

## Aperitifs



---

<b>Laurent-Perrier Brut</b>		0.75l	<b>86</b>
<b>Laurent-Perrier Rosé</b>		075l	<b>109</b>
<b>Nicolas Feuillatte Brut Réserve</b>		0.2l	<b>27</b>
<b>Nicolas Feuillatte Brut Réserve</b>		0.375l	<b>43</b>
<b>Nicolas Feuillatte Brut Réserve</b>		0.75l	<b>84</b>
<b>Nicolas Feuillatte Brut Réserve</b>		1.5l	<b>168</b>
<b>Nicolas Feuillatte Brut Rosé</b>		0.75l	<b>99</b>
<b>Nicolas Feuillatte Brut Rosé</b>		1.5l	<b>198</b>
<b>Perla Rosa Sec Rosé</b> Weingut Grendelmeier		0.75l	<b>61</b>
<b>Prosecco Cüpli</b>		1 dl	<b>9.50</b>
		0.75l	<b>55</b>
<b>Martini Rosso</b>	15.5 % Vol.	4 cl	<b>7</b>
<b>Cynar</b>	16 % Vol.	4 cl	<b>7</b>
<b>Averna</b>	29 % Vol.	4 cl	<b>7</b>
<b>Weisswein gespritzt</b>			<b>8.50</b>
<b>Aperol Spritz mit Prosecco</b>			<b>11.50</b>
<b>Hugo</b>			<b>11.50</b>

## Suppen

---



<b>Flädli</b> suppe	<b>12.50</b>
<b>Bündner Gerst</b> ensuppe	<b>13.50</b>
<b>Gulasch</b> suppe	<b>14</b>
<b>Kaspessknödel</b> suppe	<b>14</b>

## Salate und Vorspeisen

---



<b>Gemischter Salat</b> oder grüner Salat 🌿	<b>10.50</b>
<b>Wurst- Käse</b> salat mit Schweizer Cervelat und Alpkäse, garniert mit saisonalen Salaten	<b>21.50</b>
<b>Bunter gemischter Salatteller</b> mit Früchten und gekochtem Ei 🌿	<b>21.50</b>
<b>Flammkuchen</b> mit Zwiebeln und Speck auf Sauerrahm oder mit Lauch und Käse auf Sauerrahm 🌿	<b>20.50</b>
<b>Knoblauch</b> brot 🌿	<b>8</b>

*Alle Salate servieren wir auf Wunsch mit French-, Balsamico- oder Kürbiskernöldressing.*

## Bündner Spezialitäten

---



<b>Foppa Teller</b> mit Bündlerfleisch, Rohschinken, Coppa, Salsiz und Alpkäse	<b>32.50</b>
<b>Bündner Salsiz</b> mit Brot und Butter	<b>14</b>
<b>Alpkäse</b> 🌿 mit Feigensenf, Brot und Butter	<b>17</b>
<b>Foppa Capuns</b> in Rahmsauce, mit Parmesankäse und Speck	<b>31</b>
<b>Gemüse Capuns</b> 🌿 in Rahmsauce, mit Parmesankäse	<b>31</b>

## Österreichische Spezialitäten

---



<b>Original Wiener Schnitzel vom Kalb</b> mit Pommes und Preiselbeeren	<b>41</b>
<b>Kasspatzn (Chäsknöpfli)</b> 🌿 mit Röstzwiebeln	<b>24.50</b>
<b>Backhendlsalat (Pouletbruststreifen paniert)</b> Auf gemischtem Salat mit Kürbiskernöldressing	<b>25</b>

## Berghaus Klassiker

---



<b>Olma Kalbsbratwurst</b> mit Pommes frites und Zwiebelsauce	<b>23.50</b>
<b>Foppa Burger</b> saftig gebratener Rindfleisch-Burger mit Tomaten, Speck und Zwiebeln, serviert im Spezialbrötchen mit Pommes frites	<b>25.50</b>
<b>Cordon bleu</b> vom Schwein, gefüllt mit Schinken und Alpkäse serviert mit Pommes frites	<b>32</b>
<b>Paniertes Schnitzel</b> vom Schwein serviert mit Pommes frites	<b>28</b>
<b>Club Sandwich «Foppa»</b> Schweizer Pouletbrust, Speck, Tomaten, Salat und Ei im Toastbrot, serviert mit Pommes frites	<b>28</b>
<b>Portion Pommes frites</b> 🌿	<b>12</b>
<b>Ab 2 Personen: Foppa`s Käsefondue</b> 🌿      pro Person 300g	<b>31</b>
<b>Äplermakkaroni</b> mit Kartoffelwürfel, Speck, Alpkäse und Zwiebelschweize	<b>23</b>
<b>Ghackets mit Hörnli</b> dazu Apfelmus und Reibkäse	<b>23.50</b>

## Für unsere kleinen Gäste

---



<b>Äplermakkaroni</b> mit Kartoffelwürfel, Speck, Alpkäse und Zwiebelschweize	14
<b>Ghackets mit Hörnli</b> dazu Apfelmus und Reibkäse	14
<b>Hörnli mit Tomatensauce</b> dazu Reibkäse	13.50
<b>Chicken Nuggets</b> (5 Stk.) mit Pommes frites	16
<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> mit Pommes frites	16
<b>Kinderpommes</b>	9.50
<b>Dino Glace</b>	7



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

## Süßes Hausgemachtes

---



<b>Öpfelchüechli</b> in Zimt und Zucker mit Vanillesauce <b>oder</b> Vanilleglace	13.50
<b>Apfelstrudel</b> mit Vanillesauce <b>oder</b> Vanilleglace	14
<b>Kaiserschmarrn</b> mit Zwetschgenröster	16.50
<b>Nusstange</b>	4.20
<b>Fruchtwähe und Kuchen</b> nach Tagesangebot	6.50
<b>mit Rahm</b>	+ 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:	Capol` s, Flims
Getränke:	Oswald, Ilanz

## **Fleischdeklarationen**

Schwein:	Schweiz
Rind:	Schweiz, Irland
Kalb:	Schweiz
Geflügel:	Schweiz

## **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.