

Aperitifs



Laurent-Perrier Brut		0.75l	86
Laurent-Perrier Rosé		0.75l	109
Nicolas Feuillatte Brut Réserve		0.375l	43
Nicolas Feuillatte Brut Réserve		0.75l	84
Nicolas Feuillatte Brut Rosé		0.75l	99
Perla Rosa Sec Rosé		0.75l	61
Weingut Grendlmeier			
Prosecco Cüpli		1 dl	9.50
		0.75l	55
Martini Bianco	15.5 % Vol.	4 cl	7
Campari	21 % Vol.	4 cl	7
Cynar	16 % Vol.	4 cl	7
Averna	29 % Vol.	4 cl	7
Weisswein gespritzt			8.50
Aperol Spritz mit Prosecco			11.50
Hugo			11.50
Campari Orange			10.50
Campari Soda			9

Suppen



Flädli-suppe	12.50
Bündner Gerstensuppe	13.50
Gulaschsuppe	14
Kaspressknödelsuppe	14

Salate und Vorspeisen



Gemischter Salat oder grüner Salat 🌿	9.50
Knoblauchbrot 🌿	8
Wurst- Käsesalat mit Schweizer Cervelat und Alpkäse, garniert mit saisonalen Salaten	21
Bunter gemischter Salatteller mit Früchten und gekochtem Ei 🌿	21
Flammkuchen mit Zwiebeln und Speck auf Sauerrahm oder mit Lauch und Käse auf Sauerrahm 🌿	20

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

Bündner Spezialitäten



Foppa Teller mit Bündlerfleisch, Rohschinken, Coppa, Salsiz und Alpkäse	32.50
Bündner Salsiz mit Brot und Butter	14
Alpkäse 🌿 mit Feigensenf, Brot und Butter	17
Foppa Capuns in Rahmsauce, mit Parmesankäse und Speck	31
Gemüse Capuns 🌿 in Rahmsauce, mit Parmesankäse	30

Österreichische Spezialitäten



Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes und Preiselbeeren	39.50
Kasspatzn (Chäsknöpfli) 🌿 mit Röstzwiebeln	24.50
Original österreichischer Schweinsbraten vom Schopf serviert mit Serviettenknödel und Sauerkraut	29
Backhendlsalat Auf gemischtem Salat mit Kürbiskernöldressing	25

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	25
Cordon bleu vom Schwein, gefüllt mit Schinken und Alpkäse serviert mit Pommes frites	32
Paniertes Schnitzel vom Schwein serviert mit Pommes frites	28
Club Sandwich «Foppa» Schweizer Pouletbrust, Speck, Tomaten, Salat und Ei im Toastbrot, serviert mit Pommes frites	28
Portion Pommes frites 🌿	12
Ab 2 Personen: Foppa`s Käsefondue 🌿 pro Person 300g	31
Auf Vorbestellung: Fondue Chinoise ab 2 Personen, pro Person Mit Rind-, Schweine- und Pouletfleisch, hausgemachten Saucen, Pommes frites, Reis und vielem mehr...	54
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	15.50
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites	15.50
Kinderpommes	9
Dino Glace	7



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

Süßes Hausgemachtes



Öpfelchüechli in Zimt und Zucker mit Vanillesauce oder Vanilleglace	13.50
Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Vanilleglace	14
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster	16.50
Nussstange	4.20
Fruchtwähe und Kuchen 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, 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.