

Alpangebote Sommer 2025

Juni 2025

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

Reichhaltiges Buffet mit Butter, frischem Ziger, Joghurt, Honig, Konfitüre, Früchte, Müesli, Salsiz, Rohschinken, Eier, Früchtebrot, Brote, Bauernzopf, Orangenjus, Kaffee, Tee, Milch, Morteratsch-Bergwasser, (übrige Getränke gem. Karte)

Erwachsene (ab 16 Jahre)					CHF	41.00
Kinder ab 2 bis und mit 5 Jahren (Kinder bis 2 Jahre «gratis»)						7.00
Kinder ab 6 bis und mit 15 Jahren Grundbetrag CHF 10.00 plus pro Altersjahr						1.00
Getränke	Milch, Ovomaltine, Schokolade					5.50
	Milchkaffee / Cappuccino					5.50
	Kaffee Crème					5.00
	Espresso					4.00
	Latte Macchiato					6.00
	Tee von Glattfelder (siehe separate Tee-Karte)					5.00
	Kafi-Senn / Gletscherkafi / Moränenkafi					11.00
	Kafi-Luz					7.50
	Steinbock Gaosa			33cl		5.00
	Zitrone/Heidelbeer/Grapefruit/Bitterorange					
	Passugger / Allegra	1lt	8.00	5dl		5.00
	Rivella rot/blau, Cola, Cola-Zero,			5dl		6.00
	Eistee Alvetern (Bio Kräuter)					
	Holunder- oder Pfefferminzsirup	1lt 8.00	5dl 5.00	3dl		4.00
	Shorley, Süssmost			5dl		6.00
Most	Suure Most trüeb mit und ohne Alkohol			5dl		7.50
Bier Engadiner	Bernina, Palü, Morteratsch, Black Boval			33cl		6.50
	Calanda Lager			58cl		7.50
	Zupò Engadiner Bier «Alkohol frei»			33cl		6.50
	Panasche Engadiner Bier			33cl		6.50
	Weissbier, Schneiderweisse			50cl		7.50
	Weissbier, Schneiderweisse «Alkohol frei»			50cl		7.50
Essen	Käse- / Trockenfleischbrett klein 1-2 Personen			160g		22.00
	Käse- / Trockenfleischbrett mittel 2-3 Personen			320g		37.00
	Käse- / Trockenfleischbrett gross 3-4 Personen			480g		55.00
	Käse –Fleischplatten sind auch grösser erhältlich. Bitte nachfragen!					
	Bündner Gerstensuppe hausgemacht					12.00
	Trockenfleischbrett gemischt			200g		35.00
	Salatteller, Hausdressing und warmer Ziegenkäse			170g		21.00
	Ricotta Teller „Zigerteller“ mit Morteratscher Molke-Ricotta			150g		19.00
	Salsizbrett, Engadinersalsiz geschnitten mit Deko und Brot			100g		16.00
	Bresaola Carpaccio mit Morteratsch-Stein			200g		36.00
	Käseteller Morteratsch Degustation			100g		16.00
Dessert	Diverse hausgemachte Kuchen/ mit Rahm			6.50		7.00
	Kemmeriboden Merängge mit Rahm und Früchten					15.00

Das individuelle zusammenstellen einer Käseplatte an der Theke wird mit 6.00 CHF «coperto» verrechnet.

Lieber Gast! «Für Informationen zu Allergenen in unseren Produkten wenden sie sich an unser Personal» **Fleisch:** Herkunft Schweiz und Italien, **Käse:** Morteratsch, Schweiz, Italien, Frankreich

Weinkarte

Weisswein	Nova Riesling Sylvaner Zizers AOC	1dl	6.00	50cl	26.00
	Merlot bianco, Guido Brivio, Tessin	1dl	6.00	50cl	26.00
	Fendant Wallis	1dl	6.00	50cl	26.00
	Pinot Gris Davaz, Fläsch			75cl	52.00
	Fendant les Murettes, Gillard AOC			75cl	49.00
	Cuvée Blanc, Weingut Bovel, Fläsch GR			75cl	52.00
Roséwein	Rosalis Von Salis Rose GR			75cl	49.00
Rotwein	Nova Pinot Noir Zizers AOC	1dl	6.00	50cl	28.00
	Monello Valtelina Cabernet S. Pinot Nero	1dl	5.50	50cl	25.00
	Fläscher Pinot Noir, alte Reben, H. Adank			75cl	54.00
	Rocca Rubia, Italien/Sardinien			75cl	49.00
	Philip Castello di Fonterutoli, Cabernet Sauvignon, Toscana			75cl	54.00
	Hugo			30cl	12.00
Aperitif	Aperol Spritz			30cl	12.00
	Strada Millésime Brut CH (Typ Prosecco)	1dl	7.50	75cl	45.00
Schnaps	Braulio			4cl	6.00
	Gunzwiler Fruchtbrände (Hecht)			4cl	7.50



Zapfengeld

CHF 15.00 pro 5dl Flasche

CHF 30.00 pro 7dl Flasche

Fondue ab 2 Per.



Hausmischung

Mit Apéro Fleisch-Plättli

p. Pers. CHF 26.00

p. Pers. CHF 11.00

Engadiner mit Prosecco

Mit Apéro Fleisch-Plättli

p. Pers. CHF 26.00

p. Pers. CHF 11.00

Raclette



Raclette: «Gletscherbrot»

Ciapatta Brot überbacken mit Gletscherraclette

p. Pers. CHF 18.00

Fondue und Raclette am Abend ab 18.00h

Während der Alp Zeit, ab 12. Juni bis 30. September 2025

bieten wir am Abend **für Gruppen ab 20 Personen** unter dem Vordach der Alphütte einen Raclette- oder Fondueplausch an.

Raclette à discretion

- Gemischtes Trockenfleisch Brett oder Bresaola
Carpaccio, Brot
- Raclette à discretion, geschwellte Kartoffeln
- Wasser, Mineral, Tee
- Dessert (nach Absprache)
- Kaffee und ein Schnaps (Kirsch)

Gletscherfondue à discretion

- Gemischtes Trockenfleisch Brett oder Bresaola
Carpaccio, Brot
- Gletscherfondue à discretion (nach Wahl Trüffel-
Champagner, Hausmischung, Moitie Moitie,
Kräuter, Röschtigraben oder Bierfondue)
- Wasser, Mineral, Tee
- Dessert (nach Absprache)
- Kaffee und ein Schnaps (Kirsch)

Erwachsene (ab 16 Jahre) CHF 75.00

Kinder 6 bis 9 Jahre 19.00 / Kinder 10 bis 15 Jahre 29.00

- Alle übrigen Getränke sind exklusiv und werden zusätzlich in Rechnung gestellt
- Gesamtstornierungen können nur bis 36 h vor dem Anlass berücksichtigt werden
- Ohne anderslautende Abmachung erfolgt die Rechnungsstellung an Ihre Buchungsstelle/Organisator
- Veränderungen bei den Teilnehmerzahlen können nur bis 24 h vor dem Anlass berücksichtigt werden
- Nach 23:00 Uhr erfolgt in der Regel ein Nachtzuschlag von pauschal CHF 100.00 je angebrochener Stunde

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

Unsere Sommer-Spezialangebote auf Voranmeldung

Gruppenangebot 1 ab 12 bis 29 Personen

Lunch à discrétion

30.00

Käse / Trockenfleischbrett inkl. Tischwasser Pfefferminz od. Holundersirup auf dem Tisch, übrige Getränke gemäss Karte.

Gruppenangebot 2 ab 30 Personen

Lunch à discrétion

28.00

Käse / Trockenfleischbrett, inkl. Tischwasser, Pfefferminz od. Holundersirup auf dem Tisch, übrige Getränke gemäss Karte.

Gruppenangebot 3 Besichtigung plus Käse Degustation ab 8 Personen

Käsereibesichtigung plus Degustation mit hauseigenem Käse (Heutaler- und Gletschermutschli, Ziger) regionalem Brot, Morteratschwasser und hausgemachter Holundersirup

17.00

Inkl. Einem Glas Wein oder Softgetränk

23.00

Schulklassenangebot Schüler bis 16 Jahre

Die Schüler dürfen dem Senn über die Schulter schauen und lernen das kleine Einmaleins der Käseherstellung!

13.00

Während der Fabrikation gibt es eine Führung zum Käsekeller und eine Degustation mit Hauseigenem Käse und Brot, Tischwasser und hausgemachter Sirup.

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

Individuelle Angebote

Gerne organisieren wir für Sie auch grössere Anlässe wie Hochzeiten, Geburtstage, Klassentreffen, Firmen Apéro..., weitere Informationen beim Alphöi, bei den Sennerinnen oder in der Sennerei Pontresina.

Preise= pro Person, Schweizerfranken inkl. % MwSt.

Molkebad

Wichtig! Nur auf Voranmeldung, Täglich ab 11:00 Uhr und 15:00 Uhr

60.00

für ein bis zwei Personen, inklusiv Apéro!

Sie können das Molkebad mit Badeanzug, Unterwäsche oder ohne.... genießen!

Frottiertücher werden zur Verfügung gestellt.

«Picknick auf dem ganzen Gelände verboten»

sennerei-pontresina.ch/ 081 842 62 73

Tee

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

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

Für dä Hunger...

Essen	Käse- / Trockenfleischbrett klein 1-2 Personen	160g	22.00
	Käse- / Trockenfleischbrett mittel 2-3 Personen	320g	37.00
	Käse- / Trockenfleischbrett gross 3-4 Personen	480g	55.00
	Käse –Fleischplatten sind auch grösser erhältlich. Bitte nachfragen!		
	Bündner Gerstensuppe hausgemacht		12.00
	Trockenfleischbrett gemischt	200g	35.00
	Salatteller, Hausdressing und warmer Ziegenkäse	170g	21.00
	Ricotta Teller „Zigerteller“ mit Morteratscher Molke-Ricotta	150g	19.00
	Salsizbrett, Engadinersalsiz geschnitten mit Deko und Brot	100g	16.00
	Bresaola Carpaccio mit Morteratsch-Stein	200g	36.00
	Käseteller Morteratsch Degustation	100g	16.00
Raclette	«Gletscherbrot» Gletscherraclette auf Ciapatta Brot,	Pers.	18.00
Fondue	Hausmischung Fondue ab 2 Personen	Pers.	26.00
	Mit Apéro Fleisch-Plättli	Pers.	11.00
	Engadiner mit Prosecco Fondue ab 2 Personen	Pers.	26.00
	Mit Apéro Fleisch-Plättli	Pers.	11.00
Dessert	Diverse hausgemachte Kuchen/ mit Rahm	6.50	7.00
	Ämmitaler Merängge mit Rahm und Früchten		15.00



Das individuelle zusammenstellen einer Käseplatte an der Theke wird mit 6.00 CHF «coperto» verrechnet.
Lieber Gast! «Für Informationen zu Allergenen in unseren Produkten wenden sie sich an unser Personal»
Fleisch: Herkunft Schweiz und Italien, **Käse:** Morteratsch, Schweiz, Italien, Frankreich

Für dä Durst...

Getränke	Milch, Ovomaltine, Schokolade				5.50
	Milchkaffee/Cappuccino				5.50
	Kaffee Crème				5.00
	Espresso				4.00
	Latte Macchiato				6.00
	Tee von Glattfelder, (Tee-Karte)				5.00
	Kafi-Senn / Gletscherkafi / Moränenkafi				11.00
	Kafi-Luz				7.50
	Passugger / Allegra	1lt	8.00	5dl	5.00
	Steinbock Gaosa			33cl	5.00
	Zitrone/Heidelbeer/Grapefruit/Bitterorange				
	Rivella rot/blau, Cola, Cola-Zero, Eistee			5dl	6.00
	Alvetern (Bio Kräuter)				
	Holunder- oder Pfefferminzsirup	1lt	8.00	5dl	5.00
	Shorley, Süssmost			5dl	6.00
	Most Suure Most trüeb mit und ohne Alkohol			5dl	7.50
	Bier Engadiner Bernina, Palü, Morteratsch, Black Boval			33cl	6.50
Weissbier	Calanda Lager			58cl	7.50
	Panasche Engadiner Bier			33cl	6.50
	Zupò Engadiner Bier «Alkohol frei»			33cl	6.50
	Weissbier, Schneiderweisse mit und o. Alk.			50cl	7.50
Weisswein	Nova Riesling Sylvaner Zizers AOC	1dl	6.00	50cl	26.00
	Merlot bianco, Guido Brivio, Tessin	1dl	6.00	50cl	26.00
	Fendant Wallis	1dl	6.00	50cl	26.00
	Pinot Gris Davaz, Fläsch			75cl	52.00
	Fendant les Murettes, Gillard AOC			75cl	49.00
	Cuvée Blanc, Weingut Bovel, Fläsch GR			75cl	52.00
Roséwein	Federweiss Anjan Boner Malans GR			75cl	49.00
Rotwein	Nova Pinot Noir Zizers AOC	1dl	6.00	50cl	28.00
	Monello Valtelina Cabernet S. Pinot Nero	1dl	5.50	50cl	25.00
	Fläscher Pinot Noir, alte Reben, H. Adank			75cl	54.00
	Rocca Rubia, Italien/Sardinien			75cl	49.00
	Philip Castello di Fonterutoli, Cabernet Sauvignon, Toscana			75cl	54.00
Aperitif	Hugo			30cl	12.00
	Aperol Spritz			30cl	12.00
	Strada Millésime Brut CH (Typ Prosecco)	1dl	7.50	75cl	45.00
Schnaps	Braulio			4cl	6.00
	Gunzwiler Fruchtbrände (Hecht)			4cl	7.50

Hahnenwasser mit Trinkgläsern kostet CHF 5 / Liter. Das Auffüllen der Karaffe ist gratis.