caffè coretto	2 cl	CHF	6.50
Kafi Luz, Kafi fertig	4 cl	CHF	6.50
Huskafi Erika	4 cl	CHF	8.50
Hausmischung mit Schlagrahm			
Aprikosenluz	4 cl	CHF	8.50
Heisser Aprikosenschnaps mit eingelegten Aprikosen			

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
Bündner Röteli (hausgemacht)	4 cl	22 %	CHF	6.00

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	4 cl	45.8 %	CHF	9.00
Chivas Regal Whisky 18 years	4 cl	40 %	CHF	10.50

Alle Preise inkl. 8.1 % MwSt.

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