

GETRÄNKEKARTE
 ++TAKE OUT 2 & BAR
 ++RESTAURANT & FONDUESTÜBLI



Alkoholfrei

Heisse Getränke	CHF
Café Crème	4.60
Espresso	4.60
Doppelter Espresso	5.80
Milchkaffee	5.00
Latte Macchiato	5.90
Cappuccino	5.90

Ovomaltine/Schokolade

Heisse/Kalte Ovomaltine	4.60
Heisse/kalte Schokolade (Caotina)	4.60
Braun/schwarz/weiss	
Mélange	+1.00

Tee & Punch

Tee (diverse Sorten)	4.60
Rumpunsch (ohne Alk.)	4.60
Orangepunsch	4.60
Apfelpunsch	4.60

Mineral Offen

	DL		
Scuoler Schnitzwasser	3/5	4.50	6.00
(Quellwasser & Kohlensäure)			
Coca Cola	3/5	4.50	6.00
Apfelschorle	3/5	4.50	6.00
Eistee	3/5	4.50	6.00
Rivella Rot	3/5	4.50	6.00
Apfelsaft	3/5	4.50	6.00
Spezi	3/5	4.50	6.00
Fanta	3/5	4.50	6.00
Sprite	3/5	4.50	6.00

Mineral Flaschen

Almdudler	3.3	5.60
Red Bull	2.5	5.50
Rivella Blau	3.3	5.50
Rivella Grün	3.3	5.50
Gazosa Limone	3.5	5.50
Gazosa Arancia Amara	3.5	5.50
Skiwater	3.3	5.50
Coca Cola-Zero	3.3	5.50
Möhl Saft vom Fass (4% Alk.)	5	6.80
Möhl Saft vom Fass senza	5	6.80
Allegra	3.5	5.00
(stilles Mineral)		
Swizly (5% Alk.)	3.3	5.50

Alkoholfreies Bier

Erdinger alkoholfrei	5	7.50
Calanda senza	3.3	6.00

Alpetta Specials...gibt Dir Kraft

Powertee	7.00
Zitrone, Orangen, Limetten, Rohrzucker, Frische Minze, Ingwer & Hagebuttentee	
Powerlimes	7.00
Limetten, Rohrzucker, Frische Minze, Ingwer & Honig	
Powerlimes/Tee „Spritz“	10.00
unsere Klassiker mit 4cl Rum oder Aperol	

GETRÄNKEKARTE
 ++TAKE OUT 2 & BAR
 ++RESTAURANT & FONDUESTÜBLI



ALKOHOL

BIER OFFEN	DL	
Calanda Lager	3/5	4.60/6.50
Panaché	3/5	4.60/6.50

BIER FLASCHEN

Erdinger Weissbier hell/dunkel	5.0	7.50
--------------------------------	-----	------

ALPETTA SPEZIAL „HUUSKAFI mit Rahm“ 4cl

Alpetta „Kafi“	33.1 vol%	8.50
Schümli - Pflümli	37.5 vol%	8.50
„Kafi“ Dolce Vita Baileys	17.0 vol%	8.50
„Kafi“ Amaretto	17.0 vol%	8.50
Bombardino, Zabov	19.0 vol%	8.50
Bombardino Shot, Zabov & Ram	19.0 vol%	5.50
Heisse Schokolade mit Rum	37.5 vol%	8.50

KAFI SCHNAPS & SKIHÜTTENTEE`S 4cl

Zwetschgen Luz	37.5 vol%	7.00
„Kafi“ Fertig	37.5 vol%	7.00
„Kafi“ Kirsch	40.0 vol%	7.00

Fröschli (Grüner Wodka & Pfefferminztee)	17.0 vol%	7.00
Holdrio (Zwetschgenwasser & Hagebuttentee)	37.5 vol%	7.00
Feuerwehr (Roter Wodka & Orangepunch)	24.0 vol%	7.00

Glühwein	6.50
Jägertee	7.00
Tee Rum	7.00

KURZ&BÜNDIG..SHOT`S

	CL	vol.%	
Braulio	2	21	4.00
Appenzeller	2	29	4.00
Willi Sauer	2	17	4.00
Alpetta Shot	2	17	5.00

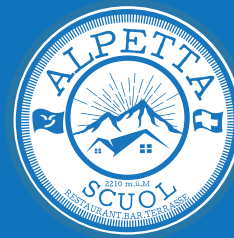
SPIRITUOSEN

Jägermeister	2	35	5.50
Obstler	2	37.5	5.00
Kirsch	2	37.5	5.00
Pflümli	2	37.5	5.00
Zwetschgenwasser	2	37.5	5.00
Grappa Paesanella	2	37.5	5.50
Baileys	4	17	7.00
Bacardi Superior weiss	4	37	9.00
Black Label Whisky	4	40	9.00
Flying Hirsch	2	35	7.00
Wodka weiss/rot/schwarz	4	37.5	9.00
Gordon`s Gin	4	37.5	9.00
Campari	4	23	7.00
Amaretto	4	28	8.00
Caipirinha	4	40	12.00
Caipirosca	4	40	12.00
Mojito	4	40	12.00

ZUSÄTZE (Mixgetränke)

Mineral	3.00
Redbull	4.00

GETRÄNKEKARTE
 ++TAKE OUT 2 & BAR
 ++RESTAURANT & FONDUESTÜBLI



Weiswein Flaschen

	2dl	5dl	FLASCHE
Fendant	8.00	19.00	
Pinot Grigio			19.00
Malanser Riesling x Sylvaner			23.00
Jeninser Riesling x Sylvaner			39.00
Obrecht, Graubünden AOC Intensives fruchtiges Bouquet und der für RXS typischen Muskatnote. Er besticht durch seine Frische und Spritzigkeit			

Chardonnay St. Michael	55.00
Alto Adige DOC ein Aroma das sogleich an reife Apfel erinnert, eine breite und bunte Palette von Fruchtaromen, Melone und Bananen mit eingeschlossen, entsteigen dem Glas	

St. Saphorin Roche Ronde Testuz	41.00
Blasses Gelb. Fruchtige und mineralische Nase dank kalkhaltigem Boden. Elegant, generös und füllig, sehr aromatisch und frisch	

Prosecco & Champagner

Prosecco (Cüpli 1dl)	7.00	41.00
Champagner Veuve Clicquot		75.00
Champagne AOC		
Aperol Spritz	9.50	
Cinzano Prosecco mit einem Spritz Aperol & Soda		
Hugo	9.50	
Cinzano Prosecco, Soda, Holunderblütensirup und Minze		

Rotwein Flaschen

Veltliner	8.00	19.00
Malanser Blauburgunder	9.50	23.00

Malanser Blauburgunder (Pinot Noir)	41.00
von Salis, Graubünden AO fruchtig und frisch duftend nach Himbeeren und roten Kirschen, fast schon parfümiert mit einer Veilchen-Nuance und etwas rotem Pfeffer	

Amarone della Valpolicella La Giarretta	59.00
Valpolicella DOC frische, fruchtige Aromen mit dunklen Beeren, fein eingekochten Zwetschgen, Nelken, aromatische Kräuter, warme Holznoten und ein Hauch von Schokolade	

Costera Cannonau di Sardegna	41.00
Cantina Argiolas DOC intensiv dunkelfruchtig beim Eintritt, aber ansonsten überrascht der Wein mit seiner weichen, zugänglichen Art, elegantes Tannin, eine weiche, warme Struktur und fein würzig ausklingend	

Malbec Reserva Kaiken	41.00
im Auftakt elegante Weichheit, samtige Textur im Körper, dicht fließend, ausgewogenes Finale	