



Strela Alp

B E R G R E S T A U R A N T

Seit 1934

M E N U V O R S C H L Ä G E

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

www.strelaalp.com



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.

Wir bitten dich, uns die Anzahl Vegetarier, Veganer und evtl. Allergiker spätestens 7 Tage vor dem
Reservationstermin mitzuteilen.

Die definitive Teilnehmerzahl solltest du uns spätestens 3 Tage vor dem Reservationstermin mitteilen.

Im Anhang findest du unsere Getränke- und Weinkarte.

Bitte teile uns deine Weinauswahl (Apéro, Abendessen) bis spätestens eine Woche vor dem Reservationstermin mit, damit wir dafür sorgen können, dass genügend Flaschen vom gewünschten Wein an Lager sind.

Lass uns wissen, ob alle Getränke inkl. alkoholische Getränke auf die Gesamtrechnung gehen oder einzeln abgerechnet werden sollen. Besten Dank.



Apéro

pro Person

„Alles uf aim Plättli“

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

CHF 8.80

Blätterteig-Schnecken Variation
Vegetarisch und mit Fleisch

CHF 6.50

Crostini Variation
mit Tomaten und mit Bündner Rohschinken

CHF 7.00

Warme Gemüsespieße
mit hausgemachtem Hummus

VEGAN

CHF 7.50



Vorspeisen

pro Person

Knackiger Blattsalat mit hausgemachtem Dressing	VEGETARISCH	CHF 8.80
Gemischte Salatschüsseln zum selber Schöpfen	VEGETARISCH	CHF 9.50
Gemischter Saisonsalat mit hausgemachtem Dressing	VEGETARISCH	CHF 9.50
Nüsslisalat mit Ei und gebratenem Speck		CHF 14.50
Hausgemachte Dressing nach ihrer Wahl: Französisch oder Italienisch		
Hausgemachte Bündner Gerstensuppe Mit Gran Alpin Berg-Gerste, aus Schweizer Bio-Anbau		CHF 10.50
Rüebli-Ingwer Suppe	VEGAN	CHF 9.00
„Flädli-suppe“ Gemüse-Bouillon mit hausgemachten Flädli	VEGETARISCH	CHF 8.50



Hauptgang

pro Person

KÄSEFONDUE

FIGUGEGL = Fondue isch guet und git e gueti Luune
Käsefondue - Hausmischung Molkerei Davos
mit Brot, Gschwelli, Birnen- oder Apfelschnitz,
Cornichons und Silberzwiebeln

so viel du magst

VEGETARISCH

CHF 34.50

Zusätzliche Beilagen pro Caquelon:

feingeschnittener Speck 60g 6.50

CHF 6.50

Feingeschnittenes Bündnerfleisch 60g 8.50

CHF 8.50

FONDUE CHINOISE

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.

so viel du magst

CHF 53.50



Hauptgang

pro Person

CHF 53.50

Grill and Chill auf 1920 m ü. M.

Unser Koch steht am Grill bis alle hungrigen Mäuler gestopft sind 😊

Fleisch vom Grill:

Zigeunerspiessli (Rind), Schweinsspiessli mit Speckpflaume,
Pouletschenkelsteaks, Kalbsbratwurst und Cervelat

Beilagen- und Salatbuffet:

Mediterrane Bratkartoffeln, Grillgemüse und Polenta-Schnitten mit
Rosmarin

Vier verschiedene Salate mit hausgemachtem Dressing und Brot.

Saucen:

BBQ Sauce, Knoblauchsauce, Kräuterquark und Kräuterbutter



Hauptgang

pro Person

Hausgemachte Spinat-Pizokel mit Frühlingszwiebeln, Cherrytomaten und Monsteiner Brauerkäse

VEGETARISCH

CHF 23.50

Bündner Capuns
an einer leichten Rahmsauce mit Käse überbacken

CHF 28.50

Vegi Capuns
an einer leichten Rahmsauce mit Käse überbacken

VEGETARISCH

CHF 28.50

Älpler Makkaroni
mit Zwiebeln, Speck, Kartoffeln und Apfelmus
Auch vegetarisch erhältlich

CHF 22.50

Hausgemachte Hacktätschli mit Bratensauce
serviert mit Kartoffelstock und Saisongemüse

CHF 29.50

Geschnetzeltes vom Schwein an einer Pilz-Rahmsauce
serviert mit hausgemachten Pizokel und Saisongemüse

CHF 29.50

Paniertes Schnitzel vom Schwein
serviert mit Schweizer Pommes Frites und Gemüse

CHF 29.50



Hauptgang

pro Person

Cordon Bleu vom Schwein
gefüllt mit Schweizer Bergkäse und Schinken
serviert mit Pommes Frites und Saisongemüse

CHF 36.50

Cordon Bleu vom Kalb
gefüllt mit Schweizer Bergkäse und Bündnerfleisch
serviert mit Pommes Frites und Saisongemüse

CHF 44.50

Kalbsschnitzel an einer Pilzrahmsauce
serviert mit hausgemachten Pizokel und Saisongemüse

CHF 40.50

Rindsfiletwürfel Stroganoff
serviert mit hausgemachten Pizokel oder Reis und Saisongemüse

CHF 47.50

Rinds-Entrecôte (160g) mit Kräuterbutter
serviert und Pommes Frites oder hausgemachten Pizokel und
Saisongemüse

CHF 46.50

Hirschschnitzel an einer Rotweinsauce
serviert mit hausgemachte Pizokel, Rotkraut, Rosenkohl
und Rotweinpfeffer mit Preiselbeeren

CHF 40.50



Dessert

pro Person

Zwätschge-Lisi Zimtrahmglace mit warmen Zwetschgen	CHF 8.50
Mini Coupe Hot Blue-Berry Vanillerahmglace mit warmen Heidelbeeren und Rahm	CHF 8.00
Mini Coupe Dänemark Vanillerahmglace mit warmen Schokoladensauce und Rahm	CHF 7.50
Betti's Schoggikuchen mit Rahm Hausgemacht nach Nani-Betti's Rezept	CHF 8.50
Sorbet Colonel Zitronensorbet mit Wodka	CHF 9.50
Gebrannte Creme mit Schlagrahm Hausgemacht	CHF 8.50



Getränke

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:

1. - 28. Mai 2025 / und am 18 - 25. Oktober 2026

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 29. Mai bis 17. Oktober 2026

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

Preise in CHF inkl. MwSt.

 = Vegetarisch  = Vegan



Programm Vorschlag

Auf Reservation könnt ihr bei uns auf der Strela Alp einen schönen Abend mit Freunden genießen.

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	Schlittelnvergnügen oder Bahnfahrt ins Tal Talfahrt	gratis