

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 und Fondue Abig uf de Ochsenalp
Juli bis Oktober
auf Wunsch mit Taxi Dienst

SUPPEN MIT BROT

Bündner Gerstensuppe <i>hausgemacht</i>	13.50
Rindsbouillon mit Flädli <i>hausgemacht</i>	9.50

SALATE HAUSGEMACHTE DRESSING SAUCE!

Wurst-Käsesalat <i>einfach und de beschti</i>	16.00	
Portion Kartoffelsalat <i>hausgemacht</i>	8.00	10.50
Tomatensalat mit Zwiebeln <i>ital. Dressing</i>	7.50	10.50
Zweierlei (Tomaten und Kartoffelsalat in 2 Schalen serviert) Tipp: kombinierbar mit Aroslerli oder Hirschwurst		14.50

Bei allen kalten Speisen gibt es hausgemachtes Brot dazu.

Es hät solang`s hät

KALTE SPEISEN

Alpkäse *am Stück „sehr rezent“* 14.50

Alp Plättli „DUO“ *1x Buresalsiz & 1x Portion **Alpkäse*** 22.00

Hirsch Salsiz am Stück *120 g P. Mannhart Arosa GR* 14.00

Buure Salsiz am Stück *Fam. Sprecher Langwies GR* 13.00

Alp Plättli „Ochsenalp“ *gemischt mit Käse und Fleischsorten* 25.00
(1-2 Personen) **Tipp:** 1 dl. Weisswein für nur CHF 5.00

Alp Plättli „Gian & Giachen“ *mit Käse und Fleischsorten* 46.00
(3-4 Personen) **Tipp:** 1 dl. Weisswein für nur CHF 5.00

Bei allen kalten Speisen gibt es hausgemachtes Brot dazu.

Es hät solang`s hät

EINMALIG FEIN

Eusi Spätzli werden im Pfännli serviert!

Schätzli Spätzli <i>mit hauseigener Käsemischung, geröstete Zwiebeln</i>	19.50
Xundi Spätzli <i>mit div. Gemüse, Käsemischung, geröstete Zwiebeln</i>	20.50
Alpspätzli <i>bitzeli scharf mit Landjäger, Käsemischung, geröstete Zwiebeln</i>	21.50
Tipp: Apfelmus <i>zu den hausgemachten Spätzli</i>	3.50

CHÄSSCHNITTE MIT TOMATEN & ZWIEBELN

Alpkäse VEGI	17.50
Alpkäse mit Cervelat „unser Geheimtipp“	20.50
zusätzlich 1 Spiegelei <i>vielleicht sogar vom Lieblingshuhn IDA</i>	2.00

URCHIG UND GUET

1x Paar Arosarli mit Brot	<i>P. Mannhart Arosa GR</i>	9.50
	mit Kartoffelsalat	17.50
1x GRILL Hirschwurst mit Brot	<i>P. Mannhart Arosa GR</i>	11.50
	mit Kartoffelsalat	19.50
1x GRILL Alpwurst (Rind) mit Brot	<i>Fam. Sprecher Langwies GR</i>	11.50
	mit Kartoffelsalat	19.50
Speck gebraten mit 2 Spiegeleier	<i>vom Huhn Ida oder vu de Berta</i>	13.50
Käsekuchen heiss serviert, gross, hausgemacht (<i>ohne Zwiebeln</i>)		13.00
Tipp: kombinierbar mit einem kl. Tomatensalat		7.50

OCHSENALP-FONDUE

Käsefondue ab 2 Personen	<i>eigene Hausmischung</i>	<i>pro Person</i>	27.00
GRATIS: 1x Zuger Kirsch 2cl.			

es hät solang's hät

VERSÜSSE DEIN LEBEN = hausgemacht

Nussgipfel		4.70	
Fruchtwähen Aprikosen 		6.50	7.50
Schoggikuchen "mee schoggi gat nümme" 		5.50	6.50
Meringues mit frischem Schlagrahm 		7.00 klein	9.50 gross

IH DE SUMMERSAISON

Almond Magnum, Café Glace und Kinderwasserglace

SANDWICH NICHT ÜBER DIE MITTAGSZEIT

Käse, Salami oder Rohschinken

9.00

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

Alle Preise in CHF, inkl. 8.1% 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 AOC 13.5%	6.50	13.00	32.00	
Agile L`abeille AOC 2022	6.00	12.00	28.00	39.00
Pinot Grigio 2022 Spazio Friuli DOC			29.00	
Riesling-Sylvaner Fam. Joos Trimmis GR <i>unterstütze einen regionalen Winzer</i>			33.00	
Epesses Bovard Terre à Boire 12.8% 2022 AOC				58.00

APÉRO

Gespritzter Weisswein <i>süss oder sauer</i>	8.50
Aperol Spritz <i>fruchtig und fein</i>	10.50

Prosecco Valdobbiadene

7.50

42.00

ROSÉ

75cl

Miraval Rosé Côtes de Provence AOC

65.00

ROTWEINE



Ripasso della Valpolicella DOC Superiore 2020

10cl

20cl

50cl

6.00

12.00

29.00

75 cl

Merlot Ticino 2019 Merlot, Americano, Cabernet

47.00

Farnese Edizione Cinque Autoctoni 2021

58.00

de Lieblingswy vu de Gastgeberi mit Herz

SPIRITUOSEN

	2cl	4cl
IVA <i>der Magenaufräumer aus Arosa 37.5%</i>	6.00	
Grappa „di Moscato,,	8.00	
Grappa „di Amerone“ Barique,,	8.00	
Bündner Röteli <i>Theo Engel, Langwies GR 22%</i>	6.50	
Chrüter / Obstbrandwein Träsch / Kirsch 45%l	6.50	
Appenzeller		7.00
Ochsenalp SHOT <i>kalt & scharf so was vu guet</i>	6.00	

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%	6.00		
Calanda Radler 2.0%	6.00		
Calanda Senza, <i>alkoholfrei</i>	6.00		
Arosa Sunna  das Bier vo da 5.0%	8.50		
Erdinger Weissbier 5.3% <i>mit oder alkoholfrei</i>		7.90	

Coca-Cola Zero	33cl 5.10		
Arosa Alpen Quellwasser		50cl 4.50	100cl 7.00

WARME GETRÄNKE

Café Crème <i>beste Bohnen von Stocker's Kaffeerösterei Cham ZG</i>			4.70
Espresso			4.70
Milchkaffe			4.90
Espresso doppelt			7.20
Ovomaltine / Schokolade <small>warm</small>			4.90

♥ Huuskaffi , « Geheimrezept » <i>mit frischem Schlagrahm</i>	9.00
Schümli Pflümli , <i>mit frischem Schlagrahm</i>	9.00
Kaffi Luz Zwetschgen / Chrüter / Träsch 45% Brennerei Schuler Sattel SZ	7.00
Huus Luz bisch au scho en fän?	7.00
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>	4.50
mit Zitronenmelisse <i>und Alpenkräutern</i>	4.50
mit Vervain <i>und Kornblumenblüten. Der Tee mit dem gewissen Etwas.</i>	4.50
mit Edelweiss <i>mit Pfefferminze, Apfelfminze, Zitronenmelisse, Orangenminze, Kornblumen (rot, rosa)</i>	4.50

KALTE GETRÄNKE

OFFENAUSSCHRANK

	30cl	50cl	150cl
Mineralwasser <i>mit Kohlensäure</i>	4.10	5.50	15.00
Mineralwasser <i>mit Holunderblütensirup</i>	4.50	6.00	
Shorley	4.10	5.50	15.00
Rivella rot / Citro / Coca Cola	4.10	5.50	15.00
Bergamotte <i>klar, frisch, lebhaft und spritzig</i>	4.10	5.50	15.00
Hustee „eisgekühlt“ <i>das Original von Arosa</i>		6.50	
Ovomaltine / Schokolade <i>kalt</i>	4.90		



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 3.00

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

Bei jeder Witterung.

Hesch gwüsst...

- ♥ dass mier **bi jedem Wetter täglich** für Euch offe hend
- ♥ dass Lieblings-Huhn vu de Gastgeberin **IDA** heisst
- ♥ dass mier Ihres Trinkgeld **ufs ganze Team** ufteiled
- ♥ dass mier Food-Waste so chli wie möglich wend halte,
drum euses Motto: «**es hed solang`s hed**»
- ♥ dass Du alli Informatione uf: FB, Instagram, Websiete gsehst
- ♥ dass eusi Deko-Zauberfee **PEPE** heisst

♥ schön bisch **DU** da! ♥