



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“

CHF 9.80

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

Blätterteig-Schnecken Variation
Vegetarisch und mit Fleisch

CHF 6.50

Crostini Variation
mit Tomaten und mit Bündner Rohschinken

CHF 7.00

Warme Gemüsespiesse
mit 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

Blattsalat mit Ei, Speck und Brotcroutons

CHF 12.50

Hausgemachte Dressing nach ihrer Wahl:
Französisch oder Italienisch

Hausgemachte Bündner Gerstensuppe
Mit Gran Alpin Berg-Gerste, aus Schweizer Bio-Anbau

CHF 10.50

Kürbissuppe

VEGAN

CHF 9.00

„Flädlsuppe“ 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, Gschwellti, Birnen- oder Apfelschnitz,
Cornichons und Silberzwiebeln

so viel du magst

VEGETARISCH

CHF 34.50

RACLETTE

RIGUGEGL = Raclette isch guet und git e gueti Luune
mit Gschwellti, Cornichons, Silberzwiebeln, Maiskölbchen,
Apfelschnitz und Birnen
Für max. 40 Personen möglich

so viel du magst

VEGETARISCH

CHF 36.50

Zusätzliche Beilagen pro Caquelon:

feing geschnittener Speck 60g

CHF 6.50

Feing geschnittenes Bündnerfleisch 60g

CHF 8.50



Hauptgang

pro Person

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 und Reis serviert.

so viel du magst

CHF 55.00

TISCHGRILL

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.
Für max. 40 Personen möglich

so viel du magst

CHF 62.00



Optionen für Vegetarier, Vegane, Allergiker...

(Bitte eine Option für die gesamte Gruppe auswählen)

Hausgemachte Spinat-Pizokel an Salbeibutter
mit Bauernrohschinken und Monsteiner Brauerkäse

CHF 23.50

Auch vegetarisch erhältlich

Bündner Capuns oder 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 21.50

CHF 2.50

Butterrösti
mit gebratenem Speck
mit Bergkäse
mit einem Spiegelei
mit Tomaten

CHF 18.00

CHF 2.50

CHF 3.00

CHF 2.00

CHF 2.00

Paniertes Schnitzel vom Schwein
serviert mit Schweizer Pommes Frites und Gemüse

CHF 29.50



Für Kids

Chicken Nuggets A (5 Stk) mit Pommes Frites		CHF 12.50
1 Würstli mit Pommes Frites		CHF 9.50
Kleine Portion Schweizer Pommes Frites	VEGETARISCH	CHF 7.50
Makkaroni mit Tomatensauce	VEGETARISCH	CHF 9.50
Pasta ohne Sauce mit Reibkäse	VEGETARISCH	CHF 7.50
Paniertes Schnitzeli mit Pommes Frites		CHF 16.50



<i>Dessert</i>	pro Person
Zwätschge-Lisi Zimtrahmglace mit warmen Zwetschgen und Rahm	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 9.00
Gebrannte Creme mit Schlagrahm Hausgemacht	CHF 8.50
Mango- oder Himbeermousse Hausgemacht - auch laktosefrei möglich	CHF 9.50



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.

ANNULATIONEN & ABSAGEN

Bis 2 Wochen vor dem Anlass werden für Annulationen 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

Preise in CHF inkl. MwSt.

 Vegetarisch  = Vegan



Wünscht ihr eine Menükarte auf dem Tisch? Gerne erstellen 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:
28. November bis 10. Dezember 2026 / und am 21. März 2027

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 11. Dezember 2026 bis 20. März 2027

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.

Preise in CHF inkl. MwSt.

 Vegetarisch  = Vegan