

CALANDAHÜTTE SAC

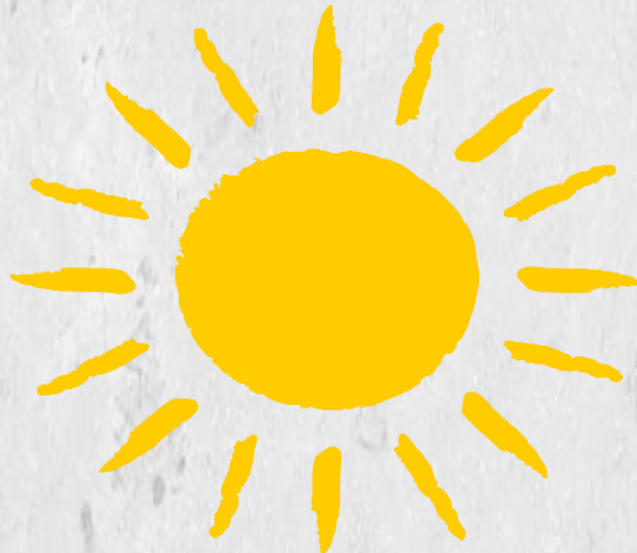
GEMÜTLICHKEIT
AUF 2073 M.Ü.M.



Sektion Rätia
Schweizer Alpen-Club SAC
Club Alpin Suisse
Club Alpino Svizzero
Club Alpin Svizzer



SCHÖN SIND IHR DO BI ÜS



SPEISEN & GETRÄNKE





EIN HERZLICHES "GRÜEZI"



Wir freuen uns Euch als Gäste in der Calandahütte begrüßen zu dürfen. Zuhause sind wir in Seewis Dorf im schönen Prättigau. Wenn wir nicht in der Hütte sind arbeiten wir im Tal oder bewegen uns gerne in der Natur beim Biken oder Wandern. Im Winter sind wir mit den Schneeschuhen und Tourenski unterwegs.

Monika & Beat

ESSEN

Kalte Speisen

Port. Vazer Alpkäse ca.150g gewürfelt Fam. Krättli, Untervaz	11.5
Calandasalsiz ca.100g fein geschnitten Mit Wachholder geräucherter Salsiz Schweine- und Rindfleisch	12.5
Port. Kräuterspeck ca. 90g fein geschnitten	14.5
Port. Mostbröckli ca. 80g fein geschnitten	19.5
Port. Rohschinken ca. 100g fein geschnitten	16.5
Kräuterspeck ca. 50g & Vazer Alpkäse ca. 80g	15.5
Hüttenplättli für 2 Personen fein geschnitten Mostbröckli, Kräuterspeck, Rohschinken und Vazer Alpkäse gewürfelt	29.5
Eingeklemmtes mit Hinterschinken, Kräuterspeck oder Sämtiser Bergkäse CH - Fleisch Metzgerei Mark, Lunden Neu: Tomaten & Mozzarella mit Basilikum, Salz, Pfeffer & Aceto Balsamico	8.5
Eingeklemmtes mit Rohschinken oder Mostbröckli CH - Fleisch Metzgerei Mark, Lunden	9.5
Tagessalat Informationen beim Hüttenteam	7

Warme Speisen

Tagessuppe ca. 4dl	9.5
Tagessuppe mit Hirschwurst-Rädli	13.5
Hirschwurst mit Brot <small>Siedezeit 20 min</small>	11
CAPUNS <small>Mangoldblatt gefüllt mit Spätzliteig in Milch-Bouillon gekocht und mit Raclettekäse überbacken LA CULINA Bad Ragaz</small>	
mit Rohschinken, Speck und Landjäger	25
mit Gemüse	25

DESSERT

Feines von unserem Holzofen

Schoggikuchen	5.5
Linzertorte	6.8
Bündner Nusstorte	6.5
mit Rahm	1.5
Elsi`s Totenbeinli <small>Haselnussstangen</small>	2.7

GETRÄNKE

Apéro`s

Röteli - Spritz ca. 2dl	25.5% von Fam. Ullius Chur	10.5
Aperol - Spritz ca. 2dl	11% Abbacella von Appenzeller mit Prosecco & Mineralwasser aufgespritzt,	10.5
Lilett Berry Rhabarber ca. 2dl	17% Lilett Blanc mit Wild Berry Tonic & Rhabarber-Sirup	10.5
Appenzeller Alpenbitter 4cl	29% Auch als Shot 2cl erhältlich	7.5 / 4
Prosecco-Gemin di Valdobbiadene 1dl / 7.5dl		8.5 / 55
Holunderblüten oder Rhabarber – Prosecco 1 dl		9
Gespritzter Weiss oder Rot ca. 2dl		8
R&S / BB mit Mineral oder Citro aufgespritzt		

Mineral- und Süssgetränke Pet 5 dl / 1.5 l

Goba Mineral still & laut		6 / 13
Goba Citro, Cola		6
Goba Flauder iisfee	zartfruchtig mit BIO Grünteextrakt	6
Vetsch Schorle	mit wenig Kohlensäure	6 / 13
Rivella rot		6 / 13

Erfrischendes offen

3 dl / 5 dl / 1 l

Holunder Sprudel

Sirup & Mineralwasser mit Kohlensäure

4.5 / 5.5 / 11

Rhabarber Sprudel

Sirup & Mineralwasser mit Kohlensäure

4.5 / 5.5 / 11

Zitronen Sprudel

Zitronensaft & Mineralwasser mit Kohlensäure

4.5 / 5.5 / 11

Biere

in Flaschen mit & ohne Alkohol

Calanda Lager	58cl	4,8%	6.9
Calanda Edelbräu (Spezli)	33cl	5,2 %	5.7
Calanda Radler Zitrone	33cl	2,0%	5.7
Calanda Radler Grapefruit	50cl	2% Büchse	6.9
Calanda Gletsch Bügel	40cl	4,8%	6.5
Appenzeller Weizen Bügel	50cl	5,2%	7
Appenzeller Weizen	50cl	alkoholfrei	7
Appenzeller Dunkel	33cl	5,2%	5.7

Most

Bügelflasche mit & ohne Alkohol

Vetsch Saft vom Fass Trüeb	50cl	4,5%	6.8
Vetsch Saft vom Fass Trüeb	50cl	alkoholfrei 0,0%	6.8

Kaffee creme und Espresso

von der Nespressokapsel

Kaffee creme	4.8
Espresso	4.8
Doppelter Espresso	6.8
Milchkaffee 3dl	5.8
Milch kalt/heiss 3dl	4.3
Ovo/Schoggi kalt/heiss 3dl	5.8

Crowning`s Tea von Appenzell ca. 3dl / 1.3 l

Schwarztee Earl Grey, Eisenkraut, Fenchel Fruchtschalen, Kirschen, Pfefferminz Orangenblüten, Zitronen-Ingwer, Abendkräuter	4.8 / 12
Heisses Wasser ca. 1,3 l im Teekrug	10

Kafi mit Schnaps/Likör 4cl

Espresso Coretto Grappa 40% Cividina Barrique, Pepi Tosolino	7.8
Calandakafi mit Amaretto / Zwetschgen 31,6% und Rahm	8.8
Rahmlikörkafi 9050 Appenzeller 18% mit Rahm	8.8
Kafi Luz / Fertig Kernobst 45%, Kräuter 41, oder Zwetschgen 40%	7
Aprikosen-LUZ mit Aprikosenlikör 30%	7.5
Hot Frog von Appenzeller mit Pfefferminz & grünem Vodka 17%	7

Weissweine offen

1 & 5 dl

von Salis Malanser Riesling Sylvaner 2022

Frischfruchtiger Aperitivwein mit präsender Zitrus- und Muskatnote in der Nase, guter Säurestruktur

6 / 27

Von Salis Bündner Federweiss AOC 2022 Pinot noir

Ein beerenfruchtiger und duftig-leichter Wein, mit einer dezenten süsslichen Fruchtnote

6 / 27

Gespritzter Weiss ca.2dl

R&S mit Mineralwasser oder Citro aufgespritzt

8

Weissweine 3.75dl & 7.5dl

Gat'Luzi Weissburgunder 2019 Heinz Kunz, Fläsch

Reife, exotische Fruchtaromen zeichnen diesen vollmundigen Weisswein aus

49

Cuvée blanc 2020/21 Daniel Marugg, Fläsch

Frisch, fruchtig mit ganz dezenter Holznote

50

Fläscher Sauvignon Blanc 2020/21 Daniel Marugg

Zitrusfrüchten, Holderblüten, frisch im Gaumen, angenehme Säure

31 / 53

Pinot Grigio 2020/21 Kellerei Nals Margreid, Alto Adige

Dieser Wein besitzt ein ausgezeichnetes Säureverhältnis, fruchtig

44

Rotweine offen

1 & 5 dl

Von Salis Maienfelder Pinot noir 2022

6 / 27

Beerige Aromen, würzige Fülle, im Gaumen sehr frisch und saftig, leichter Blauburgunder

Rioja Crianza DOCa 2019 Garnacha / Tempranillo

pro dl 6.5 / 29

Reife Frucht & leicht würzig 12 Monate im Barrique Bodegas Ontanon

Chianti Classico DOCG 2019

pro dl 6.5 / 29

Sangiovese / Merlot / Canaiol von Poggio al Sole, Toscana,
Schöne elegante Struktur, feine vielschichtige Frucht, elegantem Abgang

Gespritzter Rot ca.2dl

8

BB mit Mineralwasser oder Citro aufgespritzt

Rotweine 3.75dl & 7.5dl

Gat'Luzi Merlot 2019 Heinz Kunz, Fläsch

62

Guter Körperbau mit Struktur, ausgewogen und gefällig. Gewinnt in der Lagerung Komplexität und Feinheit

Gat'Luzi Scholle 2017 Heinz Kunz, Fläsch

60

60% Cabernet Dorsa, 20% Merlot, 20% Blauburgunder
Kernige Würze, Ahnungen von rosa Pfeffer und Johannis- und Holunderbeere,
Harmonisch dank stabilem Tannin Gerüst und gelungenem Säurespiegel

Fläscher Pinot noir 2021 Daniel Marugg, Fläsch

47

Klassischer Pinot Noir, gereift im grossen Holzfass, schöne rotbeerige Frucht,
würzig anhaltend mit feiner Struktur

Fläscher Pinot Noir «Selection » 2018/20

34 / 65

Gekeltert aus ausgesuchten Trauben, zwölf Monate im kleinen Holzfass ausgebaut.
Er zeigt in der Nase vielschichtiges Aromen, dezentes Holz, im Gaumen fein strukturiert und anhaltend

Merlot/Malbec «Schiefer» 2020 Daniel Marugg, Fläsch

65

Rotes Cuvée aus Merlot und Malbec. Ein gehaltvoller, gut strukturierter Rotwein,
14 Monate im Barrique ausgebaut

«Intus» Pinot Noir 2017	Daniel Marugg, Fläsch	85
Die Reben wurden mit ätherischen Ölen gepflegt, wodurch sie sanft stimuliert wurden. Ein gehaltvoller Pinot Noir gewachsen auf der Parzelle 678. Während 14 Monaten im Eichenfass gereift		
Kurtatsch Südtiroler Merlot/Cabernet Curtis 2018/20		46
Eleganz und Finesse sind die Charakteristika dieses Rotweins, kleiner Bruder		
Kurtatsch Südtiroler Merlot/Cabernet Soma 2017/19		58
Im Gaumen würzige Noten und getrocknete Kräuter wie Lorbeer & reife Tanninen, grosser Bruder		
Kroiss Zweigelt DAC Reserve Ried Neufeld 2020		45
Dunkelbeerige Frucht von Weichsel, Zwetschgen bis hin zu Preiselbeeren & Eleganter Würzaromik		
Cantina Su`entu Su`Anima Cannonau 2018/20		44
Warme Aromen von Rumtopf, Brombeeren und Moos sowie eine Eichenholznote		
«Sassoalora» 2018	Castello di Montépo, Jakop Biondi Santi, Toscana	42
100% Sangiovese duftet nach reifen Beeren, mittlere Fülle im Gaumen mit reifen Tanninen		

**Mitgebrachte Wein- und Spirituosenflaschen
werden mit Fr. 25.00 / 35.00 Zapfengeld verrechnet**

Schnäpse und Liköre 2cl

Williams 40%, Kräuter mit Appenzeller Chrüter 41 %	6.5
Kernobst, Kirsch, Zwetschgen 45,40,40 %	6.5
Honig-Kräuter, Honig-Williams 35%, von Appenzeller	6.5
Honig-Apricot 35%, von Appenzeller	6.5
Ingwerlikör 25% von Appenzeller	6.5
Aprikosenlikör 30% von Psenner, Südtirol	6.5
Churer Röteli Kirschenlikör 25.5 % von Fam. Ullius Chur	6.5
Vieille Prune von Appenzeller 41 %	6.5
Amaretto Casoni von Appenzeller 28 %	6.5

Grappa und Marc 2cl

Grappa Chardonnay 40% von Bepi Tossolini	7.5
Grappa Vite d'Oro Barrique 40% von Bepi Tossolino	7.5
Grappa GP « Girale » 40% von Pepi Tossolino	12.5
Pinot Noir Marc Barrique von Daniel Marugg, Fläsch sorgfältig destilliert und 7 Jahre im Eichenfass gelagert	8

**Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.
Preisänderungen vorbehalten**