

OCHSENALP

BEIZLI



WWW.OCHSENALP-AROSA.CH

IHRE GASTGEBERIN IN **AROSA** – PATRIZIA ITEN

Bei uns wird mit viel Herzblut und Liebe gekocht. Selbstgemachtes ist unser Trumpf und wir berücksichtigen regionale Händler.

♥ Geniessen Sie das Leben bei uns auf der Alp ♥

Events: Ein Riesenspass für Familien, Firmen - Teamevent,
Gruppenanlässe oder Vereinsausflüge.

Besuchen Sie unsere Homepage ochsenalp-arosa.ch

Hüttenzauber uf de Ochsenalp
jeden Mittwochabend: Juli bis September
auf Wunsch mit Taxi Dienst

SUPPEN MIT BROT

Bündner Gerstensuppe <i>hausgemacht</i>	12.00
Rindsbouillon mit Flädli <i>hausgemacht</i>	9.50

SALATE HAUSGEMACHTE DRESSING SAUCE!

Wurst-Käsesalat <i>einfach</i>	15.50
Portion Kartoffelsalat <i>hausgemacht</i>	9.50
Tomatensalat mit Zwiebeln <i>ital. Dressing</i>	9.50
Zweierlei (Tomaten und Kartoffelsalat in 2 Schalen serviert) Tipp: kombinierbar mit Aroslerli, Hirsch- oder Alpwurst	14.50

Bei allen kalten Speisen gibt es hausgemachtes Brot dazu.

Es hät solang`s hät

KALTE SPEISEN

Portion „rezepter“ Alpkäse <i>am Stück, Sennerei Maran Arosa GR</i>	14.50
Portion Speck am Stück oder geschnitten	14.00
Alp Plättli „Ochsenalp“ gemischt mit Käse und Fleischsorten (1-2 Personen) Tipp: 1 dl. „Wysse“ für nur CHF 4.50	24.00
Alp Plättli „Gian & Giachen“ mit Käse und Fleischsorten (3-4 Personen) Tipp: 1 dl. „Wysse“ für nur CHF 4.50	44.00
Alp Plättli „DUO“ <i>1x Bündnersalsiz & 1x Portion Alpkäse</i>	22.00
Hirsch Salsiz am Stück <i>120 g P. Mannhart Arosa GR</i>	14.00
Bündner Salsiz am Stück <i>Fam. Sprecher Langwies GR</i>	14.00

Bei allen kalten Speisen gibt es hausgemachtes Brot dazu.

Es hät solang`s hät

EINMALIG FEIN

Eusi Spätzli sind hausgemacht und werden im Pfännli serviert!

Schätzli Spätzli *mit hauseigener Käsemischung, geröstete Zwiebeln* 18.50

Xundi Spätzli *div. Mischgemüse, Käsemischung, geröstete Zwiebeln* 19.50

Alpspätzli ***bitzeli scharf** mit Landjäger, Käsemischung, geröstete Zwiebeln* 19.50

WILD uf Spätzli (mit Hirschgeschnetzeltes) ***im September*** 23.50

Tipp: Apfelmus *zu den hausgemachten Spätzli* 3.50

CHÄSSCHNITTE MIT TOMATEN & ZWIEBELN

Alpkäse VEGI 16.50

Alpkäse und Schinken 18.50

mit Cervelat und Käse „unser Geheimitipp“ 19.50

zusätzlich 1 Ei *vielleicht sogar vom Lieblingshuhn IDA* **1.90**

URCHIG UND GUET





1x Paar Aroslerli, mit Brot <i>P. Mannhart Arosa GR</i>	9.50
mit Kartoffelsalat	16.50
1x GRILL Hirschwurst, mit Brot <i>P. Mannhart Arosa GR</i>	11.50
mit Kartoffelsalat	18.50
1x GRILL Alpwurst mit Rind, mit Brot <i>Fam. Sprecher Langwies GR</i>	11.50
mit Kartoffelsalat	18.50
Speck <small>gebraten</small> mit 2 Spiegeleier <i>vom Huhn Ida oder vu de Berta</i>	13.50
Käsekuchen <small>heiss serviert, gross, hausgemacht</small> (<i>ohne Zwiebeln</i>)	12.00
Tipp: kombinierbar mit einem kl. Tomatensalat	7.50

FONDUE

Käsefondue ab 2 Personen <i>Sennerei Maran, Arosa</i>	<i>pro Person</i>	26.00
GRATIS: 1x Zuger Kirsch 2cl.		

es hät solang`s hät

VERSÜSSE DEIN LEBEN = hausgemacht

	o. Rahm	m. Rahm
Nussgipfel oder Zimtschnecke	4.50	
Fruchtwähen Aprikosen 	6.00	7.50
Ochsenalp Caramelcremè  <i>so was vu fein</i>		7.00
Meringues mit frischem Schlagrahm 		9.00
Schoggikuchen <i>“mee schoggi gat nümme“</i> 	5.00	6.50

es hät solang`s hät

IH DE SUMMERSAISON

Almond Magnum, Café Glace und Kinderwasserglace

SANDWICH

Salami *oder* Schwyzerbergkäse 8.50

Bündnerfleisch, Rohschinken 9.00

♥ Schön sind Sie da. ♥
Wir wünschen Ihnen „EN GUETÄ“.

Alle Preise in CHF, inkl. 7.7% Mehrwertsteuer / ☺ nur BARES ist Wahres
wir akzeptieren EC Karte & Twint

Herkunft der verwendeten Produkte:

Fleisch: ausschliesslich aus der Schweiz

Wild: EU oder Schweiz

Milchprodukten: Sennerei Maran, Arosa und Schweiz

Eier: vom eigenen Hühnerstall und aus regionaler Freilandhaltung

Allergien und Intoleranz: Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und Intoleranz auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden.

WEISSWEIN

	10cl	20cl	50cl	70cl
Bündner Federweiss 2022 <i>AOC 13.5%</i>	5.50	9.50	25.00	
Aigle L`abeille	5.50	9.50	25.00	34.00
Pinot Grigio <i>2021 aus Friuli Italien, DOC</i>			25.00	
Riesling-Sylvaner <i>Fam. Joos Trimmis GR</i> <i>unterstütze einen regionalen Winzer</i>			29.00	
Epesses Bovard Terre à Boire <i>12.8% 2021, AOC</i>				56.00

APÉRO

Gespritzter Weisswein <i>süss oder sauer</i>	8.50
Aperol Spritz <i>fruchtig und fein</i>	9.50

SCHAUMWEINE

	10cl	75cl
Prosecco	7.00	39.00

ROTWEINE

	10cl	20cl	50cl
Huuswy Primitivo Spazio Amabile 2021	5.50	9.50	25.00


Blauburgunder Beerli Spiegelberger			29.00
<i>Fam. Joos Trimmis GR / unterstütze einen regionalen Winzer</i>			

Merlot Ticino www.mocuco.ch			75cl
<i>Merlot, Americano, Cabernet</i>			46.00
Farnese Edizione Cinque Autoctoni 2019			56.00

SPIRITUOSEN

	2cl	4cl
IVA <i>der Magenaufräumer aus Arosa 37.5%</i>	6.00	
Grappa „di Moscato,,	7.00	
Grappa „di Amerone“ Barique,,	7.00	
Bündner Röteli <i>Theo Engel, Langwies GR 22%</i>		6.00
Chrüter / Obstbrandwein Träsch / Kirsch 45%!	6.50	
Appenzeller		7.00
Ochsenalp SHOT <i>kalt & scharf so was vu guet</i>	5.50	
scharfer Theo Röteli us Langwies GR mit Chili	5.50	

FLASCHEN

	33cl	50cl	58cl
Möhl, Saft vom Fass trüb		6.90	
Möhl, Saft vom Fass trüb, <i>alkoholfrei</i>		6.90	
Calanda Lager 4.8%			7.00
Calanda Edelbräu 5.3%	5.50		
Calanda Radler 2.0%	5.50		
Calanda Senza, <i>alkoholfrei</i>	5.50		
Arosa Sunna  das Bier vo da 5.0%	7.10		
Erdinger Weissbier 5.3% <i>mit oder alkoholfrei</i>		7.90	
EL Tony Mate alkoholfrei das natürliche Power Getränk, vegan	5.50		

Coca-Cola Zero	33cl 4.90		
Arosa Alpen Quellwasser		50cl 4.00	100cl 6.00

WARME GETRÄNKE

Café Crème <i>beste Bohnen von Stocker's Kaffeerösterei Cham ZG</i>			4.50
Espresso			4.50
Milchkaffe			4.70
Espresso doppelt			7.10
Ovomaltine / Schokolade <small>warm</small>			4.70

♥Huuskaffi , «Geheimrezept» <i>mit frischem Schlagrahm</i>	9.00
Schümli Pflümli , <i>mit frischem Schlagrahm</i>	9.00
Kaffi Luz: Zwetschgen / Chrüter / Träsch 45%	7.00
<i>Eusi Schnäps cömid vo de Brennerei Schuler im Sattel SZ</i>	
Coretto Grappa «mit ordentlichem Schluck Grappa»	7.30

TEE RASELLI USEM PUSCHLAV GR

auf Wunsch mit Bio Honig (separat) CHF 1.00

mit Pfefferminze <i>und Alpenkräutern</i>	4.30
mit Zitronenmelisse <i>und Alpenkräutern</i>	4.30
mit Vervain <i>und Kornblumenblüten. Der Tee mit dem gewissen Etwas.</i>	4.30
mit Edelweiss <i>mit Pfefferminze, Apfelmünze, Zitronenmelisse, Orangenminze, Kornblumen (rot, rosa)</i>	4.30

KALTE GETRÄNKE

OFFENAUSSCHRANK

	30cl	50cl	150cl
Mineralwasser <i>mit Kohlensäure</i>	3.90	5.00	14.00
Mineralwasser <i>mit Holunderblütensirup</i>	4.50	6.00	
Shorley	4.10	5.50	14.50
Rivella rot / Citro / Coca Cola	4.10	5.50	14.50
Bergamotte <i>klar, frisch, lebhaft und spritzig</i>	4.10	5.50	14.50
Hustee <i>„eisgekühlt“ das Original von Arosa</i>		6.50	
Nutella Milchshake	4.90		
Ovomaltine / Schokolade <i>kalt</i>	4.70		



Manche mögen es klein und fein. Verbringen Sie den **Nationalfeiertag** in gemütlicher Atmosphäre bei uns auf der Ochsenalp in Arosa.

Gerne verwöhnen wir Sie mit einem reichhaltigen 1. August Brunch, mit allem was Ihr Herz begehrt, damit Sie das Leben so richtig geniessen können.





Das ganze Ochsenalp Team freut sich mit allen Gästen einen unvergesslichen 1. August zu verbringen.

- Preis pro Erwachsene: CHF 39.00 & 1dl. Prosecco
- Kinder bis 12 Jahre: pro Altersjahr CHF 2.50

Geniesse das Leben auf der Ochsenalp. Wir freuen uns auf Eure Anmeldung.

Bei jeder Witterung.

jeden Monat en Hit uf de Ochsenalp

-  **Juli** heisser Fleischkäse mit hausgemachtem Kartoffelsalat CHF 18.50
-  **August** **OLMA Bratwurst** mit Brot CHF 9.50
mit hausgemachtem Kartoffelsalat CHF 18.50
-  **September** **WILD uf Spätzli** (*Hirschgeschnetztes*) CHF 23.50
-  **Oktober** **Ochsenalp-Röschti** isch Gröschti
mit Käse überbacken CHF 19.50
mit 1 Spiegelei evtl. vum Huhn IDA CHF 21.50

Es hed so lang es hed.