

# Spare Ribs & Raclette Abend

Von Dezember bis März,  
jeden Mittwoch Abend ab 18.00 Uhr

Saftige Spare Ribs und Gletcher Raclette,  
mit Überraschungs-Apéro  
und Gruß aus der Küche.

*Reservation erwünscht.*

Auf Voranmeldung auch außerhalb der Öffnungszeiten.

*Wir freuen uns auf Ihren Besuch!*



restaurant  
**segelclub**  
st. moritz

Speisekarte  
zum Mitnehmen  
Lista Menu  
da portare via





## Kalte Vorspeisen

	CHF
<b>Grüner Salat</b> Insalata verde, <i>Green salad</i>	8.60
<b>Gemischter Salat</b> Insalata mista, <i>Mixed salad</i>	9.60
<b>Fitness Salat (CH) mit Pouletstreifen</b> Insalata Fitness con pollo, <i>Fitness salad with chicken</i>	22.00
<b>Winter-Salat mit Blattsalat, Champignons, Ei und Granatapfel (*)</b> Insalata verde con funghi, uovo e melagrano <i>Green salad with mushrooms, eggs and pomegranate</i>	18.50

## Hausgemachte Suppen

<b>Bündner Gerstensuppe</b> Zuppa d'orzo, <i>Barley soup</i>	11.90
<b>Bündner Gerstensuppe mit Wienerli</b> Zuppa d'orzo con würstel <i>Barley soup with sausage</i>	18.80
<b>Goulaschsuppe</b> Minestra di gulasch, <i>Goulash soup</i>	12.90
<b>Tagessuppe</b> Zuppa del giorno, <i>Daily soup</i>	8.50
<b>Rindsbouillon Nature</b> Brodo di manzo, <i>Beef consommé</i>	6.50
<b>Rindsbouillon mit Flädli</b> Zuppa celestina, <i>Consommé Célestine</i>	8.50

## Snacks

	CHF
<b>XL Sandwich zur Auswahl mit:</b> Bresaola, Kochschinken, Salami oder Käse Panino a scelta: bresaola, prosciutto cotto, salame o formaggio <i>Sandwich with a choice of: air dried beef, cooked ham, salami or cheese</i>	11.00
<b>Segelclub-Plättli</b> mit Nostrano-Salami, Bresaola, Speck, Coppa, Käse, Brot und Butter Piatto d'affettati con salame nostrano, bresaola, coppa, speck, formaggio, pane e burro <i>Mixed plate with nostrano salami, air dried beef, coppa, speck (bacon), cheese, bread and butter</i>	29.50
<b>Salsiz mit Brot und Butter</b> Salamino con pane e burro <i>Air Dried sausage with bread and butter</i>	11.50
<b>Wienerli mit Brot</b> Würstel con pane, <i>Sausage with bread</i>	7.50
<b>Wienerli mit Pommes Frites</b> Würstel con patatine fritte, <i>Sausage with chips</i>	12.80
<b>Portion Pommes Frites</b> Porzione patatine fritte, <i>Portion chips</i>	9.50

**Abwechslungsreiches Tagesmenü**  
Montag bis Freitag  
à CHF 15.50



## Unsere Spezialitäten

	CHF
<b>Club-Rösti mit Speck, Tomaten und Käse überbacken</b> Club-Rösti con pancetta, pomodori e formaggio gratinato <i>Club-Rösti (potatoes) gratinated with bacon, tomatoes and cheese</i>	22.50
<b>Sennenrösti mit Schinken und Spiegelei</b> Rösti con prosciutto e uovo, <i>Rösti with ham and egg</i>	21.50
<b>Valtliner Pizzoccherl (*)</b> Pizzoccheri alla Valtellinese, <i>Valtellin Pizzoccheri</i>	21.50
<b>Polenta mit Bergkäse überbacken und Spiegelei (*)</b> Polenta con formaggio grigionese gratinato e uovo <i>Polenta gratin with mountain cheese and egg</i>	19.50
<b>Frische Hausgemachte Käse-Ravioli an einer Rahmsauce mit Gemüsestreifen</b> Ravioli di formaggio, fatti in casa con salsa panna e verdura <i>Home made cheese ravioli with cream sauce and vegetables</i>	23.50
<b>Rindsschmorbraten mit Steinpilzen Polenta und Gemüse</b> Brasato di manzo con porcini, polenta e verdura <i>Braised beef with polenta and vegetables</i>	28.50

Rösti Zubereitungszeit ca. 15 Minuten  
Alle Gerichte mit (\*) erhalten Sie als 1/2 Portion  
(- CHF 3.00)

Per il Rösti ca. 15 minuti d'attesa  
Tutti i piatti contrassegnati (\*) possono essere serviti in mezze porzioni (- CHF 3.00)

Rösti needs 15 minutes time to cook  
All courses marked (\*) may be ordered as half-portions (- CHF 3.00)

## Hauptgerichte

	CHF
<b>Gemischter Salat</b> <b>Portion Raclette mit Kartoffeln</b> Insalata mista, porzione raclette con patate <i>Mixed salad and a plate of raclette cheese with potatoes</i>	23.50
<b>Gletscher-Käse-Fondue pro Person</b> Fondue di formaggio, <i>Cheese Fondue</i>	26.50
<b>Fish and Chips (*)</b> <b>Eglifilet im Bierteig, Salat und Pommes Frites</b> Pesce persico in crosta, insalata e patatine fritte <i>Perch fried, salad and Chips</i>	24.50
<b>Engadinerwurst mit Sauerkraut</b> Salsiccia Engadina con crauti <i>Sausage Engadina with sauerkraut</i>	19.50
<b>Schweineschnitzel paniert mit Pommes Frites</b> Fettina di maiale impanata con patatine fritte <i>Breaded escalope of pork with chips</i>	22.50
<b>Kalbsbratwurst mit Pommes Frites</b> Salsiccia di vitello con patatine fritte <i>Veal sausage with Chips</i>	18.50
<b>Kalbsbratwurst mit Rösti</b> Salsiccia di vitello con rösti <i>Veal sausage with rösti</i>	22.50
<b>Spaghetti mit Tomatensauce (*)</b> Spaghetti con salsa pomodori <i>Spaghetti with tomato sauce</i>	15.50
<b>Spaghetti mit Bolognese (*)</b> Spaghetti con salsa alla bolognese <i>Spaghetti with meat sauce</i>	17.50

Unsere Lebensmittel:  
Wir beziehen unsere Produkte frisch und zum Teil tiefgekühlt bei unseren einheimischen Lieferanten. Weiter aus allen EU-Ländern und dem Ausland.

Herkunftsländer:  
Schweinefleisch, Kalbfleisch: Schweiz  
Rindfleisch: Schweiz und Brasilien  
Pouletfleisch: Schweiz und Brasilien (+)

(+) kann mit Antibiotika und / oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Alle Preise inklusive MwSt. Il prezzo include l'IVA / The prices includes VAT



## Dessert

	CHF
<b>Hausgemachte Früchtewähen</b> Crostate di frutta fatte in casa <i>Home-made fruit pie</i>	5.70
<b>Bündner Nusstorte</b> Torta di noci Engadinese, <i>Nut cake</i>	6.00
<b>Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce</b> Strudel di mele con salsa alla vaniglia <i>Applestrudel with vanilla cream</i>	9.50
<b>Coupe Denmark (*)</b> Vanilleglace mit Schokoladensauce	9.50
<b>Affogato al caffè</b> Vanilleglace mit Espresso	6.50
<b>Eiskaffee (*)</b>	9.50
<b>Heisse Liebe (*)</b> Vanilleglace mit warmen Himbeeren Gelato alla vaniglia con lamponi caldi <i>Vanilla ice-cream with warm raspberries</i>	10.50
<b>Hausgemachtes Tiramisu</b> (ohne Eier) Tiramisu fatto in casa (senza uovo) <i>Home made Tiramisu (without eggs)</i>	5.60
<b>Kaiserschmarrn mit Früchtekompott (*)</b> Kaiserschmarrn con composta di frutta <i>Sweet omelette with fruit compote</i>	12.80
<b>Glace /Gelato /Ice-cream</b>	
<b>Vanille, Chocolat, Mocca, Erdbeer, Baumnuss</b> Vaniglia, cioccolato, moka, fragola, noce <i>Vanilla, chocolate, coffe, strawberry, walnut</i>	
Per Kugel, per pallina/ per scoop	3.00
<b>Hausgemachte Tages Glace</b>	3.50
Rahmzuschlag, panna montata, <i>whipped cream</i>	1.00
(*) erhalten Sie als 1/2 Portion (- CHF 2.00)	

## Heisse Getränke

	CHF
Kaffee crème, Espresso,	4.10
Kaffee Deca	4.10
Doppelter Espresso	5.50
Milchkaffee, Cappuccino (klein)	4.30
Latte Macchiato, Cappuccino,	4.90
Milchkaffee	4.90
Kaffee Melange (Rahmhaube)	5.50
Milch kalt oder warm	3.60
Schwarztee, Pfefferminz-, Früchte-, Hagebutten-, Kamillen-, Verveine- oder Grüntee	4.10
Té nero, té alla menta, infuso di tiglio, té rosso, té verde, infuso di camomilla, té vervena, infuso di frutta <i>Black tea, peppermint tea, rose-hip tea, camomilletea, verbene tea, green tea, fruit tea</i>	
Ovomaltine oder Schokolade (kalt/warm)	4.90
Apfel-, Orange- oder Rumpunch (alkoholfrei)	4.10
Mela-Arancia- o Rumpunch (senza alcool) <i>Apple- Orange or Rumpunch (alcohol free)</i>	
Glühwein, Vin brulée, <i>Mulled wine</i>	6.80
Tee Rum (2cl)	6.00
Kaffee Luz	6.50
Corretto-Grappa	5.00
Engadiner Kaffee (Amaretto) mit Rahm	7.50
Kaffee Baileys mit Rahm	7.50
Schümli-Pflümli mit Rahm	7.50

## Säfte / Succhi / Fruitjuice

<b>Orangen, Tomaten, Aprikosen, Ananas</b> (20cl)	4.50
Arancia, pomodoro, albicocca, ananas <i>Orange, tomato, abricot, pineapple</i>	

## Mineral / Tafelwasser

### Offenausschank Acqua alla spina

	3dl	5dl
Mineralwasser	3.60	4.90
Stilleswasser	3.60	4.90
Coca Cola / Cola Zero	3.90	5.60
Sprite	3.90	5.60
Ice-Tea	3.90	5.60
Rivella rot	3.90	5.60
Schorle	3.90	5.60
Kindersirup (20cl)	1.00	

## Mineral / Tafelwasser

	3,3dl	5dl
Mineralwasser oder Stilleswasser	4.50	
Rivella grün/ verde/ green	4.50	
Rivella blau/ blu/ blue	4.50	
Schweppes Tonic/ Bitter Lemon (20cl)	4.50	
Möhi Apfelsaft Sauer (alkoholhaltig)		5.50
Möhi Apfelsaft Trüb		5.50
Sanbitter (10cl)	4.50	

## Bier / Birra / Beer

	3,3dl	5dl
Calanda Lager (3dl)	4.20	6.50
Stange Panaché (3dl)	4.20	6.50
Erdinger Weissbier	5.30	6.90
Klosterbräu (dunkelblond)	4.50	
Birra scura, <i>dark beer</i>		
Bernina Bier	5.50	
Calanda Senza (alkoholfrei)	4.50	
Birra analcolica, <i>alcohol free beer</i>		



**Weissweine Offenausschank**  
**Vino bianco ( bicchiere)**  
**White wine (glass)**

	1dl	5dl
Schweiz, Graubünden: Jeninser R&S, Jürg Obrecht	4.90	24.50
Schweiz: Epresses AOC, Testuz	4.80	24.00
Schweiz, Wallis: Fendant, Rاپilles, Provins, Valais AOC	5.00	25.00
Australien, Southcorp: Chardonnay	4.20	21.00

**Weissweine**  
**Vino bianco**  
**White wine**

	75cl
Schweiz, Treytorrens: St. Saphorin Roche Ronde, Testuz AOC	42.00
Italien, Piemonte: Gavi di Gavi DOCG, Luigi Tacchino, Castelletto d'Orba	39.00
Italien, Trentino Pinot Grigio, Endrtzzl Trentino DOC	38.00
Schweiz, Neuenburg: Oeil de Perdrix	3.75cl 21.60

**Champagner / Schaumweine**  
**Champagne / spumante**  
**Champagne / sparkling wine**

	1dl	75cl
Frankreich:Pommery Frankreich: Jacquart Brut	13.00	75.00
Italien: Prosecco Congliano	6.50	49.00
Kir Royal	7.50	
Hugo (Prosecco mit Holundersirup)	7.50	
Aperol Spritz	7.50	
Somersby (Apfel-Drink 4,5% vol. Alk.)	5.50	

**Rotweine (Offenausschank)**  
**Vino rosso ( bicchiere)**  
**Red wine (glass)**

	1dl	5dl
Schweiz, Graubünden: Malanser Blauburgunder, von Salis	5.00	25.00
Schweiz, Wallis: Dôle, Solaire AOC	3.90	19.50
Italien, Veltlin: Gredig, IGT Terrazza, Retiche di Sondrio	3.80	19.00
Italien: Tenuta La Madonna Chianti Classico DOCG	4.90	24.50
Schweiz, Tessin: Selezione d'Ottobre, Merlot Ticino DOC, Matasci	3.75dl 22.80	

**Rotweine**  
**Vino rosso**  
**Red wine**

	75cl
Schweiz, Graubünden: Von Salis, Maienfelder Pinot Noir	42.00
Italien, Sizilien Cusumano, Syrah Sicilia	33.00
Italien, Sartori Negrar: Regolo Ripasso Sartori IGT, Sartori	39.50
Argentinien, Kaiken: Kaiken Cabernet-Sauvignon Reserve	38.00
Italien, Valpolicella Classico DOC: Amarone La Musa, Cantine Valpolicella Negrar	52.00

**Weinbrand, Obstbrände und Liköre**  
**Acquavite, liquori**  
**Brandy, fruitbrandy and liqueur**

	75cl		
Grappa di Moscato Paesanella 41°	2 cl	8.50	
Grappa di Brunello Paesanella 41°	2 cl	8.50	
Williams Etter 42°	2 cl	9.50	
Vieille Prune Etter 41°	2 cl	9.50	
Martell VS*** 40°	2 cl	9.50	
Kirsch Willisauer 37°	2 cl	4.80	
Pflümli Willisauer 37°	2 cl	4.80	
Di Saronno Amaretto 28°	4 cl	5.50	
Baileys Irish Cream 17°	4 cl	6.50	
Braulio 21°	4 cl	5.50	
Braulio shot 21°	2 cl	3.50	





## Suchen Sie eine gemütliche Atmosphäre für Ihren Abend-Anlass?

Gerne unterstützen wir Sie mit all unserer Erfahrung und Begeisterung bei der Planung und Umsetzung. Alles aus einer Hand, damit Sie mit unvergesslichen Eindrücken und in bester Stimmung nach Hause zurückkehren.

Wir bieten Ihnen ein besonderes Ambiente für Ihre geschlossene Gesellschaft wie:

- Weihnachts-/ Neujahressen
- Firmen-/ Vereinsnlass
- Aufrichtefest
- Geburtstag-/ Jubiläumssessen
- Familienfest
- Hochzeits-Apero-/ Essen

