BERGRESTAURANT
ACLA GRISCHUNA

Aus unserem Suppentopf...

Bouillon mit Einlage	
- Flädli oder Ei	9.—
Hausgemachte Gerstensuppe	12.—
- mit Wienerl	18.—

Kalte Teller...

Bündner Salsiz		12.—
Rohspeck am Stück	130gr.	16.—
Portion Alpkäse	150gr.	17.—
Portion Hobelkäse	150gr.	18.—
Bündnerteller	120gr.	26.50
- mit Bündnerfleisch, Rohschinken		
Acla Teller	120gr.	27.50
- mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Speck, Käse, Birnenbrot		

Unsere Sandwiches...

Salami, Schinken, Käse	8.50
Bündnerfleisch, Rohschinken	9.50

Salate...

Grüner Salat	9.50
Gemischter Salat	11.50
Wurst-Käse Salat	
- einfach	16.—
- garniert	19.—
Thon Salat	
- einfach	16.50
- garniert	19.50

Fitnessteller

- mit gebratener Pouletbrust	20.50
dazu Kräuterbutter	
- mit Frühlingsrollen	20.50
«sweet and sour»	
- mit Fischknusperli	21.50
dazu Tartarsauce	

Tagesmenu...

Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter:innen nach unserem feinen Tagesmenu

Menu komplett	22.—

Warme Speisen von 11.00 Uhr bis 15.30 Uhr

As hät so lang`s hät…

BERGRESTAURANT
ACLA GRISCHUNA

Acla Hits...

Hausgemachte Capuns	22.50
Käseschnitte «Grischuna»	20.50
mit Schinken und Spiegelei	

Rösti Plausch...

Rösti natur	12.—
Rösti mit 2 Spiegeleiern	17.—
Rösti mit Käse	19.—
Acla Rösti	21.50
mit Schinken und Spiegelei	

Die Klassiker...

Kalbsbratwurst vom Grill:	
-mit Brot	12.—
-mit gemischtem Salat	22.—
-mit Rösti oder Pommes	22.50
-dazu Zwiebelsauce	2.50
Chicken Nuggets mit Pommes	20.50
Pouletflügeli im Chörbli mit Pommes und Spezialsauce	21.—
Portion Pommes	9.50
kleine Portion Pommes	6.50

Pasta...

Spaghetti Napoli	18.50
Hörnli mit Gehacktem	21.—
Apfelmus	2.50

Für unsere kleinen Bergsteiger:innen

Globi Teller	Chicken Nuggets mit Pommes	12.—
Snowli Teller	Spaghetti Napoli	12.—
Lenzi Teller	Wienerli mit Pommes	12.—
Mungga Teller	Gehacktes mit Hörnli	12.—

Warme Speisen von 11.00 Uhr bis 15.30 Uhr

As hät so lang`s hät…

BERGRESTAURANT ACLA GRISCHUNA

HERBSTKARTE

Unsere hausgemachten Suppen:

Gerstensuppe	Fr. 12.—
Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Kürbiskernen	Fr. 10.50
Steinpilzcrèmesuppe	Fr. 11.—

Ganz wild auf Wild:

Hirschsalsiz	Fr. 13.50
Bunter Blattsalat mit geräuchertem Wildschweinschinken und jungem Parmesan	Fr. 19.50
Hirschbratwurst mit Steinpilzsauce und Butterrösti	Fr. 22.—
Hirschpfeffer „Hubertus“ serviert mit Spätzli und Rotkraut	Fr. 27.50
Rehschnitzel auf Steinpilzrahmsauce, serviert mit Preiselbeer-Birne, glacierten Marroni, Spätzli und Rotkraut	Fr. 32.50
Wild – Vegi – Teller Spätzli, Rotkraut, Preiselbeer-Birne, glacierte Marroni, Pilzrahmsauce	Fr. 22.50
Hausgemachte Waldpilz-Capuns	Fr. 20.50

Unsere wilden Desserts:

Coupe Nesselrode	Fr. 9.50
Portion Vermicelles mit Rahm	Fr. 7.50

Unsere Herbst-Durstlöscher:

Suser	2dl	Fr. 4.—
Suser	5dl	Fr. 9.—

11.00 Uhr bis 15.30 Uhr

As hät so lang s hät…