

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.

September & Oktober:
Fondue Plausch am Abend mit Taxi Fahrt

Besuchen Sie unsere Homepage ochsenalp-arosa.ch
NEU: Gutscheine können Sie bequem online auf unserer Webseite oder direkt bei uns bestellen.

Cum eifach ih Hütte innä zum zahlä ♥

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>eifach und de beschtli sägets</i>	12.50	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)		14.50
Tipp: kombinierbar mit Arosarli, Hirschwurst oder Arosawurst		

Bei allen kalten Speisen gibt es hausgemachtes Brot dazu.

Es hät solang`s hät

KALTE SPEISEN

Portion Käse <i>am Stück rezent ca.200gr.</i>	16.00
Plättli „DUO“ <i>1x Salsiz & 1x Portion rezenten Käse</i>	22.00
Hirsch Salsiz am Stück <i>120 g P. Mannhart Arosa GR</i>	14.00
Fitness Salsiz 100% BioRind <i>Fam. Sprecher Langwies GR</i>	14.00
Waldfäscht (ganze Cervelat am Stück, Essiggurken, Senf & Brot)	8.50
Bärg Plättli (ganze Cervelat und 1 Stück rezenten Käse, Essiggurken, Senf & Brot)	15.00

Bei allen kalten Speisen gibt es hausgemachtes Brot dazu.

Es hät solange`s hät

EINMALIG FEIN

Eusi Spätzli werden im Pfännli serviert!

Schätzli Spätzli <i>mit hauseigener Käsemischung, geröstete Zwiebeln</i>	20.50
Xundi Spätzli <i>mit div. Gemüse, Käsemischung, geröstete Zwiebeln</i>	21.50
Urchigi Spätzli <i>bitzeli scharf mit Landjäger, Käsemischung, röst. Zwiebeln</i>	22.50
Tipp: Apfelmus <i>zu den super feinen Spätzli dazu</i>	3.50

CHÄSSCHNITTE MIT TOMATEN & ZWIEBELN

VEGI ohne Fleisch mit Raclettekäse rezent	17.50
mit Cervelat „unser Geheimtipp“ & Raclettekäse rezent	21.50
zusätzlich 1 Spiegelei vielleicht sogar vom Lieblingshuhn IDA	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 Hüttewurst (mit Rind) und Brot	<i>Fam. Sprecher Langwies</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 (ohne Zwiebeln)		13.00
Tipp: kombinierbar mit einem kl. Tomatensalat		7.50

OCHSENALP-FONDUE


Käsefondue ab 2 Personen	<i>Sennerei Maran Arosa</i>	<i>pro Person</i>	27.00
GRATIS: 1x Zuger Kirsch 2cl.			

es hät solang`s hät

VERSÜSSE DEIN LEBEN



hausgemacht

		mit Rahm
Nussgipfel *	4.80	
Fruchtwähen Aprikosen 	6.50	7.50
Schoggikuchen "mee schoggi gat nümme" 	6.50	7.50
Meringues mit frischem Schlagrahm	6.50 klein	9.50 gross
Caramelcreme nach GrossiArt 		7.50

IH DE SUMMERSAISON

verschiedeni Glace, au Kinderglace.... **was grad ume hed**

♥ schön hesch de Wäg zu Eus gfunde ♥

Wir wünschen Ihnen „EN GUETÄ“.

Alle Preise in CHF, inkl. 8.1% Mehrwertsteuer / ☺ nur BARES ist Wahres
wir akzeptieren nur EC Karte

Herkunft der verwendeten Produkte:

Fleisch: ausschliesslich aus der Schweiz

Wild: Austria oder Schweiz

Milchprodukten: Sennerei Maran, Arosa und Schweiz

Eier: vom eigenen Hühnerstall und aus regionaler Freilandhaltung

Brot & Feinbackwaren: Alle Brote und Feinbackwaren: Schweiz

Allergien und Intoleranz: **Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich beim Service. Gerne geben Ihnen unsere tollen Mitarbeiter Auskunft.**

WEISSWEIN

	10cl	20cl	50cl	70cl
Bündner Federweiss <i>AOC 13.5%</i>	6.50	13.00	32.00	
Aigle L`abeille <i>AOC</i>	6.00	12.00	29.00	39.00
Pinot Grigio <i>Spazio Friuli DOC</i>			29.00	
Riesling-Sylvaner <i>Fam. Joos Trimmis GR</i> <i>unterstütze einen regionalen Winzer</i>			33.00	
Chardonnay 2024 <i>vollmundiger Weisswein AOC 14%</i> <i>unterstütze einen regionalen Winzer Fam. Joos Trimmis GR</i>				52.00

APÉRO

Gespritzter Weisswein <i>süss oder sauer</i>		8.50		
Aperol Spritz <i>fruchtig und fein</i>		10.50		
Prosecco <i>Valdobbiadene</i>	7.50			42.00

ROSÉ

75cl

Miraval Rosé Côtes de Provence AOC

65.00

ROTWEINE



10cl **20cl** **50cl**

Ripasso della Valpolicella

6.00 12.00 29.00

Blauburgunder Beerli Spiegelberger

33.00

unterstütze einen regionalen Winzer Fam. Joos Trimmis GR

75cl

Merlot Ticino Merlot, Americano, Cabernet

47.00

Farnese Edizione Cinque Autoctoni


58.00

40 Goldmedaillen, Mehrfacher Titel: « Best Red Wine of Italy »

SPIRITUOSEN

	2cl	4cl
IVA <i>angenehme Wirkung für den Magen 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%! 	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%			7.20
Moretti Bier 4.6%	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 100cl 4.50 7.00

WARME GETRÄNKE

Café Crème		4.80
Espresso		4.80
Milchkaffe		5.00
Espresso doppelt		7.50
Ovomaltine / Schokolade <small>warm</small>		5.10

♥ Huuskaffi , «pssst.... Geheimrezept » mit frischem Schlagrahm	9.00
Schümli Pflümli , mit frischem Schlagrahm	9.00
Kaffi Luz Zwetschgen / Chrüter / Träsch 45% , Brennerei Schuler Sattel SZ	7.00
♥ Huus Luz «pssst... Geheimrezept »	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 und Alpenkräutern	4.50
mit Zitronenmelisse und Alpenkräutern	4.50
mit Vervain und Kornblumenblüten und Eisenkraut	4.50
mit Edelweiss mit Pfefferminze, Apfelfminze, Zitronenmelisse, Orangenminze, Kornblumen (rot, rosa)	4.50

KALTE GETRÄNKE

OFFENAUSSCHRANK

	30cl	50cl	150cl
Mineralwasser <i>mit Kohlensäure</i>	4.10	5.50	14.00
Mineralwasser <i>mit Holunderblütensirup</i>	4.50	6.00	
Arosa Quellwasser <i>mit Holunderblütensirup</i>	3.50	4.50	
Shorley	4.10	5.50	14.00
Rivella rot / Citro / Coca Cola	4.10	5.50	14.00
Bergamotte <i>klar, frisch, lebhaft und spritzig</i>	4.10	5.50	14.00
Hustee <i>„eisgekühlt“ das Original von Arosa</i>		6.50	
Ovomaltine / Schokolade <i>kalt</i>	5.10		
Caffè Cappuccino kalt	5.50		

Monatshit uf de Ochsenalp

August

OLMA Kalbsbratwurst mit Brot	11.50
mit Härdöpfelsalat	19.50
Ochsenalp Spätzli mit Cervelat	22.50

September

WILD uf Burger (Hirsch)	18.50
WILD uf Burger mit kl. Tomatensalat	25.00
Ochsenalp Spätzli mit Cervelat	22.50

Oktober

Röschti Natur mit 1 SpiegelEi	20.50
nur mit Käse überbacken	21.50
mit Käse überbacken und 1SpiegelEi	22.50

 **es hät solang`s hät** 

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 **PEPElina** heisst
- ♥ mier freued us Alli über en 5 Punkte Rezension Bewertung

und übrigens ♥ schön hesch de Wäg zu Eus gfunde ♥