

Lieber Pradaschier-Gast

Wir freuen uns sehr,
Sie bei uns zu begrüßen und kulinarisch verwöhnen zu dürfen.
Geniessen Sie unsere vielfältigen Köstlichkeiten,
die mit viel Sorgfalt und Liebe und wenn möglich,
mit saisonalen und regionalen Produkten zubereitet werden.

„En Guata“ wünschen Ihnen
Slobodan Veljkovic, Betriebsleiter und das Pradaschier-Team

Öffnungszeiten

täglich 09.30 – 17.00 Uhr

Reservationen unter:

T +41 81 356 21 77
bergrestaurant@pradaschier.ch

Über Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen könnten,
informiert Sie unser Serviceteam gerne.

Herkunft unserer Fleisch- und Fischprodukte

Rindfleisch aus der Schweiz

Kalbfleisch aus der Schweiz

Schweinefleisch aus der Schweiz

Geflügel aus der Schweiz

Fisch & Meeresfrüchte aus der Schweiz, Norwegen und Vietnam (MSC, FOS und ASC zertifiziert)

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inkl. MwSt.

Herzlich willkommen!

	klein	gross
Grüner Salat Knackig frische Blattsalate		9.00
Gemischter Salat		12.50
«Rodler-Salat» Eisbergsalat, Bündnerfleisch und Parmesan, an Balsamico-Honig-Vinaigrette		19.50
«Hirten-Salat» Gebratene Kartoffelscheiben mit Speck und Bauernschinken auf buntem Salatbeet		18.50
Thunfischsalat mit Peperoni, Zwiebeln, Essiggurken und Ei	14.50	18.50
Cervelat-Alpkäse-Salat einfach		16.00
Cervelat-Alpkäse-Salat garniert		20.00
Cervelat-Salat einfach		13.00
Cervelat-Salat garniert		17.00
Tagessuppe		8.50
Bündner Gerstensuppe mit Hauswurst		12.50 + 5.00

Salate & Suppen

Bündner Salsiz mit Bündner Birnenbrot	12.50
Bergkäse (130g) mit Bündner Birnenbrot	14.00
„Pradiplättli“ Trockenfleisch, Bauernspeck, Salsiz, Bergkäse, Bündner Birnenbrot und Butter	27.50
Sandwiches mit Schinken, Salami oder Alpkäse	8.00
mit Trockenfleisch	9.00

Kalte Snacks

	klein	gross
Pradaschier Riesenschnitzel vom Schwein serviert mit Pommes frites und saisonalem Gemüse oder als Fitnesssteller	19.50	25.50
Saftige Pouletflügeli serviert mit Pommes frites oder als Fitnesssteller		20.50
«Schlitten-Burger» vom Rind mit Speck, Coleslaw, Käse und Zwiebeln serviert mit Pommes Frites		24.50
Käseschnitte mit Schinken, Käse und Spiegelei	14.50	18.50
Chicken Nuggets serviert mit Pommes frites		20.50
Portion Pommes Frites	7.00	10.50

Hauptspeisen

Cordon bleu vom Schwein (300g) gefüllt mit gekochtem Schinken und Bergkäse	29.50
Berg Cordon bleu vom Schwein (300g) gefüllt mit Schwarzwälder Schinken, Bergkäse und Zwiebeln	30.50
Bündner Cordon bleu vom Schwein (300g) gefüllt mit Rohschinken, Bergkäse und Capuns	32.50
Poulet Cordon bleu gefüllt mit gekochtem Schinken und Bergkäse	27.50

Unsere Cordon bleu Spezialitäten servieren wir Ihnen mit Pommes Frites und Gemüse.

Cordon bleu

	klein	gross
Capuns	18.50	22.50
Vegi Capuns	18.50	22.50
Speckrösti überbacken mit Käse und Spiegelei		20.50
Vegi-Rösti mit Tagesgemüse und Zwiebeln überbacken mit Käse und Spiegelei		20.50

Eifach und guat – mit Familie oder Freunden!

Rindsghacktes und Hörnli im Caquelon
serviert mit einer Salat-Schüssel

pro Person CHF 19.50
erhältlich ab 2 Personen

immer guat

Frischer Kindersalat gepflückt von Papagallo & Gollo	6.50
Gollo's Spaghetti	an Sauce Bolognese 12.80 an Tomatensauce 10.00
Poulet Gold-Nuggets mit Pommes Frites	12.80
Papagallo's Schnitzel mit Pommes Frites	12.80
Kleine Portion Pommes Frites	7.00

«Papagallo & Gollo» in Churwalden

I bi dr Papagallo, bi e Papagei, Papagei. Mi Fründ isch dr Gollo, Gollo. Am liebste hani Gschichtli, Gschichtli. Bi mängisch chli e fräche, fräche, de seit Gollo: Häb dr Schnabu, häb dr Schnabu! Papagallo, Papagallo!

Im neuesten Buch von Papagallo & Gollo «Quer dür d'Schwiiz» machen die beiden Abenteurer auch einen Zwischenstopp auf dem Erlebnisberg Pradaschier in Churwalden mit Rodelspass und Seilparkbesuch.

Neue Riesen-Kugelbahn

Die Roger Federer Foundation schenkte im Oktober 2018 den Churwaldner Kindern eine Riesen-Kugelbahn. Weltweit gibt es nur gerade 20. Beim Restaurant Portal steht nun eine davon. Die Kugelbahn hat 14 spannende Fördermechanismen, an denen die Kinder kurbeln, ziehen und stossen können. Die dafür verwendeten Boccia-Kugeln können insgesamt eine Strecke von 145 Metern rollen. Die Benützung ist kostenfrei.



Kinder



Nussgipfel	4.00
Hausgemachter Fruchtkuchen mit Streusel	7.50
Apfelstrudel mit Vanillesauce	9.50

Unsere verschiedenen Glaces finden Sie auf der Glacekarte.

Desserts

Das Berg-Frühstück servieren wir Ihnen gerne bis 11.00 Uhr.

Ein ofenfrisches Croissant
und ein Brötchen mit Butter und Konfitüre,
dazu eine Fleischplatte mit Schinken, Salami und Käse
serviert mit einem Frühstücksgetränk nach Wahl

16.50

Eier

3-Minuten oder hartgekochtes Ei

2.50

Zwei Spiegeleier

5.00

Zwei Spiegeleier mit Speck oder Schinken

8.50

Rührei mit 2 Eiern

5.00

Rührei mit 2 Eiern, Schinken oder Speck

8.50

Käse und Fleisch in Portionen

Bergkäse

5.50

Schinken

5.00

Salami

5.00

Trockenfleisch oder Schwarzwälderschinken

8.00

Frühstück

Mineral im Offenausschank

	30 cl	50 cl
Valser	4.20	5.40
Bergquellwasser mit Kohlensäure	4.20	5.40
Coca Cola	4.20	5.40
Sprite	4.20	5.40
Ice Tea	4.20	5.40
Sinalco	4.20	5.40
Rivella rot	4.20	5.40
Shorley		5.40

Mineral in Flaschen

Allegra	33 cl	4.70
	100 cl	8.50
Passugger	50 cl	5.80
	100 cl	8.50
Coca Cola light	33 cl	4.70
Coca Cola Zero	33 cl	4.70
Rivella blau	33 cl	4.70
Rivella grün	33 cl	4.70
Apfelsaft	33 cl	4.70
Shorley	33 cl	4.70
	150 cl	12.50
Sinalco	150 cl	12.50
Red Bull	25 cl	5.50
Schweppes Tonic	20 cl	4.70
Schweppes Bitter Lemon	20 cl	4.70

Mineral

Espresso		4.30
Doppelter Espresso		5.50
Kaffee Crème		4.30
Milchkaffee		4.30
Kaffee Mélange		5.80
Latte Macchiato		5.80
Cappuccino		5.00
Schoggi kalt oder warm		4.30
Schoggi oder Ovo Mélange		5.80
Diverse Punch		4.30
Diverse Tee		4.30
Skiwasser		4.30
Corretto Grappa	4 cl	6.00
Kaffee Luz oder Kaffee fertig	4 cl	6.50
Schümli Pflümli	4 cl	7.50
Kaffee Baileys oder Amaretto	4 cl	8.00
Rodler-Kaffee	4 cl	8.90
Tee mit Rum	4 cl	6.50
Glühwein	4 cl	6.60
Jägertee	4 cl	6.80
Rumpunsch mit Rum	4 cl	6.80
Skiwasser mit Kirsch	4 cl	6.80

Kaffee Tee

Lady Stange normal oder panaché	20 cl	3.20
Stange normal oder panaché	30 cl	4.30
Kübel normal oder panaché	50 cl	5.50
Calanda Edelbräu	33 cl	4.80
Calanda Glatzsch	40 cl	5.50
Calanda Lager	58 cl	5.80
Erdinger Weissbier	50 cl	7.00
Erdinger alkoholfrei	50 cl	7.00
Swizly	33 cl	5.50
Möhl Saft	50 cl	6.50
Möhl trüb	50 cl	6.50
Möhl alkoholfrei	50 cl	6.50
Bodyguard Multivitaminsaft	20 cl	4.70
Orangen-Jus	20 cl	4.70

Bier Saft

Schäferhüttli, Hausschnaps		4 cl	5.00
Alte Pflaume	40.0%	2 cl	5.00
Gravensteiner Likör	25.0%	2 cl	6.50
Obstler	37.5%	4 cl	7.50
Zwetschggen	37.5%	4 cl	7.50
Pflümli	37.5%	4 cl	7.50
Kirsch	37.5%	4 cl	7.50
Chrüter	41.0%	4 cl	7.50
Williams	37.5%	4 cl	8.50
Grappa Paesanella	41.0%	2 cl	6.50
Grappa Amarone	40.0%	2 cl	8.50
Grappa Otto Lune	41.0%	2 cl	8.50
Grappa Brunello	41.0%	2 cl	8.50
Amaretto	28.0%	4 cl	8.00
Saurer Apfel	16.0%	4 cl	5.00
Bündner Röteli	22.0%	4 cl	5.00
Remy Martin	40.0%	2 cl	11.00
Vieille Prune	41.0%	2 cl	8.50
Calvados	40.0%	2 cl	8.50

Schnaps Likör

Martini bianco	15.0%	4 cl	6.00
Martini rosso	15.0%	4 cl	6.00
Campari	23.0%	4 cl	6.00
Campari Orange		4 cl	8.50
Cynar	16.5%	4 cl	6.00
Appenzeller	29.0%	4 cl	6.00
Braulio	21.0%	2 cl	4.50
Jägermeister	35.0%	2 cl	4.50
Rum	37.5%	4 cl	7.50
Vodka Trojka	37.5%	4 cl	8.50
Vodka Trojka rot	24.0%	4 cl	8.50
Gin	37.5%	4 cl	8.50
Bacardi	37.5%	4 cl	8.50
Ballantines	40.0%	4 cl	9.50
Jack Daniels	43.0%	4 cl	9.50

Spirituosen

Weisswein

Bündner Riesling Silvaner	10 cl	5.50
Von Salis, AOC Graubünden	50 cl	27.00
Bündner Federweiss	10 cl	5.50
Von Salis, AOC Graubünden	50 cl	27.00
Féchy AOC, Testuz	10 cl	4.90
Testuz, La Côte AOC	50 cl	24.00

Rotwein

Malanser Blauburgunder	10 cl	5.30
Von Salis, AOC Graubünden	50 cl	26.00
Rioja Crianza, El Coto	50 cl	24.00
Triacca, Chianti Classico DOCG		
La Madonnina Chianti Riserva	50 cl	25.00
Triacca, Chianti Classico DOCG		
Barisi & Cie. Primitivo di Puglia	50 cl	24.00
Cantine Pervini , Puglia IGP		
Hauswein Endrizzi Serpaiolo IGP	10 cl	6.00
Traubensorte: Merlot Cabernet Sauvignon und Sangiovese	75 cl	42.00

Champagner und Prosecco

Moet Chandon Brut	75 cl	105.00
Naonis Spumante Brut, Cuvée Jadér	10 cl	7.50
	75 cl	49.00

Wein offen

Graubünden

Maienfelder Pinot Blanc, Möhr-Niggli
Traubensorte: Pinot Blanc

2018

75 cl

58.00

Malanser Pinot Gris, Von Salis
Traubensorte: Pinot Gris

2018

75 cl

58.00

Malanser Chardonnay, Von Salis
Traubensorte: Chardonnay

2018

75 cl

56.00

Schaffhausen

Weingut Lindenhof Sauvignon Blanc
Traubensorte: Sauvignon Blanc

2019

70 cl

45.00

Weisswein

Graubünden

Maienfelder Pinot Noir
Von Salis, Graubünden AOC
Traubensorte: Pinot Noir

2017 75 cl 45.00

Fläscher Pinot Noir, Davaz
Andrea Davaz, Graubünden AOC
Traubensorte: Pinot Noir

2017 75 cl 51.00

Jeninser Pinot Noir Réserve du Patron
Georg Schlegel, Graubünden AOC
Traubensorte: Pinot Noir

2017 75 cl 53.00

Spanien

Miralmonte Crianza
Toro DO, Frutos Villar
Traubensorte: 100% Tinta de Toro Pruno

2014 75 cl 47.50

Pruno Tinto Cosecha
Finca Villacreces, Ribera del Duero DO
Traubensorte: Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot

2017 75 cl 64.00

Rotwein

Italien

La Giaretta Amarone La Giaretta, Valpolicella Classico DOC Traubensorte: Corvina, Corvinone, Rondinella	2015	75 cl	62.00
Santavenere Vino Nobile Triacca Vino Nobile di Montepulciano DOCG Traubensorte: Sangiovese und 5% Canaiolo	2013	75cl 150 cl	39.00 78.00
Tacchino Barbera Albarola Luigi Tacchino, Monferrato DOC Traubensorte: Barbera del Monferrato	2012	75 cl	46.00
Ripasso Bure Alto, Corte Aleardi Valpolicella Classico Superiore DOC Traubensorte: Corvina 55%, Corvinin 25%, Rondinella 20%	2015	75cl	46.00
Tenuta dell Ornellaia Le Volte Rosso Lodovico Antinori, Toscana IGT Traubensorte: Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon	2017	75 cl	52.50

Rotwein