



*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

*Mittag*

F ü r G r u p p e n a b 1 0 P e r s o n e n

[www.strelaalp.com](http://www.strelaalp.com)



Reservation für Gruppen ab 10 Personen sind für folgende Zeiten möglich:

bis spätestens 11.30 Uhr oder ab 14.30 Uhr

Für Gruppen ab 10 Personen muss im Voraus ein Menü definiert werden.

Dies machen wir so, da zwischen 12.00 und 14.00 Uhr die Hauptzeit für das à la Carte Geschäft ist. Wir versuchen damit lange Wartezeiten für alle zu vermeiden und unseren Gästen einen angenehmen und entspannten Aufenthalt bei uns auf der Strela Alp zu ermöglichen.

Wir bitten dich, ein Menü für die gesamte Gruppe zu wählen.

Falls erwünscht, können wir noch eine zweites Gericht für Vegetarier & Vegane ergänzen.

Die Menübestandteile sind kalkuliert ab 10 vollzahlenden Personen und gelten nur für das gleiche Menu der gesamten Gruppe.  
(ausgenommen Kinder und Vegetarier)

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.

Im Anhang findest du unsere Getränke- und Weinkarte.

Bitte teile uns deine Weinauswahl (Apéro, Abendessen) bis spätesten 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
<b>Hausgemachte Dressing nach ihrer Wahl: Französisch oder Italienisch</b>		
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



## Mittag Hauptgänge

pro Person

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

Linseneintopf  
mit Kartoffeln, Wirsing, Wurzelgemüse und gerösteten Baumnüssen  
mit Extrawurst - Schweinswürstli

VEGAN

CHF 22.50

CHF 2.50

Hausgemachte Spinat-Pizokel mit Frühlingszwiebeln, Cherrytomaten  
und Monsteiner Brauerkäse

VEGETARISCH

CHF 23.50

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

CHF 22.50

Rollschinkli mit Kartoffelgratin und Bohnen

CHF 26.50

Ghackets mit Hörnli und Apfelmus

CHF 22.50



## Mittag Hauptgänge

pro Person

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

CHF 29.50

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

Rindsgeschnetzeltes  
serviert mit Kartoffelstock und Saisongemüse

CHF 38.50

Rindsfiletwürfel Stroganoff  
serviert mit Reis und Saisongemüse

CHF 47.50



## *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.



# Programm Vorschlag

---

Die Tickets für die Schatzalpbahn müssen direkt bei der Talstation bezogen werden.  
Auf Wunsch können wir die Gruppe gerne bei der Schatzalpbahn anmelden.

Information zu den Preisen findest du hier: <https://www.schatzalp.ch/de/schatzalp-bahn/>

11.15 / 14.15 Uhr      Schatzalp Bahn Bergfahrt

11.30 / 14.30Uhr      Ankunft im Strela Alp Bergrestaurant

Ab 11.45 / 14.45 Uhr      Mittagessen  
Um 12.00 / 15.00 Uhr wird die Hauptspeise serviert.

Dies machen wir so, da zwischen 12.00 und 14.00 Uhr die Hauptzeit für das à la Carte Geschäft ist.  
Wir versuchen damit lange Wartezeiten für alle zu vermeiden und unseren Gästen einen angenehmen und entspannten Aufenthalt bei uns auf der Strela Alp ermöglichen.