

Aperitifs



Laurent-Perrier Brut		75 cl	86
		37.5 cl	43
Laurent-Perrier Rosé		75 cl	109
Nicolas Feuillatte Brut Réserve		75 cl	84
Nicolas Feuillatte Brut Rosé		75 cl	99
Prosecco Cüpli		1 dl	8.50
		75 cl	49.50
Martini Bianco	15.5 % Vol.	4 cl	6.50
Campari	21 % Vol.	4 cl	6.50
Cynar	16 % Vol.	4 cl	6.50
Averna	29 % Vol.	4 cl	7
Foppa-SPRITZ			9.50
Weisswein gespritzt			8.50
Aperol Spritz mit Prosecco			9.50
Hugo			9.50
Campari Orange			9.50
Campari Soda			8.50

Aus dem Suppentopf



Flädli suppe	12
Bündner Gersten suppe	13
Gulasch suppe	13.50
Kaspressknödel suppe	13.50

Salate und Vorspeisen

Gemischter Salat oder grüner Salat 🌿	9.50
Wurst- Käse salat mit Schweizer Cervelat und Alpkäse aus Falera, garniert mit saisonalen Salaten	19.50
Bunter gemischter Salatteller mit Früchten und gekochtem Ei 🌿 <i>oder</i> mit Schweizer Pouletbruststreifen	18.50 23.50
Flammkuchen mit Zwiebeln und Speck auf Sauerrahm <i>oder</i> mit Lauch und Käse auf Sauerrahm 🌿	19.50
Knoblauch brot 🌿	6.50

Alle Salate servieren wir auf Wunsch mit French- oder Balsamicodressing.

Bündner Spezialitäten



Foppa Teller mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Coppa, Salsiz und Alpkäse aus Falera	32.50
Portion Bündnerfleisch mit Brot und Butter	24.50
Bündner Salsiz mit Brot und Butter	13.50
Alpkäse aus Falera 🌿 mit Feigensenf, Brot und Butter	16.50
Foppa Capuns in Rahmsauce, mit Parmesankäse, Speck und Zwiebel	29.50
Gemüse Capuns 🌿 in Rahmsauce, mit Parmesankäse und Zwiebel	28.50

Österreichische Spezialitäten

Rindfleischsalat* mit Kürbiskernöldressing, reichlich garniert	21
Backhendlsalat mit Kürbiskernpanade, auf Blattsalaten mit Kürbiskernöl	24
Original Wiener Schnitzel mit Petersilienkartoffel und Preiselbeeren	38
Kasspatzn (Chäsknöpfli) 🌿 mit Röstzwiebeln	22

Berghaus Klassiker



Olma Kalbsbratwurst mit Pommes frites und Zwiebelsauce	23
Foppa Burger saftig gebratener Rindfleisch-Burger* mit Tomaten, Speck und Zwiebeln, serviert im Spezialbrötchen mit Pommes frites	24
Cordon bleu vom Schwein, gefüllt mit Schinken und Käse serviert mit Pommes frites und Saisongemüse	31.50
Paniertes Schnitzel vom Schwein serviert mit Pommes frites und Saisongemüse	27.50
Club Sandwich «Foppa» Schweizer Pouletbrust, Speck, Tomaten, Salat und Ei im Toastbrot, serviert mit Pommes frites	27.50
Portion Pommes frites 🌿	10.50

Feines aus dem Nudeltopf

Äplermakkaroni mit Kartoffelwürfel, Speck, Alpkäse und Zwiebelschweize	22.50
Ghackets mit Hörnli dazu Apfelmus und Reibkäse	23
Pasta Napoli 🌿 mit frischen Kräutern und Reibkäse	18

Süßes Hausgemachtes



Öpfelchüechli mit Zimt, Zucker und Vanilleglace	13
Apfelstrudel mit Vanilleglace	13.50
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster	16.50
Nussstange	4
Fruchtwähe, Kuchen und Torten nach Tagesangebot	6.50
mit Rahm	+ 1.50

Fragen Sie auch nach unserer Glacekarte

Für unsere kleinen Gäste

Äplermakkaroni mit Kartoffelwürfel, Speck, Alpkäse und Zwiebelschweize	13.50
Ghackets mit Hörnli dazu Apfelmus und Reibkäse	13.50
Pasta Napoli	13
Chicken Nuggets (5 Stk.) mit Pommes frites und Cocktailsauce	15.50
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites	15.50
Kinderpommes	7.50
Dino Glace Vanilleglace mit Schoggi-Sauce (im Dino-Tässchen zum Sammeln)	6.50

Unsere Produzenten

Im Berghaus Foppa wollen wir wo möglich mit einheimischen Produzenten zusammenarbeiten:

Fleisch:	Metzgerei Gurtner, Flims
Brot & Backwaren:	Bäckerei Romana, Laax
Früchte & Gemüse:	Ecco Jäger / Selva, Laax
Käse:	Bauer Darms Falera
Wein & Spirituosen:	Vinothek Vincreaziun, Flims
Getränke:	Oswald, Ilanz

Fleischdeklarationen

Schwein:	Schweiz
Rind:	Schweiz, Uruguay*
Kalb:	Schweiz
Geflügel:	Schweiz

** Kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.*

vegetarisches Gericht

Allergien und Intoleranzen

Über Zutaten in unseren Getränken und Speisen, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Alle Preise in CHF, inkl. Service und MwSt.