

Chalet

CAMPINO

Chalet
CAMPINO



Willkommen

Speisen

Suppen, Salate & Gluschtplättli

BÜNDNER GERSTENSUPPE	12
AROSER GEMÜSECRÈMESUPPE	12
BLATTSALAT	10
GEMISCHTER SALAT	13
GENIESSERSALAT MIT FRÜCHTEN & SPROSSEN	18
TOMATENBRUSCHETTA MIT SALATBOUQUET	18
GLUSCHTPLÄTTLI KLEIN Mit Bündner Trockenfleisch, Birnenbrot und Käse	25
GLUSCHTPLÄTTLI GROSS	33
BÜNDNERFLEISCH CARPACCIO MIT SCHANFIGGER SCHAFSKÄSE Ruccola und Zitronenolivenöl	28

Salatsaucen

Sapüner - Arosener Honigbergkräuter – Chaletsauce

Fleischdeklaration

Rind, Schwein, Kalb, Poulet - aus der Schweiz

Alle Preise In Chf Inkl. Mwst. 8.1%

Bündner Spezialitäten & Hauptgerichte

CAPUNS SURSILVANS 28

Salsizspätzliteig mit Bündnerfleisch und Mangold an Käserahmsauce mit Zwiebeln und Speck

PUSCHLAVER CAPUNET 28

Spinatspätzli mit Knoblauch, Parmesan, Bergkäse, Salbei und Pesteda

BÜNDNER KRAUTPIZOKEL 28

Mit Lauch, Wirsing, Spinat, Speck, Bündnerfleisch und Alpkäse, dazu Apfelmus

QUARKPIZOKEL MIT STEINPILZEN UND KÄSERAHMSAUCE 26

PIZZOCCHERI POSCHIAVINI 28

Buchweizennudeln mit Rüabli, Bohnen, Kartoffeln, Wirsing, Salbei, Pesteda, Knoblauch und Alpkäse

CHARNINGNA ENGIADINAISA MIT PIZOKEL 38

Rindsgeschnetzeltes mit Pepperoni an Kräuterrahmsauce mit Gemüsebeilage

BÜNDNER CORDON BLEU 36

Mit Bündnerfleisch, Alpkäse, Gemüse, dazu Pizokel, Kartoffelsalat oder Pommes frites

RINDSFILET (120 GR / 180 GR / 250 GR) 38/54/66

Mit Bergpfeffersauce oder Bergkräuterbutter, Gemüse, dazu Pommes frites, Kartoffelsalat, oder Pizokel

FALSCHER BÜNDNER SCHNECKEN (6 STK/12 STK) 26/38

Rindsfiletwürfel mit Bergkräuterbutter und Zündholzkartoffeln

ALPWIESEN - DUO 58

Rindsfilet 120 g + geschmortes Kalbsbaggli, Bergkäsebutter, Gemüse, Pommes Frites oder Pizokel

Bündner Spezialitäten zum Schöpfen

LA TAVOLATA - ALLE BÜNDNER SPEZIALITÄTEN 54

PLUS SUPPE & DESSERT pro Person
Salat Bündner Gerstensuppe, Capuns Sursilvans, Bündner Krautpizokel, Capunet, Quarkpizokel, Pizzoccheri Poschiavini und zum Dessert Schellenursli Kastanien mit Vanilleglace

LA TAVOLATA - OHNE SUPPE, SALAT & DESSERT 39 pro Person

LA TAVOLATA - MIT CHARNINGNA ENGIADINAISA 12

pro Person - Rindsfiletgeschnetzeltes mit Peperoni an Kräuterahm sauce

Vegan

BÜNDNER GERSTENSUPPE MIT VEGAN CREAM 12

PIZZOCCHERI POSCHIAVINI 28

Buchweizennudeln mit Rüebli, Bohnen, Kartoffeln, Wirsing, Salbei, Spinat, Knoblauch, veganem Käse und Vegan Cream

VEGANE CAPUNS 28

Mit Marroni + Trockenfrüchte, Nüsse, Vegan Käse an Zwetschgensauce

VEGANER SCHOKIKUCHEN MIT WALDBEERSORBET 14

Kids

BÄRENTATZEN SCHNITZEL MIT POMMES + RUEBLI UND 1 KUGEL GLACE 15

BIENE MAYA PIZOKEL MIT KÄSERAHMSAUCE UND 1 KUGEL GLACE 14

HEIDI TELLER ÄLPLER MAKERONEN UND 1 KUGEL GIACE 14

Desserts & Gletscherfantasien

CHALET EISCAFETRAUM Espressoglace, Espresso, Kirsch und Rahm	10/14
AROSER RÖTALI RAUSCH Rötali, Pistacheglace, Eingelegte Rötalikirschen und Rahm	10/14
GLETSCHERKUSS Vanille und Erdbeerglace, heisse Beeren und Rahm	10/14
EISSCHOKOLADE Schoko und Vanilleglace, Schokisauce und Rahm	10/14
MERINGUESGLACE SCHNEEGESTÖBER Vanille und Erdbeerglace, Beerencoulis und Rahm	10/14
COUPE "CAMPINO" Vanille, Erdbeer, Kiwiglace, Bisquit, Orangenliqueur, Beeren, Früchte, Sauce, Rahm	11/15
WALDBEERENSORBET	8/12
HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL MIT VANILLEGLACE	14
LAUWARMER SCHOKIKUCHEN MIT VANILLEGLACE	14
SCHANFIGGER SCHMARRN MIT VANILLEGLACE UND ZWETSCHENKOPF	15
SCHELLENURSLI DESSERT (LATMIELCH E CHASTAGNAS) Karamellkastanien mit Vanilleglace	10/14
GLACE-AROMEN, PRO KUGEL Vanille, Schoki, Erdbeer, Rötali, Joghurt, Waldbeer, Espresso, Zimt	4
MINIGLÜSCHTLI NACH WUNSCH UND FANTASIE Minimini Coupe	7

Getränke

Getränke

MINERAL & SOFTDRINKS

ALLEGRA	35 cl	5.50
PASSUGGER	35 cl	5.50
PASSUGGER	77 cl	9
ALLEGRA	77 cl	9
COCA COLA	33 cl	5.50
COLA ZERO	33 cl	5.50
SHORLEY	33 cl	5.50
ELMER CITRO	33 cl	5.50
RIVELLA ROT	33 cl	5.50

HAUSGEMACHT

GLETSCHEREISTEE	40 cl	6
ORANGENSAFT	20 cl	6

WARME GETRÄNKE

ESPRESSO	4.5
CAFE CREME	5
MILCHCAFE	5.5
CAPPUCCINO	5.5
MACCHIATO	6
HAUSSCHOKOLADE	6
OVOMALTINE	5

SPEZIAL CAFÉS

CHALET Eiercognac und Rahm	9
CAMPINO Baileys und Rahm	9
STEIBÖCKLI Amaretto und Rahm	9
SCHANFIGGER Rötali, Kirsch und Rahm	9
LUTZ	8

SPEZIAL TEES Glas/Kanne

BERGKRÄUTER Mit Minze, Kornblumen, Malven und Zitronenmelissen	5/7
PUSCHLAVER Bio Kräutertee	5/7
ARVENTEE Mit Bergkräutern und Arvenholz	5/7
INGWER – ZITRONE Erfrischend und stärkend	5/7
FRÜCHTETEE Waldbeer mit Hibiskus, Hagebutte, Erdbeer und Brombeer	5/7

BIER OFFEN & FLASCHEN

CALANDA EDELBRÄU 5.2 %	35 cl/ 50 cl	5/7
PANACHE	35 cl/ 50 cl	5/7
CALANDA LAGER 4.8%	58 cl	7
ERDINGER URWEISSE 4.9%	50 cl	7
EICHHOF HEITERES KLOSTER 5.2%	33 cl	5
EICHHOF FINSTERER HUBERTUS 5.7%	33 cl	5
CALANDA 0.0 %	33 cl	5

APFELMOST

MÖHL TRÜB MIT ALKOHOL	50 cl	7
MÖHL TRÜB OHNE ALKOHOL	50 cl	7

APERITIVS

ORANGE SPRITZ Ohne Alcohol		10
APEROL SPRITZ		13
CAMPINO HUGO		13
GESPRITZTER WEISSWEIN SÜSS / SAUER		8
MARTINI BIANCO	4 cl	8
CAMPARI/ CYNAR	4 cl/ 40 cl	8
CAMPARI ORANGE		12
LILLET BLANC		8
LILLET RED BERRY		13

SHOTS

RÖTALI CAMPINO Ojeh!		6
BRINI`S INGWER SHOT Wow!		6
BRAULIO Mh..		6
FLYING MACYVER Autsch!		8
HAVANELI An Tagen wie Dieser		8
MUNGGA FURZ Es reicht!		6

COCKTAILS

CUBA LIBRE		16
ABSOLUT WODKA COLA		16
HAVANA COLA		16
GIN FIZZ/ TONIC		16

SPIRITUOSEN

BALLANTINE`S 40%	4 cl	10
GORDONS GIN 37.5%	4 cl	10
REMY MARTIN 43.8%	4 cl	10

DIGESTIVS & EDELBRÄNDE

VIELLE PRUNE 38.5% Aus gedörrten Pflaumen	2 cl	10
VIELLE POIRE 38.5% Aus gedörrten Birnen	2 cl	10
HENRI 38.5% Aus Pinot Noir Trauben	2 cl	12
KIRSCH/ WILLIAMS	2 cl	8
GRAPPA AMARONE 41%	2 cl	8
APPENZELLER 29%	4 cl	8
BRAULIO 21%	4 cl	7
KIRSCH / WILLIAMS / PFLÜMLI / OBSTLER 37.5%	4 cl	7



