

## Alpangebote Sommer 2016

Januar 2016

**Alp-Brunch Di bis So jeweils 09:30 bis 11:30** Voranmeldung bis 17 Uhr des Vortages!

Reichhaltiges Käsebuffet mit Butter, frischem Alpziger, Joghurt, Honig, Konfitüre, Früchte, Müesli, Alpsalsiz, Rohschinken, Eier, Fruchtbrot, Brote, Bauernzopf, Orangenjus, Kaffee, Tee, Milch, Morteratsch-Bergwasser, Mineralwasser 5.00/ltr (übrige Getränke gem. Karte)

Erwachsene					32.00
Kinder 2 bis 5 Jahre (Grundbetrag)					5.00
Kinder von 6 bis 16 Jahre Grundbetrag (5.00) plus pro Altersjahr					1.00
<b>Getränke</b>	Milch, Ovomaltine, Schokolade				4.00
	Schale (Filterkaffee mit Milch)				4.00
	Kaffee Crème (Nespresso)				4.00
	Espresso (Nespresso)				3.00
	Latte Macchiato				5.00
	Tee von Glattfelder (siehe separate Tee-Karte)				5.00
	Kafi-Senn / Gletscherkafi / Moränenkafi				9.50
	Kafi-Luz				7.50
	Passugger mit und ohne Gas	1lt	9.50	5dl	5.00
	Rivella rot/blau, Citro, Cola, Cola-Zero, Eistee	1lt	9.50	5dl	5.00
	Eistee	1lt	7.00	3dl	4.00
	Holunder- oder Pfefferminzsirup	1lt	7.00	3dl	4.00
	Orangensaft	1lt	7.00	3dl	4.00
	Shorley			5dl	5.00
<b>Bier</b>	Calanda Lager			58cl	6.00
	Calanda Edelbräu			33cl	5.00
	Calanda alkoholfrei			33cl	5.00
	Engadiner Bier „Palü oder Bernina“			33cl	6.00
	Weissbier „Schneiderweisse“			50cl	6.50
<b>Most</b>	Süssmost	1lt	9.50	5dl	5.00
	Suure Most mit und ohne Alkohol			5dl	6.00
	Suure Most trüeb			5dl	6.00
<b>Wein</b>	siehe separate Karte auf Rückseite				
<b>Essen</b>	Käse- / Trockenfleischbrett klein 1-2 Personen			150g	18.00
	Käse- / Trockenfleischbrett mittel 2-3 Personen			300g	32.00
	Käse- / Trockenfleischbrett gross 3-4 Personen			450g	48.00
	Hobelkäsebrett			150g	24.00
	Hobelkäse- / Trockenfleischbrett			250g	28.00
	Trockenfleischbrett gemischt			200g	25.00
	☺ Grosse Platten für mehrere Personen auf Wunsch möglich				
	Zigerteller (Alp-Ricotta)			150g	16.00
	Salsizbrett			Stück	13.00
<b>Dessert</b>	Diverse hausgemachte Kuchen mit oder ohne Rahm			6.00	5.50
	Ämmtaler Meringues mit Schlagrahm				11.50

Gerne organisieren wir für Sie auch grössere Anlässe wie Hochzeiten, Geburtstage, Klassentreffen, Firmenapèro..., weitere Informationen beim Alpöhi, bei den Sennerinnen oder in der [sennerei-pontresina.ch](http://sennerei-pontresina.ch).

## Weinkarte

### Weisswein

Top 50	Fendant du Valais Rاپilles AOC	1dl	5.00	5dl	22.00
	St. Saphorin AOC Fonjallaz	1dl	5.50	5dl	25.00
	Cicero Risling x Sylvaner Mattmann Zizers	1dl	5.50	5dl	25.00
Flaschen	Dézaley de l'Eveque AOC			75cl	49.00
	St. Saphorin la Rionde, Fonjallaz			75cl	49.00
	Fendant les Murettes Gillard AOC			75cl	49.00
	Aigle les Murailles AOC „Badoux“			75cl	49.00
	<b>Hugo</b>		9.50		
	<b>Prosecco</b> „Cüpli oder ganze Flasche“		7.00	75cl	45.00

### Rotwein

offen	Veltliner IGT „Gredig“	1dl	5.00	5dl	22.00
offen	Malanser Blauburgunder „von Salis“	1dl	5.50	5dl	25.00
Top 50	Chianti classico Toscana „Rudolf Mirer“			5dl	25.00
Top 50	Rioja „Castro Real“ Tempranillo			5dl	25.00
Flaschen	Rocca Rubia Sardinien			75cl	48.00
Flaschen	Unplugged Zweigelt „Hannes Reeh“			75cl	48.00
<b>Schnaps</b>	Diverse Digestiv (Hecht Gunzwil)			4cl	7.00

(Zapfengeld CHF 10.00 pro 5dl Flasche und CHF 20.00 pro 7dl Flasche)



# Raclette- oder Fondueplausch



Während der Alp Zeit, ab 19.Juni bis 09.Okt.2016 bieten wir am Abend für Gruppen ab 15 Personen unter dem Vordach der Alphütte einen Raclette- oder Fondueplausch an.

<u>Raclette à discretion</u>	<u>Gletscherfondue à discretion</u>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Ital. Antipasti, Salsiz zum selber schneiden, Brot</li> <li>– Raclette à discretion, geschwellte Kartoffeln</li> <li>– Wasser, Mineral, Tee</li> <li>– Dessert (nach Absprache)</li> <li>– Kaffee und ein Schnaps (Kirsch)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Ital. Antipasti, Salsiz zum selber schneiden, Brot</li> <li>– Gletscherfondue à discretion (nach Wahl Trüffel-Champagner, Hausmischung, Moitie Moitie, Kräuter, Röschtigraben oder Bierfondue)</li> <li>– Wasser, Mineral, Tee</li> <li>– Dessert (nach Absprache)</li> <li>– Kaffee und ein Schnaps (Kirsch)</li> </ul>
<p>Erwachsene (ab 16 Jahre) 70.00</p> <p>Kinder 6 bis 9 Jahre 18.00 / Kinder 10 bis 15 Jahre 28.00</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Alle übrigen Getränke sind exklusiv und werden zusätzlich in Rechnung gestellt</li> <li>➤ Gesamtstornierungen können nur bis 36 h vor dem Anlass berücksichtigt werden</li> <li>➤ Ohne anderslautende Abmachung erfolgt die Rechnungsstellung an Ihre Buchungsstelle/Organisator</li> <li>➤ Veränderungen bei den Teilnehmerzahlen können nur bis 24 h vor dem Anlass berücksichtigt werden</li> <li>➤ Nach 23:00 Uhr erfolgt in der Regel ein Nachtzuschlag von pauschal CHF 100.00 je angebrochener Stunde</li> </ul>	

➔ Denken Sie daran, die Engadiner-Sommerabende können etwas kühler werden!

## Winterbetrieb in der Alp Morteratsch!

nach der Alp Saison bieten wir am Abend, im gemütlichen und beheizten Gletscherstübli, Fondue und Raclette Abende für Gruppen an. Wichtig! Vorreservierung 081 842 62 73

Gruppenanlässe, bis 15 Pers. im Gletscherstübli der Alphütte pauschal CHF 1500.— exkl. Wein (ab 15 Pers. Pro zusätzliche Person CHF 70.—exkl. Wein)

# Unsere Sommer-Spezialangebote für Gruppen auf Voranmeldung

## Gruppenangebot 1 für 12 bis 29 Personen

- Käse- / Trockenfleischbrett „Lunch / grosses Apèro“ 300g 30.00  
inkl. Wasser, Pfefferminze, Holundersirup auf dem Tisch / übrige Getränke gemäss Karte

## Gruppenangebot 2 für 30 und mehr Personen

- Käse- / Trockenfleisch „Lunch / grosses Apèro“ 28.00  
inkl. Wasser, Pfefferminze, Holundersirup auf dem Tisch / übrige Getränke gemäss Karte

## Gruppenangebot 3 Besichtigung Schaukäserei, Käsedegustation +1 Getränk

- Käsereibesichtigung mit Betreuung und Führung, Heutaler- und Gletscher-mutschli Degustation mit regionalem Brot, ein Glas (1dl) Wein, Mineral oder hausgemachter Sirup (Holunderblüten oder Pfefferminze) 22.00

## Gruppenangebot 4 (ca. 10 Pers) „Besichtigung Schaukäserei und 1 Getränk“

- Käsereibesichtigung mit Betreuung und Führung, ein Glas (1dl) Wein, Mineral, 18.00
- inkl. Wasser, Pfefferminze, Holundersirup auf dem Tisch / übrige Getränke gemäss Karte

## Schulklassenangebot „Besichtigung Schaukäserei mit Käsedegustation“

- Käsereibesichtigung mit Betreuung und Führung, Heutalerkäse- und Gletschermutschlidegustation mit regionalem Brot und ein Glas Mineral oder Eistee oder hausgemachter Sirup 12.00

➔ Preise= pro Person und Schweizerfranken ◀  
➔ Picnic auf dem ganzen Gelände verboten ◀

➔ Gruppen ohne Voranmeldung haben in der Regel keinen Anspruch auf Betreuung und Führung ◀

# Tee

(Glattfelder-Geniesser Tee's aus St. Moritz)

**CHF**

<b>Edelweiss Bio</b>	Pfeffer-, Apfel-, Orangenminze, Zitronenmelisse, Edelweiss, Kornblumen, Malven „gewachsen und hergestellt in Poschiavo“	5.00
<b>Allegra Bio</b>	Apfelminze, Orangenminze, Frauenmantel, Zitronenmelisse, Kornblumen „gewachsen und hergestellt in Poschiavo“	5.00
<b>Trais Fluors Bio</b>	Pfefferminze, Orangenminze, Salbei, Lavendel, Kornblumen, Rosen, Calendula „gewachsen und hergestellt in Poschiavo“	5.00
<b>Margna Bio</b>	Verveine, Zitronenmelisse, Holunderblüten „gewachsen und hergestellt in Poschiavo“	5.00
<b>Pfefferminze Bio</b>	„gewachsen und hergestellt in Poschiavo“	5.00
<b>Grüntee/Minze</b>	„gewachsen in China, hergestellt in Poschiavo“	5.00
<b>English Breakfast</b>	„gewachsen und hergestellt in Indien“	5.00
<b>Früchtetee mit Waldbeeren</b>	Brombeeren, Apfelstücke, Hagenbutten, Erdbeeren, Holunderbeeren, Hibiskus „gewachsen und hergestellt in der Schweiz“	5.00
<b>Sommerbrise</b>	Minze, Hibiskus, Süssholz, Orangenschalen, Zitronenschalen „gewachsen und hergestellt in Deutschland“	5.00