

berghaus foppa

Aperitif

Martini bianco / rosso	4cl	15.5%Vol.	7.5
Cynar	4cl	16%Vol.	7.5
Campari	4cl	25%Vol.	7.5
Weisswein gespritzt süss			8.5
Weisswein gespritzt sauer			8.5
Aperol Spritz			13
Hugo			13

Champagner

Henriot Brut Souverain	3.75dl	46
Henriot Brut Souverain	7.5dl	83
Henriot Brut Souverain	Magnum	161
Henriot Rosé Brut	7.5dl	96
Henriot Rosé Brut	Magnum	187
Laurent Perrier Brut	7.5dl	86
Laurent Perrier Rosé	7.5dl	119
Nicolas Feuillate Brut Réserve	7.5dl	84
Nicolas Feuillate Rosé	7.5dl	99

Schaumwein | Prosecco

SCHWEIZ

GRAUBÜNDEN

Perla Rosa Sec Rosé	7.5dl	67
Weingut Grendelmeier		

ITALIEN

VENETIEN

Prosecco, Paladin	1dl	8.5
Prosecco, Paladin	7.5dl	57

Alkoholfreier Schaumwein Non-alcoholic sparkling wine

ZERO'SI Rosé 0%	2dl	15
-----------------	-----	----

Vorspeisen | Salate Starters | Salads

Gemischter Salat Radieschen Kernmix ^V Mixed salad radishes seed mix	12.5 / 17.5
Grüner Salat Radieschen Kernmix ^V Green salad radishes seed mix	11.5 / 16
Wurst-Käsesalat Cervelat Alpkäse gemischter Salat Sausage and cheese salad Cervelat Alpine cheese mixed salad	21.5
Egliknusperli gemischter Salat Sauce Tartar Deep-fried perch mixed salad tartar sauce	31
Hausgemachte Dressings: Himbeer Dressing French Dressing Homemade dressings: raspberry dressing french dressing	
Beef Tatar Rotweinzwiebel Kapern Schnittlauch-Mayonnaise Kräuterbutter Toastbrot Beef tartare red wine onion capers chives mayonnaise herb Butter toast bread	
Klein small	25
Gross big	33

Suppen Soups

Flädli-suppe Clear beef broth sliced pancakes	13
Bündner Gerstensuppe Grisons barley soup	14
Gulaschsuppe Goulash soup	14.5

Flammkuchen Tarte Flambée

Klassischer Flammkuchen Speck Zwiebel Sauerrahm Classic Tarte Flambée bacon onion sour cream	21.5
Vegetarischer Flammkuchen Lauch Zwiebel Käse Sauerrahm ^V Vegetarian Tarte Flambée leek onion cheese sour cream	21.5

Bündner Spezialitäten Grisons Specialities

Foppa Teller	32.5
Bündnerfleisch Rohschinken Trockenwurst Salsiz Alpkäse Essiggemüse Butter Grisons air dried meat raw ham dry sausage Salsiz Alpine cheese pickled vegetables butter	
Trockenwurst (Janki) Haussenf Meerrettich	16.5
Dried sausage (Janki) house mustard horseradish	
Alpkäse Feigensenf Nüssli Weintrauben Butter [∨]	17.5
Alpine cheese fig mustard nuts grapes butter	
Foppa Capuns Rahmsauce Parmesankäse Speck	32
Foppa Capuns cream sauce Parmesan cheese bacon	
Gemüse Capuns Rahmsauce Parmesankäse Zwiebel [∨]	32
Vegetable Capuns cream sauce Parmesan cheese onion	
Ghackets Hörnli Apfelmus Reibkäse	26
Minced beef pasta mashed apples grated cheese	

Unsere Klassiker Our classics

Spezial Foppa Schweins- Bratwurst vom Grill (Janki) 160g Haussenf Spezialbrötli	21
Special Foppa grilled porc sausage (Janki) 160g house mustard special roll	
Foppa Rindsburger	
Raclettekäse Salat Apfel-Zwiebeln Honig-Senfauce Brioche Pommes Frites Cole Slaw	29
Raclette cheese salad apple onions honey mustard sauce brioche French fries Cole Slaw	
Vegi Burger [∨]	27.5
Gemüse Patty Raclettekäse Apfel-Zwiebeln Honig-Senfauce Brioche Pommes Frites Cole Slaw	
Vegetable Patty Raclette cheese apple onions honey mustard sauce brioche French fries Cole Slaw	
Wiener Schnitzel vom Schwein Pommes Frites	31
Escalope of porc "Viennese style" French fries	
Cordon Bleu vom Schwein Raclettekäse Ofenschinken Pommes Frites Preiselbeeren	36
Cordon bleu of pork Raclette cheese oven ham French fries cranberries	
Teigtaschen Bergkäsefüllung Trauben Riesling-Rahmsauce [∨]	31.5
Dumplings mountain cheese filling grapes Riesling cream sauce	
Kartoffelnocchi Tomatensauce Reibkäse [∨]	25
Potato gnocchi tomato sauce grated cheese	
Portion Pommes Frites [∨]	14
Portion of French fries	

Spezialitäten aus Österreich Austrian specialties

Original Wiener Schnitzel vom Kalb Petersilienkartoffeln Preiselbeeren Original Viennese escalope of veal parsley potatoes cranberries	44
"Kasspatzn" (Chasknöpfli) Röstzwiebel ^V Cheese spätzli fried onions	26
Selchwurst (geräucherte Siedwurst) Haussenf Meerrettich Hausbrot Smoked sausage house mustard horseradish homemade bread	21
Für einen zusätzlichen Teller berechnen wir CHF 4 Additional plate: CHF 4	

Für unsere kleinen Gäste bis zum 14. Geburtstag for our little guests up to the 14th birthday

Ghackets Hörnli Apfelmus Reibkäse Minced beef pasta mashed apples grated cheese	17
Kartoffelgnocchi Tomatensauce Reibkäse ^V Potato gnocchi tomato sauce grated cheese	16
Chicken Nuggets (5 Stück) Pommes Frites Chicken Nuggets (5 pieces) French fries	17
Wiener Schnitzel vom Schwein Pommes Frites Rüeбли Escalope of porc "Viennese style" French fries carrots	17.5
Pommes Frites (Kinderportion) ^V French fries (children's portion)	10

Hausgemachtes Süßes Homemade sweets

Apfel-Quarkbällchen Sauerrahmglace ^V Apple quark balls sour cream ice cream	15.5
Kaiserschmarrn Zwetschgenröster ^V Kaiserschmarrn stewed plums	16.5
Schoggibrownie Himbeer-Joghurtglace ^V Chocolate brownie raspberry yogurt ice cream	15.5
Cremeschnitte ^V Vanilla slice	8
Nussstange ^V Nut pastry	5
Fruchtwähe Tageskuchen ^V Fruit tart Cake of the day	7
Rahm ^V Whipped cream	1.5

Alle Preise verstehen sich in CHF und beinhalten 8.1% MwSt.
All prices are in CHF and include 8.1% VAT.

Unbeschwerter Genuss trotz Allergien
Enjoy your meal with confidence, even with allergies

Gemischter Salat Radieschen Himbeerdressing ^{Vegan / G / L} Mixed salad radishes seed mix raspberry dressing	17.5
Grüner Salat Radieschen Himbeerdressing ^{Vegan / G / L} Green salad radishes seed mix raspberry dressing	16
Sellerie-Apfelcremesuppe ^{Vegan / G / L} celery and apple cream soup	14.5
Glutenfreies Brötchen ^{Vegan / G / L} Gluten-free roll	3.5
Beef Tatar Rotweinzwiebel Kapern laktosefreie Butter glutenfreies Brötchen ^{G / L} Beef tartare red wine onion capers lactose-free butter gluten-free roll	34.5
Hacktätschli Bratensauce Rüebli Petersilienkartoffel ^{G / L} Meat patties roast gravy carrots parsley potatoes	32
Gemüsetaler Salat Kräuterdip ^{Vegan / G / L} Vegetable patties salad herb dip	27
Glutenfreie Pommes Frites ^{Vegan / G / L} French fries gluten-free	14
Sorbet Holunderbeere oder Heidelbeere ^{Vegan / G / L} Elderberry or blueberry sorbet	9
Apfel Crumble ^{Vegan / G / L} Apple crumble	12

Glace – Coupes Ice cream

<p>Kugel Glace Ice cream scoop^V Mocca Stracciatella Schokolade Erdbeere Vanille Sauerrahm-Kirsch Karamell Zitrone (vegan) Blutorange (vegan)</p>	<p>4</p>
<p>Kugel hausgemachtes Glace homemade ice cream soup^V Sauerrahm Himbeer-Joghurt</p>	<p>5.5</p>
<p>Toppings^V Karamellsauce Schoggisauce Limettensauce Smarties Marshmallow Gummibärchen Zuckerkonfetti Schoggi-Crumble</p>	<p>pro Topping 1.5</p>
<p>Affogato al caffè^V Eine Kugel Vanille Espresso</p>	<p>8.5</p>
<p>Gerührter Eiskaffe stirred iced coffee^V Vanille Kaffee Rahm</p>	<p>12</p>
<p>Coupe Dänemark^V Vanille Schoggisauce Rahm</p>	<p>11</p>
<p>Coupe Cookies^V Karamell Cookies karamellisierte Walnüsse Karamellsauce Rahm</p>	<p>13</p>
<p>Coupe Dolce Estate^V Stracciatella Heidelbeeren Limettensauce Rahm</p>	<p>12</p>
<p>Coupe Aperol Spritz^V Blutorange Orange Prosecco Aperol</p>	<p>12</p>
<p>Coupe Schwarzwald^V Sauerrahm-Kirsch Sauerkirschen Schoggi-Crumble Schoggisauce Rahm</p>	<p>13</p>
<p>Baileys Coffee^V Mocca Baileys Rahm</p>	<p>13.5</p>
<p>Frappé (Aromen nach Wunsch) milk shake flavors as desired^V Mocca Stracciatella Schokolade Erdbeere Vanille Sauerrahm-Kirsch Karamell Zitrone (vegan) Blutorange (vegan)</p>	<p>9.5</p>
<p>Sorbet Colonel^V Zitronensorbet Wodka</p>	<p>9.5</p>

Allergien und Intoleranzen Allergies and intolerances

Über Zutaten in unseren Getränken und Speisen, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Zusätzlich bieten wir unser spezielles Menü, extra auf Allergien und Intoleranzen abgestimmt.

Our staff will be happy to provide you with information about ingredients in our drinks and dishes that can trigger allergies or intolerances on request. In addition, we offer a special menu specifically tailored to guests with allergies and food intolerances

^V **vegetarisch**
^L **laktosefrei**
^G **glutenfrei**
vegan

Unsere Produzenten Our Producers

Im Berghaus Foppa legen wir grossen Wert auf die Zusammenarbeit mit einheimischen Produzenten. Wo immer es möglich ist, möchten wir regionale Lieferanten und Handwerker unterstützen, um sowohl die Qualität unserer Produkte zu steigern als auch die lokale Wirtschaft zu fördern. Dazu arbeiten wir unter anderem mit der Metzgerei Janki in Flims für Fleisch, mit regionalen Bäckereien für Brot und Backwaren, mit Ecco Jäger Selva in Laax für Früchte und Gemüse, mit Oswald in Ilanz für Getränke sowie mit Baur au Lac Vins und von Salis für Wein und Spirituosen zusammen. Diese Partnerschaften sind Beispiele für unseren Anspruch an Nachhaltigkeit, kurze Transportwege und eine enge Verbundenheit mit der Region.

At Berghaus Foppa, we place great importance on collaborating with local producers. Wherever possible, we aim to support regional suppliers and artisans to enhance the quality of our products and boost the local economy. To this end, we work with, among others, the Janki butcher shop in Flims for meat, regional bakeries for bread and pastries, Ecco Jäger Selva in Laax for fruits and vegetables, Oswald in Ilanz for beverages, and Baur au Lac Vins and von Salis for wine and spirits. These partnerships exemplify our commitment to sustainability, short transport routes, and a strong connection to the region.

Fleisch – Deklaration Meat - Declaration

Schwein porc:	CH
Rind beef:	CH, EU
Kalb veal:	CH
Geflügel poultry:	CH, EU

Brot – Deklaration Bread - Declaration

Brot & Brötchen Bread & rolls:	CH
Burger Buns Burger Buns:	CH