



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.

Wenn du und deine Freunde ausserhalb unserer Öffnungszeiten bei uns einkehren wollt, dann meldet euch. Wir öffnen ab 8 Personen.

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

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

SPEISEKARTE

KALTE SPEISEN

Gipfeli (bis 11:00 Uhr) 3.–

Käseplättli

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

Fleischplättli

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

Käse – Fleischplättli

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

Apéro Trio (vegan)

Hausgemachter Randenhummus, getrocknete Tomaten, marinierte Oliven, serviert mit Taralli und hausgemachtem Brot 16.–

Hüttlisalat (vegan)

Chabis-Rüebli-Salat an Hausdressing mit karamellisierten Kernen und Fruchtgarnitur. Dazu servieren wir hausgemachtes Brot 11.5

WARME SPEISEN

Poulet^(CH) 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	8.5
Mit Fries	13.5

Huuswurst vom Güdahof

Mit Brot	14.5
Mit Fries	19.5

E Schale Penne (vegan)

Mini / Mittel

Mit hausgemachter Tomatensauce	6.5 / 12.–
Mit hausgemachtem Pesto Rosso	6.5 / 12.–

Auf Wunsch mit Parmesan

Aktueller Hüttliteller (siehe Angebotstafel)

SÜSSES

Hausgemachter Schokoladenkuchen (laktosefrei)

Mit Schlagrahm	7.5
	+1.–

Aktuelles Hüttlidessert (siehe Angebotstafel)

GETRÄNKEKARTE

KALTE GETRÄNKE

Hausgemachter Eistee	3dl	5.5
	5dl	7.5
	1l	13.5
Goba Cola/Zero, Rivella Rot, Apfelschorle, Citro	3dl	4.5
Goba Cola, Rivella Rot, Apfelschorle	5dl	6.5
Passugger Mineralwasser	3dl	4.-
	5dl	6.-
	1.5l	12.-
Sirup	2dl	2.-
	3dl	3.-
	1l	7.-

WARME GETRÄNKE (mit Kuh-/Pflanzenmilch)

Diverse Bio Bündner Tee von Raselli	4.5
Heissi Schoggi / Ovi	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 / Doppio	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 8.

WARMES MIT GÜGGS

Hüttlikaffi nach Geheimrezept mit Rahm	9.–
Schümli Pflümli	8.5
Kaffee Baileys	8.5
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

Rippa Dorii, Verdejo	1dl	6.5
Rueda, Spanien 2024	5dl	29.–
	7.5dl	42.–
Alois Höllerer, Gewürztraminer	1dl	7.5
Österreich 2022	5dl	34.–
	7.5dl	49.–
Wyss Blanc, Müller – Thurgau	1dl	8.5
Malans, AOC Graubünden, Schweiz 2024	5dl	38.–
	7.5dl	55.–

ROSÉ

Ontañón, Viura & Tempranillo	1dl	7.–
Rioja, Spanien 2024	5dl	31.–
	7.5dl	45.–

ROTWEIN

Ontañón Crianza, Tempranillo & Garnacha	1dl	8.–
Rioja, Spanien 2021	5dl	36.–
	7.5dl	52.–
Begali, Corvina	1dl	9.–
Valpolicella Ripasso, Italien 2021	5dl	40.–
	7.5dl	58.–

SCHAUMWEIN

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

APERITIF

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 in Felsberg

Alte Arve	2cl	6.5
Alter Marc	2cl	6.5
Hausgemachter Ingwerlikör	2cl	6.5
Vieille Williams / Quitte	2cl	6.5
Braulio / Kirsch / Zwetschge / 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. 28.– / 31.–

Burger mit Rustico Fries und Coleslaw

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

Fajitas mit Guacamole, Bohnenpüree und Salsa Verde

Vegan oder vegetarisch / mit Fleisch p.P. 30.– / 34.–

FONDUE-ABEND AUF ANFRAGE

Abends kannst du im gemütlichen Hüttli-Ambiente ein leckeres Fondue aus der Molkerei Thusis geniessen. Wir bitten um eure Anmeldung.

Fondue mit Brot

34.– / p.P.

Zusätzlich mit einer Portion

Kartoffeln / Champignons / Birne / Pickels + je 4.–