

# BERGGASTHAUS BEVERIN

DER GEMÜTLICHE TREFFPUNKT AUF DEM GLASSPASS



## SPEISEKARTE

## WILLKOMMEN IM BERGGASTHAUS BEVERIN

Unser urchig - gemütliches Berggasthaus auf dem Glaspass am Fuße des Piz Beverin liegt inmitten der Bündner Berge, wo der Himmel die Erde küsst, auf 1880 m.ü.M. am wunderschönen Heinzenberg, mitten im Naturpark Beverin.

Der Glaspass war während Jahrhunderten die wichtigste Verbindung für die Bewohner des Safientals mit der Aussenwelt. Sie wanderten nach Thuis um zu handeln und die verlangten Zinsen abzugeben. Im Winter wurden die Waren mit Schlitten transportiert; im Sommer mit dem Tragreff, einem hölzernen Gestell das auf dem Rücken getragen wurde. Erst ab 1885 verlor der Glaspass an Bedeutung, weil gegen Norden die erste Fahrstrasse erbaut wurde.

Die Produkte, die wir für unsere Speisen verwenden, werden zum grössten Teil in der Gemeinde Tschappina und der unmittelbaren Umgebung hergestellt.

Bauernhöfe und Fachbetriebe vom Heinzenberg verarbeiten Wild-, Rind-, Lamm- und Schweinefleisch, aus dem unter anderem unsere Hirschsalsiz, Huussalsiz und die Huuswurst hergestellt wird. Auch der Käse, die Kartoffeln, das Gemüse und die Capuns werden in kleinen Betrieben produziert.

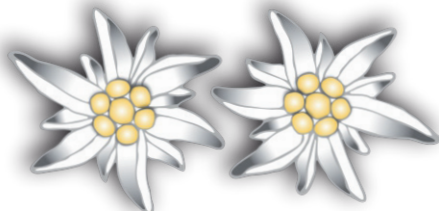
Neben den festen Speisen auf unserer Speisekarte bieten wir auf unserer Tageskarte besondere Spezialitäten, je nach saisonalem Angebot und speziellen Ideen an.

Für Veranstaltungen jeder Art besprechen wir gerne Ihre individuellen Menu- und sonstigen Wünsche vorab.

Eine besondere Spezialität unseres Hauses ist im Winter «Willi's Dachkennel-Fondue». Dieses Käsefondue aus der Dachrinne sorgt ganz sicher für unvergessene Stunden in gemütlicher Atmosphäre.

**WIR FREUEN UNS, SIE ALS GAST BEGRÜSSEN ZU DÜRFEN.**

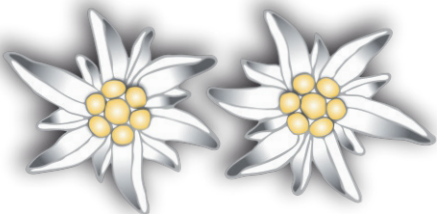
**SABINE, WILLI & TEAM**





# SALATE

	CHF
Grüner Salat	8
Kleiner gemischter Salat	9.5
Grosser gemischter Salat	13.5
Bunter Salatteller	
• mit Thunfisch	19.5
• mit Pouletbruststreifen	19.5
«Huussalat» à la Willi	19.5
Bündnerfleischstreifen auf grünen Salaten mit Flocken von überjährigem Bergkäse von der Bruch-Alp und Sauce Vinaigrette	



	CHF
Wurstsalat einfach	10
Wurstsalat garniert	17.5
Wurst-Käsesalat einfach	14
Wurst-Käsesalat garniert	19.5

Alle Wurstsalate sind mit feingeschnittener Lyoner zubereitet.

*Lieber Gast*

*Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Ihre Gastgeber*



# Z'VIERIPLÄTTLI JEDERZEIT

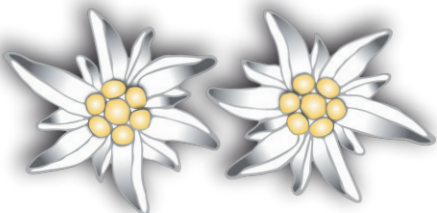
	CHF
Portion Bergkäse mit Brot ca. 120 g	13
Huus-Salsiz mit Brot zum Selberschneiden	14
Portion Bündnerfleisch mit Brot 80 g	15
Beverin-Teller Bündnerfleisch, Rohschinken, Coppa, Speck, Salami, Bergkäse, Brot	29

*Bündnerfleisch und Salsiz vom Heinzenberg*

*Rohschinken und Coppa aus der Schweiz*

*Speck aus eigenem Rauch*

*Bergkäse aus der Region (u.a. Bruch- und Lüschalp)*





CHF

Huuswurst  
mit Senf und Brot  
von Andreas und Karin Bühler, Tschappina

9.5

Bratwurst  
mit Senf und Brot

9

Käseschnitte  
mit Bergkäse überbacken

16.5

Käsespätzle  
mit Emmentaler Käse und gebratenen Zwiebeln

19

*Weitere kalte und warme Speisen auf unserer Tageskarte*

## FÜR ÜSARI KLINA GÄSCHT

CHF

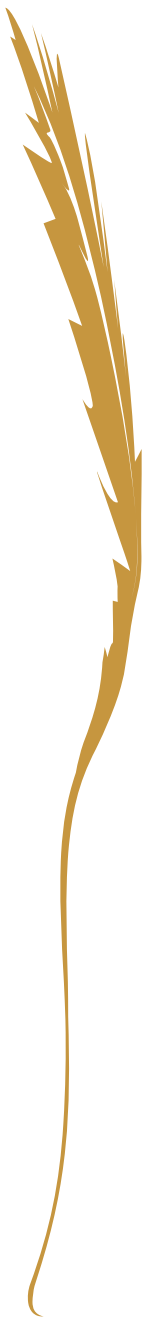
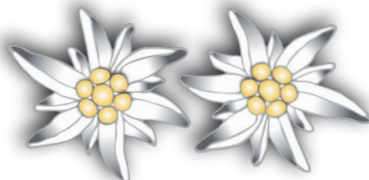
Kleine Portion Pommes mit Ketchup

7

Große Portion Pommes mit Ketchup

9.5

*Uf üsera Kinderkarte hät's no me!*





Eine besondere Spezialität unseres Hauses ist im Winter  
«Willi's Dachkennel-Fondue».

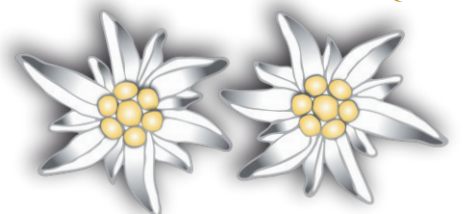
Ob gemütliche Familienfeier, geselliges Firmenfest oder einfach nur als Highlight nach einer Schneeschuhwanderung. Diese einzigartige Variation des beliebten Käsefondues wird in Erinnerung bleiben.

Mit köstlichen Käsesorten von der heimischen Region Heinzenberg sowie diversen, leckeren und reichhaltigen Beilagen wird das Ganze zum kulinarischen Erlebnis.

Auf Vorbestellung bereiten wir Ihnen ab 6 Personen dieses einzigartige Käsefondue vor.

Ebenso beliebt ist «Willi's Raclette-Plausch» mit den gleichen Zutaten wie beim Käsefondue.

Pro Person CHF 33





## UNSERE PRODUKTE BEZIEHEN WIR VON:

Schweinefleisch

*aus der Schweiz, falls nicht, wird es deklariert*

Rindfleisch

*aus der Schweiz, von einheimischen Bauern, falls nicht, wird es deklariert*

Dexter

*Ruth und Stefan Beeli, Daniel Caflisch, Tschappina*

Poulet

*Frisco/Froneri/Nestle - Brasilien, Argentinien, Schweiz*

Fisch

*Frisco/Froneri/Nestle - Norwegen, Atlantik und Nordpazifik*

Salsiz, Hauswurst

*Karin und Andreas Bühler, Tschappina*

Hirschwurst

*vom einheimischen Hirsch, Beeli, Tschappina*

Hirschsalsiz

*Ruth und Stefan Beeli, Tschappina*

Hirsch und Reh

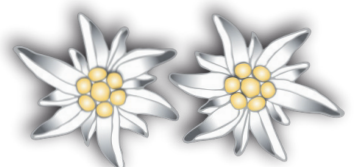
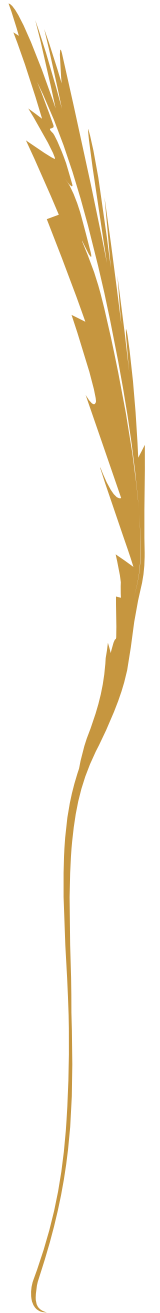
*aus einheimischer Jagd*

Bündnerfleisch

*Prodega Chur - Schweizer Fleisch*

Rohschinken, Coppa, Speck

*Schlachthaus Mittelbünden, Fleisch aus der Region - Christ-Lorenz Montsch*





# GETRÄNKE

## ALKOHOLFREI – OFFENAUSSCHANK

		CHF
Mineralwasser	30 cl	4.40
mit oder ohne Kohlensäure	50 cl	5.60
Süssgetränke Rivella rot, Sinalco Cola, Citro, Sinalco, Apfelschorle	30 cl	4.50
	50 cl	5.80
Eistee – huusgmacht	50 cl	5.80
Johannisbeerschorle	30 cl	4.70
	50 cl	6.00
Süssmoscht us em Domleschg	30 cl	4.70
	50 cl	6.00
«Hahnawassen»	1 l	3.50
zu 1 Flasche Wein gratis	0,5 l	2.00

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE FLASCHEN

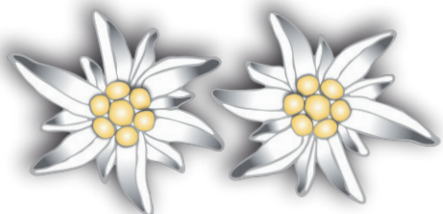
Passugger Mineralwasser Allegra	1 l	8.40
mit Kohlensäure und ohne Kohlensäure		
Rivella rot, Sinalco, Citro	1 l	8.70
Apfelschorle, Sinalco Cola	1,5 l	12.50
Passugger Mineralwasser	35 cl	4.50
Coca Cola Zero, Rivella blau, Apfelsaft	33 cl	4.70
Fritz-Spritz, Rhabarberschorle	33 cl	5.70
Schweppes Bitter / Tonic	20 cl	4.50





## WARMER GETRÄNKE

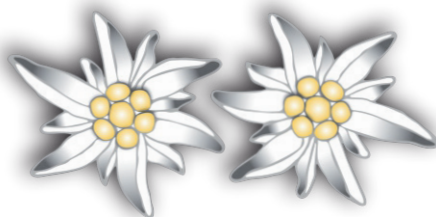
	CHF
Espresso	4.40
Café koffeinfrei	4.40
Café crème	4.40
Milchkaffee	4.70
Cappuccino	4.90
Latte Macchiato	5.00
Doppelter Espresso	6.20
Café melange	5.40
Ovomaltine	4.60
Schoggi	4.60
Ovi/Schoggi melange	5.60
Sirocco Tee siehe Teekarte	4.60
Cafe Luz / fertig mit Chrüter, Zwetschgen, Pflümüli, Obstler	6.20





## SPEZIALCAFES

	CHF
Coretto Grappa	6.20
Café Appenzeller	6.20
Café Baileys	7.80
Café Biberfladen Appenzeller Alpenbitter und Rahm	7.80
Café Beverin Hausmischung mit Rahm	7.80
Bombardino Eierlikör mit Rum, Espresso und Rahm	7.80
Punsch	4.60
Rumpunsch mit Alkohol	6.20
Glühwein	6.20
Tee Rum	6.20
Jagertee	6.20





## BIER OFFEN

		CHF
Appenzeller Bier Stange/Kübel	30 cl	4.40
	50 cl	5.70

## FLASCHENBIERE

Calanda Edelbräu	33 cl	4.80
Appenzeller Quöllfrisch	50 cl	5.80
Appenzeller Quöllfrisch dunkel	50 cl	5.80
Appenzeller Weizenbier	50 cl	6.20
Speluca Grand Tourer	50 cl	6.20

## SUURE MOSCHT

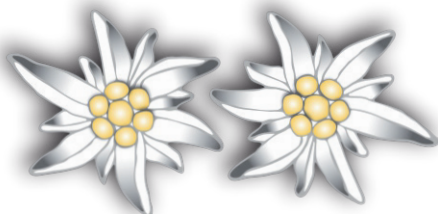
Möhl naturtrüb	50 cl	5.80
Möhl klar	50 cl	5.80

## ALKOHOLFREI

Biera Engiadinaisa Sainza	33 cl	5.00
Suure Moscht von Möhl	50 cl	5.80
Appenzeller Weizenbier	50 cl	5.80

## APERITIFS

Cynar	16%	4 cl	6.50
Martini Bianco/Rosso	16%	4 cl	6.50
Campari	23%	4 cl	6.50
mit Orangensaft			7.50
Aperol Spritz			8.50





## SPIRITUOSEN

			CHF
Obstler	37,5%	2 cl	4.60
Chrüter	41%	2 cl	4.60
Pflümlì	37,5%	2 cl	4.90
Kirsch	37,5%	2 cl	4.90
Zwetschgenwasser	37,5%	2 cl	4.90
Williams	37,5%	2 cl	4.90
Enzian	37,5%	2 cl	5.20
Grappa (siehe Grappa-Bar)	40%	2 cl ab	6.00
Cognac	40%	2 cl	6.00
Bündner Röteli	22%	2 cl	5.00
Amaretto	28%	2 cl	4.90
Baileys	17%	4 cl	7.00
Appenzeller Alpenbitter	29%	2 cl	4.60
Appenzeller Alpenbitter	29%	4 cl	8.50
Whisky Ballantines, Jim Beam, Jack Daniels, Red Label, Canadian Club	40%	4 cl	8.50
Gin	37,5%	4 cl ab	7.00
Wodka	37,5%	4 cl	7.00
Ramazotti	30%	4 cl	7.50

