



## Herzlich Willkommen im Eisbahnhüttli

Schön, dass du da bist!

Mit Leidenschaft, Herzblut und unzählbaren Degustationen haben wir für dich eine Menükarte mit diversen Köstlichkeiten zusammengestellt. Ob warm oder kalt, flüssig oder fest, salzig oder süss, von allem hat es was mit dabei.

Wir beziehen unsere Lebensmittel möglichst regional und arbeiten mit den Höfen in Tschierschen zusammen. Alles wird mit viel Liebe zubereitet, was den Gerichten das gewisse Etwas verleiht.

Wir hoffen, dass du etwas findest, das deinem Gaumen Freude bereitet.

Viel Spass beim Durchblättern.  
En Guete und Prost wünscht dir s`Hüttliteam

---

## Z'MORGE (bis 11:00)

---

Gipfeli 3.-

### Kleines Frühstück

Geniesse ein kleines Frühstück im Eisbahnhüttli:

1 Gipfeli, 2 Scheiben hausgemachtes Brot mit Butter,  
hausgemachter Quittenkonfi und Honig,  
dazu einen Kaffee, Tee oder heisse Schoggi nach Wahl 13.-

### Dazu etwas Salziges

Spiegelei 5.-

Rührei 6.-

regionaler Käse 6.-

regionale Charcuterie 8.-

### Dazu etwas Saftiges

Orangensaft 2dl 5.-

---

# SPEISEKARTE

---

## KALTE SPEISEN

### Käseplättli

Alpkäse vom Bächlihof, Kräuterkäse vom Hof Pajüel und Andeerer Arvenbrie, serviert mit Butter und hausgemachtem; Brot, Chutney & Pickles 19.5

### Fleischplättli

Bauernsalsiz, Tschiercherli vom Hof Pajüel, Coppa und Mostbröckli vom Lärchenhof, serviert mit Butter und hausgemachtem; Brot, Senf & Pickles 26.–

### Käse – Fleischplättli

Zwei verschiedene Käse – und Fleischsorten, diese servieren wir mit Butter und hausgemachtem; Brot, Chutney, Senf & Pickles 24.–

### Apéro Trio (vegan)

Hausgemachter Randenhummus, getrocknete Tomaten, marinierte Oliven, serviert mit Taralli und hausgemachtem Brot 15.–

### Hüttlissalat (vegan)

Chabis–Rüebli–Salat an Hausdressing mit karamellisierten Kernen und Fruchtgarnitur. Dazu servieren wir hausgemachtes Brot 11.–

## WARME SPEISEN

### Poulet<sup>(CH)</sup> Nuggets

5 Stück	7.5
8 Stück	11.-
Mit hausgemachter Knoblauchsauce (auch vegan erhältlich)	+1.-

### Portion Rustico Fries (vegan)

Klein	7.5
Gross	12.-
Mit hausgemachter Knoblauchsauce (auch vegan erhältlich)	+1.-

### Ein Paar Wienerli vom Bächlihof

Mit Brot	8.-
Mit Fries	13.5

### Huuswurst vom Güdahof

Mit Brot	14.-
Mit Fries	19.5

### Aktueller Hüttliteller (siehe Angebotstafel)

	Klein / Gross
Vegan	9.- / 16.5
Mit Fleisch	11.5 / 21.-

## SÜSSES

### Hausgemachter Schokoladenkuchen (laktosefrei)

Mit Schlagrahm	+1.-
----------------	------

### Aktuelles Hüttlidessert (siehe Angebotstafel)

Mit Schlagrahm	+1.-
----------------	------

---

# GETRÄNKEKARTE

---

## KALTE GETRÄNKE

Hausgemachter Eistee	3dl	5.5
	5dl	7.5
	1l	13.5
Goba Cola/Zero, Rivella Rot, Apfelschorle, Citro	3dl	4.5
	5dl	6.5
Passugger Mineralwasser	3dl	4.-
	5dl	6.-
	1.5l	12.-
Sirup	3dl	3.-
	1l	7.-

## WARME GETRÄNKE (mit Kuh-/Pflanzenmilch)

Diverse Bio Bündner Tee von Raselli	4.5
Heissi Schoggi / Ovi	4.5
Mit Schlagrahm	+1.-
Orangenpunsch	4.5
Hausgemachter Ingwerpunsch	5.5
Hausgemachter Quittenpunsch	5.5
Hausgemachter Chai Latte	6.5

## FÜR KAFFEELIEBHABENDE (mit Kuh-/ Pflanzenmilch)

Espresso / Kaffee	4.5
Cappuccino / Milchkaffee	5.5
Latte Macchiato	6.5

Wir beziehen unseren Kaffee aus der Kaffeerösterei Quintacoira in Chur. Im Angebot haben wir die Sorte Afrique aus Uganda und Äthiopien. Weitere Infos findest du auf Seite 9.

## WARMES MIT GÜGGS

Hüttekaffi nach Geheimrezept mit Rahm	8.5
Schümli Pflümli	8.-
Kaffee Baileys	8.-
Carajillo	8.-
Zwetschge Luz	7.5
Holdrio	7.5
Punsch / Tee mit Schuss	7.5

## BIER & APFELWEIN

Appenzeller Lager	3.3dl	5.-
	5dl	6.5
Appenzeller Naturtrüb	3.3dl	5.5
Appenzeller Panaché	3.3dl	5.-
Appenzeller Quöllfrisch alkoholfrei < 0,5%	3.3dl	5.-
Appenzeller Reisbier glutenfrei	3.3dl	5.5
Monsteiner Steinbock	3.3dl	6.5
Monsteiner Wätterguoge Amber	3.3dl	6.5
Monsteiner Heusträffel Weizenbier	5dl	8.5
Möhl mit / ohne	5dl	6.5

## WEISSWEIN

Alois Höllerer, Grüner Veltliner	1dl	7.–
Österreich 2023	5dl	29.–
Le Manzane, Manzoni Bianco	1dl	7.5
Collo Trevigiani IGT, Italien 2023	5dl	31.–
	7.5dl	49.–
Wyss Blanc, Müller – Thurgau	1dl	8.5
Malans, AOC Graubünden, Schweiz 2023	5dl	35.–
	7.5dl	52.–

## ROSÉ

Ontañón, Viura & Tempranillo	1dl	7.–
Rioja, Spanien 2023	5dl	29.–
	7.5dl	46.–

## ROTWEIN

Ontañón Crianza, Tempranillo & Garnacha	1dl	8.–
Rioja, Spanien 2020	5dl	36.–
	7.5dl	52.–
Begali, Corvina	1dl	9.–
Valpolicella Ripasso, Italien 2021	5dl	39.–
	7.5dl	57.–

## SCHAUMWEIN

Prosecco Rive Pionono Brut	1dl	8.5
Valdobbiadene, Italien	7.5dl	55.–

## APERITIF

Sanbitter	1dl	5.5
Tonic Water / Gingerbeer	2dl	5.5
Gespritzter Weisswein süss / sauer		8.5
Hüttli Cüpli		10.–
Aperitif Spritz		10.5

## ZUM VERDAUEN

### Spezialitäten aus der Brennerei Gubser aus Felsberg

Alte Arve	2cl	6.5
Alter Marc	2cl	6.5
Hausgemachter Ingwerlikör	2cl	6.5
Vieille Williams / Quitte	2cl	6.5
Braulio / Kirsch / Zwetschghe / Bündner Minze	2cl	5.5

---

## SPEZIALANGEBOTE

---

### GRUPPENANGEBOT AUF ANFRAGE (ab 8 Pers.)

Für ein gemütliches Beisammensein bereiten wir abends gerne eine unserer hausgemachten Spezialitäten für euch zu.

#### Lasagne mit Salat

Vegan oder vegetarisch / mit Fleisch p.P 26.– / 29.–

#### Burger mit Rustico Fries und Coleslaw

Vegan oder vegetarisch / mit Fleisch p.P 26.– / 28.–

#### Tacos mit Guacamole, Bohnenpüree und Pico de Gallo

Vegan oder vegetarisch / mit Fleisch p.P 28.– / 32.–

#### Empanadas mit Salat & Patacones

Vegan oder vegetarisch / mit Fleisch p.P 34.– / 38.–

#### Äplermagronen mit Apfelmus

Vegan oder vegetarisch / mit Fleisch p.P 21.– / 24.–

### FONDUE-ABEND AUF ANFRAGE

Jeden Abend kannst du im gemütlichen Hüttli-Ambiente ein leckeres Fondue aus der Molkerei Thisis geniessen.

#### Fondue mit Brot

34.– / p.P.

Zusätzlich mit kleinen Portionen von

Kartoffeln / Champignons / Birne / Pickels

+ je 4.–

---

# UNSER KAFFEE

---

## KAFFEERÖSTEREI QUINTACOIRA

In der Kaffeerösterei Quintacoira inmitten der Churer Altstadt wird Spezialitätenkaffee geröstet und angeboten.

Spezialitätenkaffee bedeutet, dass hochwertiger Rohkaffee sorgfältig ausgesucht wird, indem die Bohnen vor dem Einsacken nach Grösse, Form, Dichte und Farbe sortiert werden. Dies bietet die Basis für die Gewinnung von Spezialitätenkaffee.

In der Kaffeerösterei Quintacoira werden die rohen Kaffeebohnen in einem Trommelröster schonend geröstet. Dadurch können sich die Aromen vollumfänglich entfalten. Das Ziel ist, je nach Bohne und Röstung, den vollen Geschmack, die optimale Säure, Frucht und Süsse zu entwickeln.

Als Mitglied von Roasters United werden die Kaffeebohnen via Direkthandel in Spitzenqualität bezogen. Durch eine faire Entlohnung sowie durch eine Abnahmegarantie liefern die Kleinbauern einwandfreie Bohnen. Die Kaffeepflanzen wachsen an schattigen Plätzen, wodurch die Pflanzen weniger Wasser benötigen. Der Kaffee entspricht in punkto Qualität und Nachhaltigkeit den höchsten Anforderungen.

Nebst dem wunderbaren Kaffee ist das Quintacoira-Team zweifellos kompetent und sympathisch. Wir empfehlen euch deshalb wärmstens das Caffè Quintacoira in der Churer Altstadt.