

Aperitifs



Laurent-Perrier Brut		0.75l	86
		0.375l	43
Laurent-Perrier Rosé		0.75l	109
Nicolas Feuillatte Brut Réserve		0.75l	84
Nicolas Feuillatte Brut Rosé		0.75l	99
Prosecco Cüpli		1 dl	8.50
		0.75l	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

Suppen



Flädli suppe	12
Hausgemachte Bündner Gerstensuppe	13
Hausgemachte Gulaschsuppe	13.50
Kaspessknödelsuppe	13.50

Salate und Vorspeisen



Gemischter Salat oder grüner Salat 🌿	9.50
Wurst- Käsesalat mit Schweizer Cervelat und Alpkäse, garniert mit saisonalen Salaten	20.50
Bunter gemischter Salatteller mit Früchten und gekochtem Ei 🌿 oder mit Schweizer Pouletbruststreifen	19.50 24.00
Flammkuchen mit Zwiebeln und Speck auf Sauerrahm oder mit Lauch und Käse auf Sauerrahm 🌿	19.50

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

Bündner Spezialitäten



Foppa Teller mit Bündlerfleisch, Rohschinken, Coppa, Salsiz und Alpkäse	32.50
Bündner Salsiz mit Brot und Butter	13.50
Alpkäse 🌿 mit Feigensenf, Brot und Butter	16.50
Foppa Capuns in Rahmsauce, mit Parmesankäse und Speck	29.50
Gemüse Capuns 🌿 in Rahmsauce, mit Parmesankäse	28.50

Österreichische Spezialitäten



Original Wiener Schnitzel mit Petersilienkartoffel und Preiselbeeren	39
Kasspatzn (Chäsknöpfli) 🌿 mit Röstzwiebeln	23

Berghaus Klassiker



Olma Kalbsbratwurst mit Pommes frites und Zwiebelsauce	23.50
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 Alpkäse serviert mit Pommes frites	32
Paniertes Schnitzel vom Schwein serviert mit Pommes frites	27.50
Club Sandwich «Foppa» Schweizer Pouletbrust, Speck, Tomaten, Salat und Ei im Toastbrot, serviert mit Pommes frites	28
Entrecôte* « à la Foppa » mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel, Sauerrahm und Blattspinat	41
Portion Pommes frites 🌿	11
Ab 2 Personen: Foppa`s Käsefondue 🌿 pro Person 300g	29.50
Auf Vorbestellung: Fondue Chinoise ab 2 Personen, pro Person Mit Rind-, Schweine- und Pouletfleisch, hausgemachten Saucen, Pommes frites, Reis und vielem mehr...	53.50
Ofenkartoffel 🌿 mit Sauerrahm und Blattspinat	21
Äplermakkaroni mit Kartoffelwürfel, Speck, Alpkäse und Zwiebelschweize	23
Ghackets mit Hörnli dazu Apfelmus und Reibkäse	23.50

Für unsere kleinen Gäste



Äplermakkaroni mit Kartoffelwürfel, Speck, Alpkäse und Zwiebelschweize	13.50
Ghackets mit Hörnli dazu Apfelmus und Reibkäse	13.50
Hörnli mit Tomatensauce dazu Reibkäse	13
Chicken Nuggets (5 Stk.) mit Pommes frites und Cocktailsauce	15.50
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites	15.50
Kinderpommes	8
Dino Glace	6.50



Vanilleglace mit Schoggi-Sauce (im Dino-Tässchen zum Sammeln)

Süßes Hausgemachtes



Öpfelchüechli in Zimt und Zucker mit Vanillesauce oder Vanilleglace	13
Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Vanilleglace	13.50
Germknödel mit Butter und Mohn oder Vanillesauce und Mohn	14
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster	16.50
Nusstange	4.20
Fruchtwähe, Kuchen und Torten nach Tagesangebot	6.50
mit Rahm	+ 1.50
Fragen Sie auch nach unserer Glacekarte	

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
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.