

# OCHSENALP

BEIZLI



[WWW.OCHSENALP-AROSA.CH](http://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 ♥

**Events:** Ein Riesenspass für Familien, Firmen - Teamevent,  
Gruppenanlässe oder Vereinsausflüge.

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

# SUPPEN MIT BROT

Bündner Gerstensuppe <i>hausgemacht</i>	12.00
Rindsbouillon mit Flädli <i>hausgemacht</i>	9.50

# SALATE HAUSGEMACHTE DRESSING SAUCE!

Wurst-Käsesalat <i>einfach</i>	15.50
Portion Kartoffelsalat <i>hausgemacht</i>	9.50
Tomatensalat mit Zwiebeln <i>ital. Dressing</i>	9.50
Zweierlei (Tomaten und Kartoffelsalat in 2 Schalen serviert) Tipp: kombinierbar mit Aroslerli, Hirsch- oder Alpwurst	14.50

*Bei allen kalten Speisen gibt es hausgemachtes Brot dazu. Es hält solange's hält*

# KALTE SPEISEN

Portion „rezepter“ Alpkäse <i>am Stück</i>	14.50
Portion Speck <i>am Stück oder geschnitten</i>	14.00
Alp Plättli „Ochsenalp“ <i>gemischt</i> mit Käse und Fleischsorten (1-2 Personen) <b>Tipp: 1 dl. „Wysse“ für nur CHF 4.00</b>	24.00
Alp Plättli „Gian & Giachen“ mit Käse und Fleischsorten (3-4 Personen) <b>Tipp: 1 dl. „Wysse“ für nur CHF 4.00</b>	43.00
Alp Plättli „DUO“ <i>1x Bündnersalsiz &amp; 1x Portion „rezepter“ Alpkäse</i>	22.00
Hirsch Salsiz <i>am Stück 120 g P. Mannhart Arosa</i>	14.00
Bündner Salsiz <i>am Stück Fam. Sprecher Langwies</i>	14.00

Bei allen kalten Speisen gibt es hausgemachtes Brot dazu. **Es hät solang's hät**

# EINMALIG FEIN

*Eusi Spätzli sind hausgemacht und werden im Pfännli serviert!*

<b>Schätzli Spätzli</b> <i>mit hauseigener Käsemischung, geröstete Zwiebeln</i>	18.50
<b>Xundi Spätzli</b> <i>div.Mischgemüse, Käsemischung, geröstete Zwiebeln</i>	19.50
<b>Alpspätzli</b> <i>bitzeli scharf mit Landjäger, Käsemischung, geröstete Zwiebeln</i>	19.50
<b>WILD uf Spätzli</b> (mit Hirschgeschnetzertes) <i>im September</i>	22.50
<b>Tip: Apfelmus</b> <i>zu den hausgemachten Spätzli</i>	3.50

## CHÄSSCHNITTE MIT TOMATEN & ZWIEBELN

Alpkäse VEGI	16.50
Alpkäse und Schinken	18.50
mit Cervelat „unser Geheintipp“	19.50
<b>zusätzlich 1 Ei</b> <i>vielleicht sogar vom Huhn IDA</i>	<b>1.80</b>

# URCHIG UND GUET

1 Paar Arosarli, mit Brot <i>P. Mannhart Arosa</i>	9.50
mit Kartoffelsalat	15.50
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>	13.50
Käsekuchen heiss serviert, gross, hausgemacht ( <i>ohne Zwiebeln</i> )	12.00

## FONDUE





Käsefondue ab 2 Personen <i>Sennerei Maran, Arosa</i>	pro Person	26.00
<i>Tipp: Zuger Kirsch 2cl. Fr.5.00</i>		

*es hät solang's hät*

# VERSÜSSE DEIN LEBEN



= hausgemacht

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

*es hät solang`s hät*

## KIOSK

Almond Magnum, Café Glace und Kinderwasserglace

# SANDWICH

Salami *oder* Schwyzerbergkäse 8.50

Bündnerfleisch, Rohschinken 9.00

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

Alle Preise in CHF, inkl. 7.7% Mehrwertsteuer / ☺ nur BARES ist Wahres  
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	70cl
<b>Bündner Federweiss 2020</b> <i>von Salis AOC</i>	5.50	9.50	25.00	
<b>Aigle L`abeille</b>	5.50	9.50	25.00	33.00
<b>Pinot Grigio</b> <i>Barisi &amp; Cie, Deluxe, mit Kork</i>			28.00	
<b>Riesling-Sylvaner</b> <i>Fam. Joos Trimmis GR</i> <i>unterstützte einen regionalen Winzer</i>			29.00	
<b>Epresses Bovard Terre à Boire 2020</b>				54.00

# APÉRO

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

# SCHAUMWEINE

	10cl	75cl
Moscato	7.00	38.00
Prosecco	7.00	38.00

# ROTWEINE


	20cl	50cl
<b>Flüssige Sonne (Veltliner)</b> <i>Rosso di Valtellina, Nebbiolo DOC</i>	9.50	25.00
<b>Blauburgunder Malanser</b> <i>von Salis AOC</i>	9.50	25.00
<b>Merlot Rosso</b> <i>Tisin Gialdi DOC</i>		24.00
<b>Blauburgunder Beerli</b> <i>Spiegelberger</i> <i>Fam. Joos Trimmis GR / unterstütze einen regionalen Winzer</i>		29.00

	<b>75cl</b>
<b>Merlot Ticino</b> <i>www.mocuco.ch</i> <i>Merlot, Americano, Cabernet</i>	42.00
<b>Farnese Edizione</b> <i>Chinque Autoctoni 2018</i>	54.00

## SPIRITUOSEN

	<b>2cl</b>	<b>4cl</b>
<b>IVA</b> <i>der Magenaufräumer aus Arosa 37.5%</i>	6.00	
<b>Grappa „di Moscato</b>	7.00	
<b>Grappa „di Amerone“ Barique</b>	8.00	
<b>Bündner Röteli</b> <i>Theo Engel, Langwies GR 22%</i>		6.00
<b>Chrüter / Obstbrandwein Träsch / Kirsch</b> 45% <i>l</i>	6.50	
<b>Appenzeller</b>		7.00
<b>Ochsenalp SHOT</b> <i>kalt &amp; scharf so was vu guet</i>	5.50	

# FLASCHEN

	<b>33cl</b>	<b>50cl</b>	<b>58cl</b>
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  <b>das Bier vo da</b>	6.90		
Erdinger Weissbier 5.3%		7.50	
Erdinger Weissbier <i>alkoholfrei</i>		7.50	

# MIT UND OHNE BLÖTTERLI FLASCHEN

Coca Cola Zero	33cl 4.90		
Arosa Alpen Quellwasser		50cl 4.00	100cl 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

♥ <b>Huuskaffi</b> , «Geheimrezept» <i>mit frischem Schlagrahm</i>	8.50
Schümli Pflümli, <i>mit frischem Schlagrahm</i>	8.50
Kaffi Luz: Zwetschgen / Chrüter / Träsch <b>45%</b>	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

	<b>30cl</b>	<b>50cl</b>	<b>150cl</b>
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 <b>„eisgekühlt“</b> <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

Geniesse das Leben auf der Ochsenalp. Wir freuen uns auf Eure Anmeldung.

Bei jeder Witterung.