

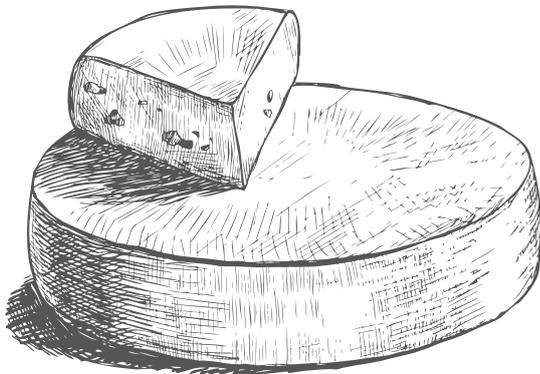


SCHIFERSTALL

PARSENNI

HÜTTENGENUSS

- ✔ **URCHIGER BERGKÄSE | 14.50**
Goldmedaille Gewinner
- RINDS TATAR | 28.50**
Frisch zubereitetes 130gr Tatar vom Rind,
serviert mit Toast und Butter
- ✔ **STALL SALAT | 18.90**
Fenchel-Orangen-Salat mit Burrata
- ✔ **BÜSCION MIT PEPPERONI KONFITURE | 11.00**
Frischer Ziegenkäse von der Alp Arogo
- HIRSCH SALSIZ | 14.50**
Traditionelle Bündner Trockenwurst
- ✔ **HAUSGEMACHTE GERSTENSUPPE | 14.00**
Mit Wienerli +5.00
- ✔ **SCHIFER KUCHEN | 16.00**
Hausgemachte Vegi-Quiche mit Spinat,
Lauch, Sbrinz dazu Salat Bouquet
- ✔ **POMMES FRITES | 12.90**
Mit Hausgewürzmischung



FÜR KLEINE GÄSTE

Bis 10 Jahre

- ✔ **SPAGHETTI NAPOLI | 14.00**
- ✔ **BUTTER SPAGHETTI | 12.50**

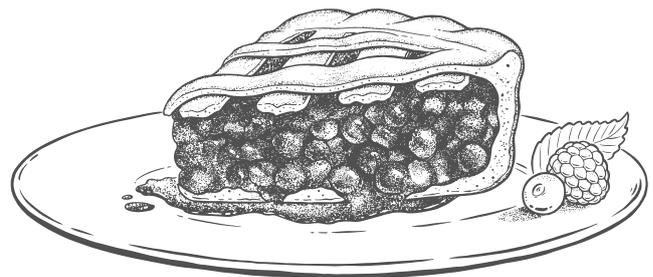
SCHIFER HITS

- JÄGERPINSA | 25.50**
Speck, Waldpilze, Alpkäse, Chiliflocken
- SPAGHETTI EMILIO | 25.00**
Rindshackfleisch mit frischem Knoblauch,
Chilistreifen und Lauch
- SPARE RIBS | 31.00**
Zart gegarte Rippchen, serviert mit
Pommes.
- ✔ **KÄSE FONDUE | 29.00**
Käsefondue aus feinsten Davoser
Käsesorten, serviert mit Brot (ab 2 pers.)
- PULLED PORK BURGER | 18.00**
Mit Pommes Frites als beilage +8.50



DESSERT

- ✔ **FRÜCHTEKUCHEN | 9.00**
Hausgemachter Früchtekuchen, mit
Sahne
- ✔ **HOT BROWNIE | 12.50**
Warmer Schokoladen-Brownie, serviert mit
Karamellsauce und Sahne
- ✔ **APFELSTRUDEL | 14.90**
Serviert mit Vanillesauce
- ✔ **NUSS ODER MANDELGIPFEL | 3.80**



BIER

STANGE CALANDA 30cl	5.50
KÜBEL CALANDA 50cl	8.00
WEIZENBIER ERDINGER 50cl	8.50
CALANDA GLATSCH 50cl	8.00
CALANDA ORIGINAL 58cl	8.50
ERDINGER ALKOHOLFREI 33cl	5.50
MÖHL SAFT VOM FASS 50cl	8.50
MÖHL SAFT VOM FASS ALKOHOLFREI 50cl	8.50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

LURISIA STILL ODER MIT 75cl	8.50
SCHIFER BERGWASSER 1lt	7.00
EISTEE LEMON / FOCUS WATER 30cl	5.50
COLA, COLA ZERO, FANTA, RIVELLA 33cl	5.50
SHORLEY 33cl / 1,5lt	5.50 / 19.50
RED BULL 20cl	6.50
EL TONY MATE 33cl	7.50
mit Schuss 13.50	

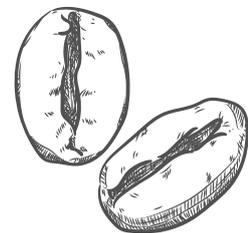


WARME GETRÄNKE

TEE	5.00
PUNSCH	5.00
KAFFEE / ESPRESSO	5.00
DOPPELTER ESPRESSO	6.00
MILCHKAFFEE / SCHALE	6.00
CORETTO GRAPPA	6.50
LATTE MACCHIATO / CAPPUCCINO	6.00
OVOMALTINE / CAOTINA	5.50
mit Rahm +1.50	

STALLKAFIS

KAFI FERTIG, LUZ, HOLDRIO, JAGERTEE	8.50
GLÜHWEIN	7.00
SCHÜMLI PFLÜMLI, LUMUMBA	9.00
FRÖSCHLI	7.50
STALL KAFI Honig Williams, Kaffee, Sahne	8.50



SHOTS

	2CL	4CL
BRAULIO / APPENZELLER	5.00	7.00
JÄGERMEISTER / RÖTELI	5.00	7.00
BÜNDNERMINZE, SAMBUCA	5.00	7.00
WILLIAMS, BAILEYS	5.00	7.00
TEQUILA / GRAPPA	5.00	7.00
GRAPPA RISERVA		12.90



WEISS WEIN

CUVÉE BLANCHE | 59.00

Schloss Salenegg, AOC Graubünden 2023 75cl

 Chardonnay und Pinot Noir
Ausgewogen, frisch, fruchtig
Passt zu: Leichte Vorspeise, Fondue

THÜRER RIESLING SYLVANER | 54.00

Thürer Malans, AOC Graubünden 2023 75cl

 Riesling Sylvaner
Frisch, fruchtig
Passt zu: Aperitif und Käse

HEIDA SOLEIL D'OR | 48.00

Imesch Vins, Valais AOC 2023 75cl

 Heida
Solide Textur, lang anhaltender
Abgang
Passt zu: Aperitif, Käse Fondue

HAUSWEIN, GROTTO SAN ROCCO | 44.00

Agriloro, Ticino DOC 2023 75cl

 Merlot, Chasselas, Chardonnay
Trocken mit Zitrusnoten
Passt zu: einfach allem

ROSÉ

ANGELVIN SAINT TROPEZ | 46

Maison Angelvin DOP Provence, 2023 75cl

 Grenache, Cinsault, Syrah
Trocken, fruchtig, aromatisch
Passt zu: Aperitif bis zum Dessert

SCHAUM WEINE

L'ANIMA EXTRA DRY MILLESIMATO | 39.00

Vergani, DOC Treviso 2023 75cl

 Glera
Leicht, fruchtig
Passt zu: Aperitif, Büscion, Tatar

LAURENT-PERRIER LA CUVÉE | 92.00

Laurent-Perrier, Champagne AOC 75cl

 Chardonnay, Pinot Noir, Meunier
Ausgewogen, frisch, köstliche Frucht noten.
Passt zu: Aperitif, leichte Gerichte

ROT WEIN

UNIO NERO DI TROIA | 45.00

Tenuta Podere, IGT Apulien 2022 75cl

 Nero di Troia, Primitivo
Trocken, fruchtig
Passt zu: Pasta, Fleisch

GIAN ANNIBALE | 296.00

Castello del Terriccio, IGT Toscana 2018 75cl

 Petit Verdot, Cabernet Sauvignon
Elegant, raffinierten Tanninen, langanhaltend,
unendliche Abgang
Passt zu: Fleischgerichte

HAUSWEIN, GROTTO SAN ROCCO | 42.00

Agriloro, Ticino DOC 2021 75cl

 Merlot
Fruchtig, aromatisch
Passt zu: Aperitif, Fleisch, leichter Käse

THÜRER SELECTION MALANS | 67.00

Thürer Malans, AOC Graubünden 2023 75cl

 Pinot Noir
Fruchtig
Passt zu: Tatar, Pasta, Quiche

FIGUERO 12 CRIANZA | 69.00

Bodegas Figuero, Ribera del Duero 2021 75cl

 Tempranillo
Würzig, intensiv, elegante Struktur
Passt zu: Würzige Käse, Fleischgerichte,
Saucengerichte, Grill

OFFENE WEINE

L'ANIMA PROSECCO | 8.00 1dl

HAUSWEIN, WEISS ODER ROT | 7.50 1dl





SCHIFERSTALL

PARSENN

Im Schiferstall setzen wir auf lokale Zutaten und Nachhaltigkeit: Schweizer Fleisch (CH) von der **Stiffler Metzgerei**, Gemüse frisch von **ADANK**, Milchprodukte direkt aus der **Davoser Molkerei** und täglich frisches Brot von der **Schneider's Bäckerei**.

Unsere Gäste mit **Allergien** oder **Unverträglichkeiten** beraten wir gerne persönlich.

Auch beim **Recycling** sind wir engagiert und ein grosser Anteil unseres Stroms stammen aus **erneuerbaren Quellen**. So bleibt nicht nur die Luft in den Bergen frisch, sondern auch unser **Ansatz!**

Vielen Dank an **Bardill Sport** für die Unterstützung und die gesponserte Arbeitskleidung – unsere Crew ist bestens ausgestattet!

Herzlichen Dank für euren Besuch – bis bald im Schiferstall!
Euer Team

Alle Preise in CHF inkl. 8,1% MwSt



Für alle, die den Charme des Tessins genießen möchten, nehmen wir gern Reservierungen für unser Restaurant **Grotto San Rocco** in Lugano entgegen!
Wir freuen uns auf euren Besuch!



TAGES HITS

- **DAVOSER HAUSWURST** 9.50
mit Brot
- **GRILLSCHÜBLIG MIT KÄSE** 9.50
mit Brot
- **KALBSBRATWURST** 9.50
mit Brot
MIT ZWIEBELSAUCE UND POMMES ALS BEILAGE +9.50
- **HACKBRATEN AN FEINER SAUCE** 24.50
mit Pommes
- **ÄLPLERMAGRONEN** 24.00

Es het so lang's het



Alle Preise mit 8'1% Mwst. CHF