

OCHSENALP

BEIZLI



WWW.OCHSENALP-AROSA.CH

IHRE GASTGEBERIN IN **AROSA** – PATRIZIA ITEN

Bei uns wird mit viel Herzblut und Liebe gekocht. Selbstgemachtes ist unser Trumpf und wir berücksichtigen regionale Händler.

♥ Geniessen Sie das Leben bei
uns auf der Alp ♥

Trottinett mieten. Ein Riesenspass für Familien, Firmen - Teamevent, Gruppenanlässe oder Vereinsausflüge.

Events: Besuchen Sie unsere Homepage [ochsenalp-arosa.ch](https://www.ochsenalp-arosa.ch)

SUPPEN

Bündner Gerstensuppe <i>hausgemacht</i>	11.00
Rindsbouillon mit Flädli <i>hausgemacht</i>	9.00

SALATE HAUSGEMACHTE DRESSING SAUCE!

Wurst-Käsesalat <i>einfach</i>	15.50
Portion Kartoffelsalat <i>hausgemacht</i>	8.50
Tomatensalat mit Zwiebeln <i>ital. Dressing</i>	9.50

es hât solang`s hât

KALTE SPEISEN

Portion Maraner Alpkäse „Walser“ <i>am Stück</i> <i>1. Platz OLMA Alpkäse-Prämierung 2019!</i>	13.50
Portion Speck am Stück oder geschnitten	14.00
Alp Plättli „Ochsenalp“ <i>gemischt</i> mit Käse und Fleischsorten (1-2 Personen) Tipp: 1 dl. „Wysse“ für nur CHF 4.00	24.00
Alp Plättli „Gian & Giachen“ mit Käse und Fleischsorten (3-4 Personen) Tipp: 1 dl. „Wysse“ für nur CHF 4.00	43.00
Alp Plättli „DUO“ <i>1x Bündnersalsiz & 1x Portion Maraner Alpkäse</i>	22.00
Hirsch Salsiz am Stück <i>120 g P. Mannhart Arosa</i>	14.00
Bündner Salsiz am Stück <i>Fam. Sprecher Langwies</i>	14.00

EINMALIG FEIN

Eusi Spätzli sind hausgemacht und werden im Pfännli serviert!

Schätzli Spätzli *mit hauseigener Käsemischung, geröstete Zwiebeln* 17.50

Xundi Spätzli *Mischgemüse, Käsemischung, geröstete Zwiebeln* 18.50

Alpspätzli *bitzeli scharf mit Landjäger, Käsemischung, geröstete Zwiebeln* 19.50

WILD uf Spätzli (mit Hirschgeschnetzeltes) *ab September* 20.50

Apfelmus 3.50

CHÄSSCHNITTE MIT TOMATEN & ZWIEBELN

Alpkäse VEGI 15.50

Alpkäse und Schinken 17.50

mit Cervelat „unser Geheimtipp“ 18.50

zusätzlich 1 Ei *vielleicht sogar vom Huhn IDA* 1.80

URCHIG UND GUET

1 Paar Aroserli, mit Brot <i>P. Mannhart Arosa</i>	8.50
mit Kartoffelsalat	14.50
1 Hirschwurst, mit Brot <i>P. Mannhart Arosa</i>	11.50
mit Kartoffelsalat	17.50
1 Alpwurst mit Rind <i>Fam. Sprecher Langwies</i>	11.50
mit Kartoffelsalat	17.50
Speck gebraten mit 2 Spiegeleier <i>vom Huhn Ida oder vu de Berta</i>	11.00
Käsekuchen heiss serviert, gross, hausgemacht (<i>ohne Zwiebeln</i>)	10.50

FONDUE




Käsefondue ab 2 Personen <i>Sennerei Maran, Arosa</i>	<i>pro Person</i>	26.00
---	-------------------	-------

es hät solang`s hät

VERSÜSSE DEIN LEBEN



= hausgemacht

	o. Rahm	m. Rahm
Nussgipfel	4.00	
Fruchtwähen Aprikosen 	6.00	7.00
Ochsenalp Caramel oder Schoggi Crème <i>so was vu fein</i>		6.50
Meringues mit frischem Schlagrahm 		8.50
Schoggikuchen "mee schoggi gat nümme" 	4.50	5.50

wir verwenden **KEIN** Dosenschlagrahm!!, es hät solang`s hät

KIOSK

Almond Magnum, Café Glace und Kinderwasserglace

SANDWICH

Salami	7.50
Schwyzerbergkäse, Bündnerfleisch, Rohschinken	8.50

♥ Schön sind Sie da. ♥
Wir wünschen Ihnen „EN GUETÄ“.

Alle Preise in CHF, inkl. 7.7% Mehrwertsteuer / [wir akzeptieren EC Karte](#)

Herkunft der verwendeten Produkte:

Fleisch:	ausschliesslich aus der Schweiz
Wild:	EU oder Schweiz
Milchprodukten:	Sennerei Maran, Arosa und Schweiz
Eier:	vom eigenen Hühnerstall und aus regionaler Freilandhaltung
Allergien und Intoleranz:	Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und Intoleranz auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden.

WEISSWEIN

	10cl	20cl	50cl	75cl
Bündner Federweiss 2019 <i>von Salis AOC</i>	5.00	9.50	24.00	
Féchy Testuz <i>La Côte AOC</i>		8.50	24.00	
Spazio Bianco Terre <i>Malvasia, Chardonnay, Trebbiano.</i>			24.00	
Pinot Grigio <i>Barisi & Cie, Deluxe, mit Kork</i>			28.00	
Riesling-Sylvaner <i>Fam. Joos Trimmis GR</i>			29.00	
Swiss Ethno 2015 <i>Epesses Waadtland AOC</i>				54.00

APÉRO

Gespritzter Weisswein <i>süss oder sauer</i>	8.50
Aperol Spritz <i>fruchtig und fein</i>	9.50

SCHAUMWEINE

	10cl	75cl
Moscato	7.00	38.00
Prosecco	7.00	38.00

ROTWEINE


	20cl	50cl
Flüssige Sonne <i>Rosso di Valtellina, Nebbiolo DOC</i>	9.50	24.00
Malanser Blauburgunder <i>von Salis AOC</i>	9.50	24.00
Primitivo Spazio Amabile 2019 <i>mit Kork</i>		24.00
Spiegelberger Blauburgunder Beerli <i>Fam. Joos Trimmis GR</i>		29.00

Merlot Ticino <i>www.mocuco.ch</i>	75cl
<i>Merlot, Americano, Cabernet</i>	42.00
Farnese Edizione <i>Italien</i>	54.00
<i>Mo</i>	

SPIRITUOSEN

	2cl	4cl
IVA <i>der Magenaufräumer aus Arosa 37.5%</i>	6.00	
<i>Restaurant Buurestübli Arosa</i>		
Grappa „di Moscato	7.00	
Grappa „di Amerone“ Barique	8.00	
Bündner Röteli <i>Theo Engel Langwies GR 22%</i>		6.00
Chrüter / Obstbrandwein Träsch / Kirsch 45%!	6.50	
Appenzeller		7.00
Ochsenalp SHOT <i>kalt & scharf so was vu guet</i>	5.00	

FLASCHEN

	33cl	50cl	58cl
Möhl, Saft vom Fass trüb		6.50	
Möhl, Saft vom Fass trüb, <i>alkoholfrei</i>		6.50	
Calanda Lager,			7.00
Calanda Edelbräu	5.00		
Calanda Radler	5.00		
Calanda Senza, <i>alkoholfrei</i>	5.00		
Arosa Sunna  das Bier vo da	6.90		
Erdinger Weissbier 5.3%		7.50	
Erdinger Weissbier <i>alkoholfrei</i>		7.50	

MIT UND OHNE BLÖTTERLI FLASCHEN

	33cl		
Coca Cola Zero / Vivi Kola „schwiizer Coci“	4.90		
		50cl	100cl
Arosa Alpen Quellwasser		4.00	6.00

WARMER GETRÄNKE

Café Crème beste Bohnen von Stocker`s Kaffeerösterei Cham ZG	4.20
Milchkaffe	4.50
Espresso	4.20
Espresso doppelt	6.80

Eusi Schnäps cömid vo de Brennerei Schuler im Sattel SZ

♥ Huuskaffi , <i>mit frischem Schlagrahm</i>	8.50
Schümli Pflümli, <i>mit frischem Schlagrahm</i>	8.50
Kaffi Luz: Zwetschgen / Chrüter / Träsch 45%	7.00
Coretto Grappa	6.70

TEE RASELLI USEM PUSCHLAV GR

BioSuisse „Das Beste aus den Schweizer Alpen“

mit Pfefferminze <i>und Alpenkräutern „der Familientee“</i>	4.20
mit Zitronenmelisse <i>und Alpenkräutern</i>	4.20
mit Vervain <i>und Kornblumenblüten. Der Tee mit dem gewissen Etwas.</i>	4.20
mit Edelweiss „ der Jodler Tee“ <i>mit Pfefferminze, Apfelminze, Zitronenmelisse, Orangenminze, Kornblumen (rot, rosa)</i>	4.20

KALTE GETRÄNKE

OFFENAUSSCHRANK

	30cl	50cl	150cl
Mineralwasser <i>mit Kohlensäure</i>	3.90	5.00	13.00
Mineralwasser <i>mit Holunderblütensirup</i>	4.50	5.50	
Shorley	3.90	5.00	
Rivella rot / Citro / Coca Cola	3.90	5.00	
Bergamotte <i>klar, frisch, lebhaft und spritzig</i>	3.90	5.00	
Hustee „ eisgekühlt “ <i>das Original von Arosa</i>		6.00	
Milch <i>nicht von der Kuh Elsa</i>	3.00		
Ovomaltine / Schokolade <i>kalt oder warm</i>	4.50		



Manche mögen es klein und fein. Verbringen Sie den **Nationalfeiertag** in gemütlicher Atmosphäre bei uns auf der Ochsenalp in Arosa.

Gerne verwöhnen wir Sie mit einem reichhaltigen 1. August Brunch, mit allem was Ihr Herz begehrt, damit Sie das Leben so richtig geniessen können.

Das ganze Ochsenalp Team freut sich mit allen Gästen einen unvergesslichen 1. August zu verbringen.

- Preis pro Erwachsene: CHF 39.00 & 1dl. Prosecco
- Kinder bis 12 Jahre: pro Altersjahr CHF 2.50

Tipp: Nach dem Brunch ein Trottinett mieten und los geht's zurück nach Arosa.

Bei jeder Witterung.