



Strela Alp

BERGRESTAURANT

Seit 1934

MENUVORSCHLÄGE

Abend

F ü r G r u p p e n a b m i n . 1 5 P e r s o n e n



Dies sind unser klassischen Wintervorschläge für den Abend.
Eigene Wünsche oder Vorstellungen, können Sie gerne mit uns besprechen.

**Wir bitten dich, ein Menü für die gesamte Gruppe zu wählen.
Falls erwünscht, können wir noch eine zweits Gericht für Vegetarier & Vegane ergänzen.**

Die Vorschläge sind kalkuliert ab 15 vollzahlenden Personen und gelten nur für das gleiche Menu der gesamten Gruppe. (ausgenommen Kinder und Allergiker)

Falls sich die Preisen für den Käse sowie den weiteren Produkten in den nächsten Monaten noch stark verändern sollten, erlauben wir uns die Preise gem. Offerte um max. 10% zu erhöhen. Dasselbe gilt für die Getränkepreise.

Apéro


CHF

„Alles uf aim Plättli“

Feine Auswahl von Bündnerfleisch, Rohschinken, Salsiz, Speck
und Bündner Bergkäse serviert mit Huusbrot, Birnenbrot und Butter

Pro Person 8.80

Blätterteig-Schnecken Variation

 Vegetarisch und mit Fleisch

Pro Person 6.50

Crostini Variation

 mit Tomaten und mit Bündner Rohschinken

Pro Person 7.00

 **Gemüsesticks**

Gemüsesticks mit hausgemachtem Kräuterdipp

pro Person 6.00



Vorspeisen - Salat

CHF

-
- 🌱 Knackiger Blattsalat mit hausgemachtem Dressing 8.50
 - ***
 - 🌱 Gemischte Salatschüsseln zum selber Schöpfen pro Person 9.50
 - ***
 - 🌱 Gemischter Saisonsalat mit hausgemachtem Dressing 9.50
 - ***
 - 🌱 Nüsslisalat mit Ei und gebratenem Speck 14.50

Hausgemachte Dressing nach ihrer Wahl: Französisch oder Italienisch

Vorspeisen - Suppe

CHF

-
- ***
 - Hausgemachte Bündner Gerstensuppe 10.50
 - ***
 - 🌱 Rüebli-Ingwer Suppe 9.00
 - ***
 - 🌱 „Flädli-suppe“ Gemüse-Bouillon mit hausgemachten Flädli 8.50



Käsefondue Et Raclette

so viel du magst

CHF

① **FIGUGEGL = Fondue isch guet und git e gueti Luune**

Käsefondue - Hausmischung Molkerei Davos
mit Brot, Gschwellti, Birnen- oder Apfelschnitz,
Cornichons und Silberzwiebeln
pro Person

34.50

Zusätzliche Beilagen pro Caquelon:

feing geschnittener Speck 60g

6.50

Feing geschnittenes Bündnerfleisch 60g

8.50

① **RIGUGEGL = Raclette isch guet und git e gueti Luune**

mit Gschwellti, Cornichons, Silberzwiebeln, Maiskölbchen,
Apfelschnitz und Birnen
pro Person

36.50

Zusätzliche Beilagen pro Caquelon:

Feing geschnittener Speck 60g

6.50

Feing geschnittenes Bündnerfleisch 60g

8.50

Für max. 40 Personen möglich



Fondue Chinoise

CHF

Eine Pfanne, viele Köche

Rind-, Schwein-, und Wildfleisch

in heisser Bouillon am Tisch zum selber zubereiten.

Dazu werden verschiedene hausgemachte Saucen,
Garnituren und Pommes Frites serviert.

pro Person

53.50

Tischgrill

CHF

Fleisch und Gemüse zum selber auf dem Lavastein grillieren

Rind-, Schwein-, Wildfleisch und Grillspeck

Zucchetti, Peperoni und Zwiebeln

Dazu werden verschiedene hausgemachte Saucen,
Garnituren und Pommes Frites serviert.

pro Person

55.50

Für max. 40 Personen möglich



Optionen...

CHF

... für Vegane, Allergiker etc. (Bitte eine Option für die gesamte Gruppe auswählen)

Hausgemachte Spinat-Pizokel an Salbeibutter	23.50
mit Bauernrohschinken und Monsteiner Brauerkäse <i>Auch vegetarisch erhältlich</i>	
 Bündner Capuns oder Vegi Capuns	26.50
an einer leichten Rahmsauce mit Käse überbacken	
 Linseneintopf	21.50
mit Kartoffeln, Wirsing, Wurzelgemüse und gerösteten Baumnüssen	
mit Extrawurst - Schweinswürstli	+2.50
 Butterrösti	18.00
mit gebratenem Speck	+2.50
mit Bergkäse	+3.00
mit einem Spiegelei	+2.00
mit Tomaten	+ 2.00
Paniertes Schnitzel vom Schwein	29.50
serviert mit Schweizer Pommes Frites und Gemüse	
... für Kids	
Chicken Nuggets A (5 Stk) mit Pommes Frites	12.50
1 Würstli mit Pommes Frites	9.50
  Kleine Portion Schweizer Pommes Frites	7.50
 Makkaroni mit Tomatensauce A,C	9.50
 Pasta ohne Sauce A, C mit Reibkäse G	7.50
Paniertes Schnitzeli mit Pommes Frites A,C,G	16.50



Dessert

CHF

Zwätschge-Lisi 8.50
Zimtrahmglace mit warmen Zwetschgen

Mini Coupe Hot Blue-Berry 8.00
Vanillerahmglace mit warmen Heidelbeeren und Rahm

Mini Coupe Dänemark 7.50
Vanillerahmglace mit warmen Schokoladensauce und Rahm

Betti's Schoggikuchen mit Rahm 8.50
Hausgemacht nach Nani-Betti's Rezept

Iced Moscow Mule 9.50
Zitronensorbet mit Wodka und Ginger Beer

Gebrannte Creme mit Schlagrahm 8.50
Hausgemacht

Gerne senden wir dir auf Anfrage noch weitere Vorschläge
Lass uns wissen was du dir vorstellst und wir stellen was für dich zusammen.

Die definitive Menü-Auswahl sowie die Weinauswahl sollten bis spätestens eine Woche vor dem Anlass bei uns eintreffen, damit die Verfügbarkeit der Waren sichergestellt ist.



Getränke

Weine und Spirituosen

Im Anhang findest du unsere Wein- und Getränkekarte.

Gerne servieren wir Strela Quellwasser zum Wein kostenlos.
Wird ausschliesslich Strela Quellwasser bestellt, verrechnen wir pro Gast CHF 3.50 und servieren so viel du trinken magst.

Informationen

ÄNDERUNGEN

Die verbindliche Teilnehmerzahl muss spätestens 3 Werktage vor dem Anlass mitgeteilt werden. Bei späteren Abmeldungen wird 50% des Menü Preises verrechnet. Bei Abmeldungen am Veranstaltungstag oder vor Ort wird 100% des Menü Preises verrechnet.

ANNULLATIONEN & ABSAGEN

Bis 2 Wochen vor dem Anlass werden für Annullationen keine Gebühren.

Absage der Veranstaltung 14 - 3 Tage vor dem Termin: 50% der Kosten gemäss Auftragsbestätigung. Absage der Veranstaltung bei weniger als 48 Std. vor dem Termin: 100% der Kosten gemäss Auftragsbestätigung

BLUMEN & DEKOR

Vom Floristen gesteckte Arrangements besorgen wir für Sie zum Selbstkostenpreis.

MENU

Wünscht ihr eine Menükarte auf dem Tisch? Gerne erstelle wir diese für euch. Bitte teilen Sie uns mit, wenn Sie ein spezielles Motiv wünschen.



Kosten Schatzalpbahnfahrt

In der **VOR/NACHSAISON** fährt die Schatzalpbahn offiziell bis 19 Uhr:
7. Dezember bis 11. Dezember 2024 / und am 30. März 2025

Schatzalpbahn Preise für Gruppentickets und Extrafahrten in der VOR/NACHSAISON

Bergfahrt pro Person	CHF 9.00
Talfahrt pro Person	CHF 9.00
Extra Bahnfahrt bis 20.00 Uhr	CHF 100.00
Extra Bahnfahrt bis 21.00 Uhr	CHF 200.00
Extra Bahnfahrt bis 22.00 Uhr	CHF 300.00
Extra Bahnfahrt bis 23.00 Uhr	CHF 400.00
Extra Bahnfahrt bis 24.00 Uhr	CHF 500.00

In der **HAUPTSAISON** fährt die Schatzalpbahn offiziell bis Mitternacht.
Vom 12. Dezember 2024 bis 29. März 2025

Schatzalp Nachtigall-Ticket

ab 18 Uhr Bergfahrt für CHF 10.00 pro Person und Talfahrt geschenkt!

Kosten für Extrafahrten nach Mitternacht:

Extra Bahnfahrt bis 01.00 Uhr	CHF 350.00
Extra Bahnfahrt bis 02.00 Uhr	CHF 700.00



Programm Vorschlag

Auf Reservation könnt ihr bei uns auf der Strela Alp einen schönen Abend mit Freunden geniessen und anschliessend bis 23.00 Uhr ins Tal schlitteln.

Und wer nicht schlitteln möchte, wird mit der Schatzalp-Bahn zurück nach Davos transportiert.

Schatzalp Nachtigall Ticket

Ab 18.00 Uhr schenken wir dir die Talfahrt!

Die Bergfahrten für deine Gruppe müssen direkt an der Talstation für die ganze Gruppe bezahlt werden oder werden auf Wunsch von der Schatzalp AG direkt an euch in Rechnung gestellt. Ihr bekommt ein Ticket für die Talfahrt kostenlos dazu.

18.30 Uhr	Schatzalp Bahn Bergfahrt pro Person	10.00
18.50/19.00 Uhr	Abendessen im gemütlichen Strela Alp Bergrestaurant „Überraschend einfach und gemütlich“	
Bis 23.00 Uhr	Schlittelvergnügen oder Bahnfahrt ins Tal Talfahrt Schlittenmiete pro Person	gratis 10.00

Schlittel-Vergnügen

Der breite, gut präparierte Schlittelweg ist 2,8 km lang und führt in 18 Kurven durch den Schatzalp-Zauberwald hinunter nach Davos Platz. Die Schlittelbahn ist auch für Kinder und Anfänger geeignet. Die Schlittelbahn ist bis 23 Uhr offen und in den Kurven beleuchtet. Späteste Abfahrt mit dem Schlitten ab Strela Alp ist um 22.30 Uhr

Die Schlitten können an der Talstation gemietet werden und werden ebenfalls von der Schatzalpbahn in Rechnung gestellt oder können direkt vor Ort für die ganze Gruppe bezahlt werden. **Miete pro Schlitten CHF 10.-.**

Depot: Personalausweis, Fahrausweis, ID- oder Kreditkarte.