SPORT
HÜTTA

SPEISEKARTE

sporthotel.ch

VIELFALT IM SPORTHOTEL

RESTAURANT SPORTSTÜBLI

Hausgemachte Pasta, feinste Grilladen vom Lavasteingrill und Beefer sowie unsere kreative internationale Küche werden Sie auch diese Saison begeistern.

SPORTBAR

Unsere Spezialitäten sind exquisite, regionale Destillate. Erfrischende Drinks und eine grosse Auswahl an Cocktails, Whiskeys und Bränden. Einheimische Bierspezialitäten.

SPORTHÜTTA

Fondue, regionale und internationale Gerichte, feines vom Lavasteingrill und eine grosse Kuchen und Glacé Auswahl von Moritz Gelati.

CHUCHITISCH

Waren Sie schon in unserer Küche? Von unserem erhöhten Küchentisch lässt sich das fleissige Treiben in der Küche erleben und ein 4-Gang-Menü geniessen. **Montag bis Donnerstag für 2 Personen**. Reservation erforderlich.

ALP LANGUARD

Unsere Alphütte auf 2'325 m ü. M. Authentisch, romantisch und mit Verwöhnfaktor für alle Sinne. Ob frühmorgens zum Alpfrühstück mit Blick auf den Piz Palü und das Bernina Massiv, mittags zu Pizzoccheri oder nachmittags auf eine Riesencremeschnitte ... **Im Sommer geöffnet.**

Vegan Vegetarisch Glutenfrei Laktosefrei Regional Information

Preise in CHF inklusive MwSt.
All prices in Swiss Francs inkl. VAT.

SUPPEN & SALATE

TAGESSUPPE 10

S'het solangs het - Kindly available while supplies last

KÜRBISSUPPE 14

Ingwer, Orange, Honig und Chili

Pumpkin soup with ginger, orange, honey and chili.

ENGIADINA BOWL 15

Diverse Blattsalate | Radiesli | Gurken & Randenwürfel | Rüebli | Kirschtomaten | geröstete Hanfsaat
Mit hausgemachtem Kräuter-Dressing

Summer leaf salads | Radishes | Cucumber and beetroot cubes | Carrots | Cherry tomatoes | Roasted hemp seeds
With homemade herb dressing

Liebe Gäste, für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten, wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.

Dear guests, for further information about allergens please ask our team.

SALATE

KIRSCHTOMATEN BURRATASALAT 17

Frischer Basilikum | Olivenöl | Maldon sea salt | schwarzer Pfeffer

Cherry tomatoes | fresh basil | olive oil | Maldon sea salt | black pepper

RUCOLASALAT MIT BURRATA UND GEGRILLTEM PFIRSICH 20

Ohne Burrata Vegan - CHF 17
Garniert mit Kirschtomaten | Olivenöl | Maldon sea salt | schwarzer Pfeffer

Without burrata vegan - CHF 17
Rucola salad with burrata and grilled peach | cherry tomatoes | olive oil | Maldon sea salt | black pepper

CERVELAT–KÄSE SALAT 24

Bündner Cervelat & Heutaler Bergkäse | Zwiebel | Essiggurken | Salatblätter | hausgemachtem Kräuter-Dressing | Tomaten

GR Cervelat & Mountain cheese | Onions | Pickles | Salad leaves | Homemade Herbs dressing | Tomatoes

ZUM PICKEN

SCHALE MARINIERTER APULISCHER OLIVEN 5

zum Apéro

SPORTGÄRTLIBRETTLI 29

Luftgetrocknetes Bündnerfleisch | Bündner Rohschinken | Münstertaler Bauernsalsiz | Heutaler Bergkäse | Birabrot | Butter | Cornichons | Silberzwiebeli | Tomaten | Gedörrte Aprikosen | Baumnüsse

Grisons platter - Air dried beef | Dry cured ham | Dry sausage from the Val Müstair | Mountain cheese | Pear bread | Butter | Pickles | Tomatoes | Dried apricots | Walnuts

ZUM KNABBERN

ENGADINER HIRSCHSALSIZ 16

Arven-Hirschsalsiz zum selber schneiden | Cornichons | Silberzwiebeli

Engadiner dry sausage of deer & stone pine | Mixed pickles

ENGADINERLI 15

4 warme saftige kleine Würste | Hausgemachter Ananassenf
Serviert mit Brot

4 warm and juicy small sausages | Homemade Pineapple mustard
Served with bread

UNSERE POMMES

ÜBERBACKENE FRIES 15

Pikante Chili-Cocktailsauce | Cheddar-Käse |
Schwarzer Pfeffer

Gratinated fries - Hot chilli cocktail sauce | Cheddar cheese |
Black pepper

ÜBERBACKENE FRIES PULLED PORK 26

Hausgemachtes BBQ Pulled Pork aus dem Smoker |
Cheddar-Käse | Sour Cream

Gratinated fries - Homemade BBQ pulled pork from the
smoker | Cheddar cheese | Sour Cream

TZATZIKI FRIES 11

Griechische Würzmischung | Gurken-Joghurt-Tzatziki

Greek mix of spices | Tzatziki of cucumber and yogurt

LECKERES

RINDSTATAR «CLASSIC» 23/34

ca. 80g | ca. 160g

Frisch gewolfte Schweizer Rindshuft
mit Steak Tartarsauce & Toastbrot
Pikant? Fragen Sie nach unserem hausgemachten Sambal Oelek

Freshly minced Swiss beef topside
with Steak Tartarsauce & Toasts
Spicy? Ask for our homemade Sambal Oelek.

PINSA ORIENTAL 16/23

Warmes Pinsa | Peperoni - Hummus | Granatapfel | Gurken-Tzatziki | Basilikumöl | Alpen Dukkah (Nuss- und Gewürzmischung mit Sesam)

Warm Pinsa | Bell pepper - Hummus | Pomegranate | Cucumber Tzatziki | Basil oil | Alpine Dukkah (nut and spice mix with sesame)

KNUSPRIGE PINSA

PINSA RACLETTE 21/29

Warmes Pinsa | Gletscher-Raclettekäse überbacken | Schwarzer Pfeffer | Raclettegewürz (vegi)

Warm Pinsa | Gratinated "Gletscher" Raclette cheese | Black pepper | Raclette spices (vegi)

PINSA ALPINA 16/23

Warmes Pinsa | Kirschtomaten | Rucola | Burrata | Basilikumpesto (vegi)
...mit Bündner Rohschinken, **CHF 23/32**

Warm Pinsa | Cherry tomatoes | Rucola | Burrata | Basil pesto (vegi)
...with GR dried cured ham, **CHF 23/32**

PINSA NATURE 9/12

Warmes Pinsabrot | Basilikumöl | Meersalz

Warm Pinsa bread | Basil oil | Sea salt

PASTA

HÖRNLI MIT TOMATENSAUCE 12/18

Hörnli mit hausgemachter Tomaten-Basilikumsauce

Small pasta with homemade tomato-basil sauce

GEHACKTES MIT HÖRNLI 18/29

Gehacktes vom Schweizer Kalb |
Hörnli | Schweizer Apfelmus

Minced Swiss veal | Small pasta |
Swiss apple sauce

FÜR DIE KLEINEN

4 Engadiner Würstli, serviert mit Brot **CHF 15**
Engadine sausages, served with bread.

Hörnli mit Butter | Hörnli pasta with butter **CHF 8**

Hörnli mit Tomatensauce **CHF 12**
Hörnli pasta with tomato sauce

Hörnli mit Gehacktem vom Kalb und Apfelmus **CHF 18**
Hörnli pasta with minced veal and apple sauce

BURGER

YELLOW BERG-LINSEN BURGER 28

Hausgemachtes Gemüse-Berg-Linsenpatty mit Kurkuma | Kichererbsen | Würziges Hausgemachtes Pflaumen-Chutney | Knusprige Papadam Chips | Salatblätter | Frische Gurke & Tomate | gelber Bun

Homemade vegetable mountain lentil patty with turmeric | Chickpeas | Spicy homemade plum chutney | Crispy papadam chips | Lettuce leaves | Fresh cucumber & tomato | Yellow bun

DER ENGADINER BURGER 33

180g Angus Rindspatty | Knuspriger Speck | Würziges hausgemachtes Tomaten-Ketchup | Bergkäse | Salatblätter | Essiggurken | Engadiner Brioche Bun

180g Angus beef patty | Crispy bacon | Spicy homemade ketchup | Mountain cheese | Lettuce | Pickles | Engadiner Brioche Bun

LAVASTEINGRILL

ENGADINER HIRSCHSPIESS 25

Hausgemachte Engadiner Kräuterbutter

Venison skewer with homemade Engadine herb butter

(Ohne Kräuterbutter - Laktosefrei)
(Without herb butter - lactose-free)

SCHOTTISCHES LACHSFILET 23

160g Label Rouge Lachsfilet | Meersalzflocken | Hausgemachte Engadiner Kräuterbutter

160g Label Rouge salmon fillet | Sea salt flakes | Homemade Engadine herb butter

(Ohne Kräuterbutter - Laktosefrei)
(Without herb butter - lactose-free)

KALBS SPARE RIBS 33

500g | Schweizer Kalb im Vakuum gegart | Smoked Chili Marinade

500g | Swiss veal cooked in vacuum | Smoked chili marinade

LAVASTEINGRILL

HIRSCHRAGOUT 31

Mit frischen Pilzen, Hausgemachte Spätzli, Apfelrotkraut

Venison ragout with fresh mushrooms, homemade Spätzli and apple red cabbage

ENGADINER GLETSCHERFONDUE 32

Engadine Glacier Cheese Fondue

Preis pro Person
Mit Fonduebrot

Extra Essiggürkli & Silberzwiebeli CHF 4

BEILAGEN / SIDE DISHES

Butterhörnli | Small pasta, **CHF 8**

Pommes Frites | French fries, **CHF 9**

Gegrillte Zucchini | Grilled Zucchini, **CHF 14**

Hausgemachte Bündner Bergacker-Bohnen-Falafel mit hausgemachtem Tzatziki, **CHF10**
Homemade Bündner Bergacker bean falafel with homemade tzatziki.

DOLCI

ENGADINER EISCAFÉ 13

2 Kugel Vanilleglacé | Kalter Kaffee | Schlagrahm

2 scoops of vanilla ice cream | Cold coffee | Whipped cream

BEEREN TRAUM 16

Vanilleglacé | Erdbeerglacé | Himbeersorbet | Frische Beeren | Schlagrahm

Vanilla ice cream | Strawberry ice cream | Raspberry sorbet | Fresh berries | Whipped cream

VERMICELLES 12

Meringuestückli, Vanilleglacé und Rahm

Vermicelles with pieces of meringue, vanilla ice cream and whipped cream

VERLIEBTER STEIBOCK 16

Nusstorteglacé | Bündner Röteliglace (mit Alkohol) | Geröstete Baumnüsse | Bündner Bergjoghurt | Schlagrahm

Bündner Walnut cake ice cream | Nut cake ice cream | Bündner Röteli (with Alcohol) | Grisons mountain yoghurt | Whipped cream

DOLCI

FRÜCHTEKUCHEN 9

Hausgemachte Kuchen gemäss Tagesangebot
Homemade cakes, according to the daily offer

BÜNDNER NUSSTORTE 10

Bündner Nut Cake
Hausgemacht | Homemade

WARMER APFELSTRUDEL 13

Serviert mit Vanilleglacé
Served with vanilla ice cream

WARMER BROWNIE 16

Hausgemachter Schokoladen-Brownie | Baumnüsse |
Vanilleglacé | Toffeesauce

Homemade warm chocolate brownie | Walnuts |
Vanilla ice cream | Toffeesauce

Bei allen Desserts, Zusatz von Schlagrahm + 2

All desserts with addition of whipped cream + 2

DOLCI

MORITZ–GELATI 5

Preis pro Kugel

Vanille
Bündner Röteli (mit Alkohol)
Schokolade
Erdbeer
Stracciatella
Bündner Nusstorte
Himbeersorbet
Mangosorbet

Serviert mit frischen Früchten

Price per scoop

Vanilla
Bündner Röteli (with Alcohol)
Chocolate
Strawberry
Stracciatella
Bündner Walnut cake
Raspberry sorbet
Mango sorbet

Served with fresh fruits

Bei allen Desserts, Zusatz von Schlagrahm, **CHF + 2**

All desserts with addition of whipped cream, **CHF + 2**

SPORT
HÜTTA

GETRÄNKE-KARTE

sporthotel.ch

GETRÄNKE

MINERAL UND SÜSSGETRÄNKE

PASSUGGER / ALLEGRA	50 CL	6.50
VIVI KOLA / ZERO	33 CL	5.50
RIVELLA ROT	33 CL	5.50
ALPENKRÄUTER BIO EISTEE	33 CL	5.50
APFELSCHORLE	33 CL	5.50
CITRO (OFFEN)	30 CL	4.50
	50 CL	6
VERSCHIEDENE SÄFTE (OFFEN)	20 CL	4.50

STAIBOCK GAZOSA

BITTERORANGE GAZOSA	35 CL	7
HEIDELBEER GAZOSA	35 CL	7
HIMBEER GAZOSA	35 CL	7
GRAPEFRUIT GAZOSA	35 CL	7

GETRÄNKE

MINERAL UND SÜSSGETRÄNKE

TONIC	20 CL	6
BITTER LEMON	20 CL	6
GINGER BEER	20 CL	6
GINGER ALE	20 CL	6
CRODINO BIONDO	18 CL	6
SAN BITTER	10 CL	5

BIER

ENGADINER BIER – PONTRESINA

BERNINA BIER	33 CL	7
Naturbelassenes Lager Bier, hergestellt aus 2 Malzsorten		
PALÜ BIER	33 CL	7
Naturbelassenes Amberbier, untergärig		
BOVAL BLACK	33 CL	7
Vollmündiges Schwarzbier, untergärig		
BELLAVISTA BIER	33 CL	7
Sportliches, leichtes Hefe-Weizenbier, obergärig		
PANACHÉ	33 CL	7
Bernina - Citrun		
ZUPÒ	33 CL	7
Alkoholfreies Bier		

BIER

NEUIGKEITEN

BERNINA BIER	50 CL	8.50
Naturbelassenes Lager Bier, hergestellt aus 2 Malzsorten		
BELLAVISTA BIER	50 CL	8.50
Sportliches, leichtes Hefe-Weizenbier, obergärig		

FLASCHENBIER

ERDINGER ALKOHOLFREI	50 CL	8.50
Alkoholfreies Weizenbier		

CIDER

SWIZLY CIDER	33 CL	7
SUURA MOSCHT	50 CL	8.50
mit oder ohne Alkohol		

OFFENE WEINE

WEISSWEINE

BÜNDNER HAUSWEIN WEISS 9/58

Riesling x Sylvaner, Georg Schlegel,
Jenins (CH)

CORTEGLIA – BIANCO DEL TICINO 8/51

Sauvignon blanc, Sémillon, Chasselas
Ortelli vini, Corteglia (CH)

GEWÜRZTRAMINER LEITEN 8/48

Nals Margreis
Südrirol, Alto Adige

BRAMITO 9.5/56

Castello della Sala
Chardonnay
Marchesi Antinori

OPERA IGT 9.5/53

80% Chardonnay, 20% Sauvignon Blanc
Mamete Prevostini, Mese (I)

ROSÉWEINE

ROSATO MONROSE 7.5/46

Mamete Prevostini, Mese (I)

OFFENE WEINE

SCHAUMWEIN

PROSECCO 0☼ 7/43
Alcohol free, Sparkling Dry, ZERO'SI Blanc

PROSECCO NAONIS EXTRA DRY 9/49
Vini La Delizia, Casarsa della Delizia (I)

FRANCIACORTA 13/85
Assemblage 2, Alma, Bellavista

ROTWEINE

BÜNDNER HAUSWEIN ROT 9/62
Pinot Noir, Georg Schlegel, Jenins (CH)

I TRII PIN – MERLOT DEL TICINO 8/52
Ortelli vini, Corteglia (CH)

PRIMITIVO PATÙ 8/45
Tenuta Giustini, Primitivo
San Giorgio Ionico

VINO TINTO CRIANZA DOC 9.5/54
Garnacha, Graciano, Tempranillo
Bodegas Luis Alegre, Laguardia (ES)

CANNONAU RISERVA DOC 9/51
Cannonau di Sardegna doc, Sella & Mosca (I)

DURSTLÖSCHEND

SOMMERLICHE DURSTLÖSCHER

DRINKY PINKY 9
Himbeeren, Holundersirup, Grapefruitsaft, Minze

BLUEBERRY CRANBY 9
Blaubeeren, Cranberrysaft

HUGOLINO 10
Holundersirup, Limette, Minze, Citro

FIZZY LAVENDER 10
Lavendelsirup, Tonic Wasser

GINGER MULE 11
Limettensaft, Gurke, Minze, Ginger Beer

APERO

CAMPARI ORANGE/SODA 12

LAVENDEL SPRITZ 12
Lavendelsirup, Prosecco, Soda

APEROL SPRITZ / HUGO 13

CAMPARI SPRITZ 13

JSO–TONIC 14
Jsotta Weisser Vermouth, Tonic Wasser

LONG DRINK

LONG DRINKS

BOMBAY SAPPHIRE LEMON / TONIC 17

VODKA LEMON / TONIC 17

STAIBOCK PALOMA 17
Tequila, Staibock Grapefruit Gazosa

DARK AND STORMY 17
Havana Especial, Limettensaft, Ginger Beer

CUBA LIBRE 17
Havana Especial, Limettensaft, Vivi Kola

MOSCOW MULE 17
Vodka, Limettensaft, Ginger Beer

LONDON MULE 17
Gin, Limettensaft, Ginger Beer

PIMM'S GINGER 17
Pimm's n.1, Ginger Ale, Früchte

WILDBERRY LILLET 17
Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry

SCHNAPS

GRAPPA – 2CL

GRAPPA BIANCA Paesanella	37 VOL.	9
GRAPPA AMARONE BARRIQUE Paesanella	41 VOL.	11
«IL MERLOT» Grappa Nonino	41 VOL.	13
«LO CHARDONNAY» BARRIQUE Grappa Nonino	41 VOL.	13
«IL MOSCATO» Grappa Nonino	41 VOL.	13

SCHNAPS

LIPP DESTILLERIE MAIENFELD – 2CL

KIRSCH	41 VOL.	11
ZWETSCHGE	41 VOL.	11
WILLIAMS	41 VOL.	12
VIEILLE PRUNE	38 VOL.	13

BITTER – 4CL

BRAULIO AMARO ALPINO	21 VOL.	9
APPENZELLER ALPENBITTER	29 VOL.	9
RÖTELI EXTRASTARK	40 VOL.	9
CYNAR	16.5 VOL.	8

CAFE ECKE

KAFFEE

ESPRESSO	4.90
CAFÉ CRÈME	4.90
KAFI / ESPRESSO MACCHIATO	5.40
CAPPUCCINO	6
LATTE MACCHIATO	6
MILCHKAFFEE	6
KAFI MÉLANGE	6
DOPPIO	7
CORRETTO	7.5

SCHOKOLADE

HEISSE SCHOKOLADE	6
OVOMALTINE	6

CAFE ECKE

PUNCH

APFELPUNCH	4.50
ORANGENPUNCH	4.50
ZITRONEN–HOLUNDER PUNCH Mit Tessiner Holundersirup	5.00
INGWERPUNCH Mit hausgemachtem Ingwersirup	5.00

UNSERE TEES AUS VALPOSCHIAVO

ASSAM SCHWARZTEE	4.90
WU LU GRÜNTEE	4.90
PFEFFERMINZ	4.90
VERVEINE	4.90
KAMILLE	4.90
FRÜCHTETEE	4.90

CAFE ECKE

HEISSE GETRÄNKE MIT ALKOHOL

ZWÄTSCHGA LUZ 9

Schwacher Kaffee, Zwetschgenwasser

HEISSER MOJITO 9

Hausgemachter Pfefferminzsirup, Rum,
Limettensaft, heisses Wasser

EICHÖRNLI–KAFI 10

Bündner Haselnusslikör, Kaffee, Rahm

STAIBOCK–KAFI 10

Bündner Röteli Extra Stark, Kaffee, Rahm

SPORTHÜTTA–KAFI 10

Steffi‘s Allzweckmischung, Kaffee, Rahm

INGWERER PUNCH 9

Ingwerer Likör, Hausgemachter
Ingwersirup, Zitronensaft, heisses Wasser

GLÜHWEIN 8

JÄGERTEE 8