



WIR
SIND
AUCH
DIGITAL

SCANEN &
BESTELLEN

ZUM AFANGA

BUNTER BLATTSALAT <small>VEGAN</small>	9.00
<i>Colorful leaf salad</i>	
MIT KARAMELISIERTEM ZIEGENKÄSE & MARINIERTER RANDE (L)	+ 5.00
<i>With caramelized goat cheese & beetroot</i>	
GEMISCHTER SALAT (C,L) <small>*VEGAN MÖGLICH – SERVICE INFORMIEREN*</small>	13.00
<i>Mixed salad</i>	
NÜSSLISALAT (C,L)	18.50
Mit Speck, wachweichem Ei, knusprigen Kürbiskernen & französischer Sauce	
<i>Lettuce salad with chicken breast, parmesan, croutons and french sauce</i>	
HOLUNDER SAUCE (M) - FRANZÖSISCHE SAUCE (L,C)	
<i>elderberry sauce or french sauce</i>	
TATAR VOM SCHWEIZER RIND (C,L) 22.00	32.00
Mit Aioli, eingelegte Tomate, Belper Knolle, Maggiabrot	
<i>Swiss beef tartare, with aioli, pickled tomato, cheese, maggia bread</i>	

JSCH SUPPE

GULASCHSUPPE MIT SAUERRAHM (F)	18.50
<i>Goulash soup with sour cream</i>	
BÜNDNER GERSTENSUPPE (G,A)	17.00
<i>Barley soup with grisons dry meat</i>	
	MIT WÜRSTLI + 2.50

EIFACH'S & KIDS

JSCH PLÄTTLI (G,L) 160g	32.00
Trockenfleisch, Salsiz, Davoser Bergkäse, Prättigauer Schibli, Maggiabrot, Essiggemüse	
<i>Mixed cold plate, dry meat, sausage, Davos cheese, soft cheese, butter, bread, pickled vegetables</i>	
PORTION POMMES NATÜRLI MIT MAYO & KETCHUP (C)	9.50
<i>French fries with mayo and ketchup</i>	
MAGGIA HOT DOG (G,C,M)	12.00
Mit Schweinswürstli, Senf, Ketchup, Essiggurken, Röstzwiebel & Maggiabrot	
<i>Hot dog with pork sausage, mustard, ketchup, pickled gherkins, fried onions & maggia bread</i>	
MACCHERONI MIT BUTTER & PARMESAN (G,L)	12.00
<i>Macaroni with butter and parmesan cheese</i>	
SCHWEINSWÜRSTLI MIT POMMES (C,G,L)	15.00
<i>Sausage with fries</i>	
HOMEMADE LONG CHICKEN NUGGETS MIT POMMES & DIP (C,G,L)	17.00
<i>Homemade long nuggets of chicken breast with fries</i>	

HOMEMADE PASTA

ÄLPLER MACCHERONI (G,L,C)	28.00
Speck, Kartoffeln, Lauch, geröstete Zwiebeln, Apfelmus	
<i>Maccheroni with cheese sauce, leek, bacon, potatoes, roasted onions, apple puree</i>	
MUSCHELPASTA MIT RINDSHAXE & PARMESAN (G,L)	32.00
<i>Mussel pasta with beef shin ragu & parmesan cheese</i>	
PAPARDELLE MIT WALDPILZEN & KICHERERBSEN <small>VEGAN</small>	25.00
<i>Papardelle with wild mushrooms & chickpeas vegan</i>	

RÖSTI

RÖSTI GEMÜSE MIT BLAUKRAUT, MARONI & SAUERRAHM (F) <small>VEGAN</small>	23.00
<i>Roesti vegetables with blue cabbage, chestnuts & sour cream vegan</i>	
RÖSTI 2 EIER (C)	25.00
<i>Roesti with two eggs</i>	
RÖSTI 2 EIER & SPECK (C)	28.00
<i>Roesti with two eggs & bacon</i>	

MIT KÄSE (L) + 2.00

ÜSI KLASSIKER

SERTIGER BURGER MIT POMMES (G,L,C)	34.00
Sertiger Hochlandrind, Davoser Bergkäse, Schweinebauch 16h sous vide, Haussauce, Lattich, Rande, Pommes	
<i>Sertiger Highland beef, cheese, pork belly, house sauce, lettuce, beetroot, fries</i>	
PRÄTTIGAUER HACKFLEISCH CHNÖDLI (L)	37.00
Rind- & Schweinehackfleisch, Champignonjus, Kartoffelstampf	
<i>Minced beef balls of prättigau, with beef & pork, mushroom jus, mashed potatoes</i>	
CAPUNS MIT SALSIZ (G,L)	28.00
Bündner Spezialität mit Pilzen, Speck, Apfel, Rahmsauce & Parmesan gratiniert	
<i>Gratinated Grisons specialty with mushrooms, bacon, apple, cream sauce & parmesan</i>	
KÄSESPÄTZLI (G,L,C)	22.50
Bergkäse, geröstete Zwiebeln, Apfelmus	
<i>Spaetzles, alpine cheese, roasted onions, apple puree</i>	

KÄSEFONDUE

KLASSISCHES KÄSEFONDUE - AB 2 PERSONEN (L,G)	32.00
Silberzwiebel, Essiggurken, Maggiabrot, Kartoffeln	
<i>Cheese fondue on advance order, with pickled gherkins, pickled onion, bread & potatoes</i>	

SÜASSES

HEIDELBEER WÄHE (C,G,L,H)	8.00
<i>Blueberry cake</i>	
MARRONIKUCHEN MIT RAHM (C,L)	8.50
<i>Chestnut cake with whipped cream</i>	
NUSSTORTE (G,L,H,C,E)	8.50
<i>Graubünden nut pastry</i>	
CREMESCHNITTE - WEISSES SCHOGGIMOUSSE MIT PREISELBEERSAUCE (C,L)	12.00
<i>Cream slice white chocolate mousse with cranberry sauce</i>	
PAVLOVA - FLUFFIGE MERINGUE MIT RAHM & WALDBEERENSAUCE (C)	12.00
<i>Airy meringue, whipped cream, wild berry sauce</i>	
APFELSTRUDEL MIT VANILLESAUCE (C,G,L)	12.00
<i>Apple strudel with vanilla sauce</i>	

MIT RAHM (L) + 1.50

STÄNGELI-EIS VON DER TRUHE

DEKLARATION ALLERGENE - DECLARATION ALLERGENS:
(A) Sellerie - Celery (B) Krebstiere - Crustaceans (C) Eier - Eggs (D) Fisch - Fish (E) Erdnüsse - Peanuts
(F) Sojabohnen - Soybeans (G) Glutenhaltige Getreide - Cereals containing gluten
(H) Schalenfrüchte - Cereals containing gluten (L) Milch - Milk (M) Senf - Mustard (N) Sesam - Sesame
(O) Schwefeldioxid und Sulfate - Sulfur dioxide and sulfates (P) Lupinen - Lupins (R) Weichtiere - Mollusks

ÜNSCHI FLEISCHLIEFERANTE
HOCHLANDRINDFLEISCH VON DER FAMILIE ADANK AUS DEM SERTIG
FLEISCH, WURSTWAREN & GEFLÜGEL AUS DER SCHWEIZ & EUROPA

TIPP FÜR DEN Z'NACHT
RESTAURANT BERGFÜHRER IM SERTIG - DÖRFLI
0041 81 413 53 55 – www.sertigtal.ch



WIR
SIND
AUCH
DIGITAL

SCANEN &
BESTELLEN

WARMI GETRÄNK

CAFÉ CREME, ESPRESSO	5.00
DOPPELTER ESPRESSO	6.50
CAPPUCCINO, MILCHCAFÉ	6.00
CHOCO, OVO WARM	6.00
CHOCO, OVO MÉLANGE	7.00

TASSA TEE PIZ PALÜ

MAROCAN MINZE	6.00
VERVEINE / GRÜNTEE	6.00
KAMILLE / ORANGE	6.00
FRÜCHTE	6.00
EARL GREY	6.00

WARMS MIT SCHUSS

BRÄMA CAFÉ SCHNAPS HAUSMISCHUNG, SCHLAGRAHM	9.00
CAFÉ AMARETTO SCHLAGRAHM	9.00
CAFÉ BAILEYS SCHLAGRAHM	9.00
SCHÜMLI PFLÜMLI SCHLAGRAHM	9.00
LUMUMBA RUM, SCHOKO, SCHLAGRAHM	9.00
CAFÉ LUZ ZWETSCHGE / OBSTLER / CHRÜTER	8.50
CAFÉ FERTIG ZWETSCHGE / PFLAUME / CHRÜTER	8.50
FRÖSCHLI GRÜNER VODKA, PFEFFERMINZTEE	8.50
HOLDRIO HAGEBUTTETEE, ZWETSCHGENSCHNAPS	8.50
PUNSCH MIT ROTEN VODKA RUM / APFEL / ORANGE	8.50
HAUSGEMACHTER GLÜHWEIN	8.50
PUNSCH ALKOHOLFREI RUM / APFEL / ORANGE	6.00

KALTI GETRÄNK

JAKI BERGWASSER	MIT/OHNE GAS	30cl	5.00
	MIT/OHNE GAS	50cl	6.50
		100cl	8.50
HAUSGEMACHTER EISTEE		30cl	6.00
FRÜCHTE, ZITRONE, ORANGE, PFEFFERMINZ, EIS		50cl	8.00
		100cl	12.00
SHORLEY		33cl	5.20
RIVELLA ROT		33cl	5.20
COCA COLA, COCA COLA ZERO		33cl	5.20
SINALCO ORANGE		33cl	5.20
ELMER CITRON		33cl	5.20
TONY MATE		30cl	6.50
RED BULL		20cl	6.50
APFELWEIN MÖHL ALKOHOLFREI		50cl	7.50
APFELWEIN MÖHL TRÜB 4,8 %		50cl	7.50
SWIZZLY		33cl	6.00

WISSWII

		10cl	50cl	75cl
PINOT BLANC LAUBER - MALANS GRAUBÜNDEN - 2021	8.20	41.00	61.00	
CALIZ CARDONNAY KELLERI KURTATSCH - ITALIEN - 2021	7.90	39.00	55.00	

ROSÉ

BÜNDNER ROSÉWEIN VON SALIS - PINOT NOIR - 2021	7.00	35.00	49.00
CHÂTEAU MINUTY SYRAH, CINSAULT, GRENACHE - FRAU	8.50	42.50	60.00

SCHUMWII

PROSECCO SCAVI & RAY - EXTRA DRY - CHARDONNAY - IT	8.50	59.00
PROSECCO CORVEZZO ROSÉ PINOT NOIR - IT	9.00	67.00
ADANK BRUT HANSRUEDI ADANK - BLANC DE NOIR - CH/GR		87.00

ROTWII

BLAUBURGUNDER VON SALIS - ZIZERS	7.80	39.00
CURTIS MERLOT KELLERI KURTATSCH - ITALIEN - 2021	8.00	40.00
MONTEABELLÓN RIBERA DEL DUERO - SPANIEN - 2019		75.00

BIER

CALANDA BIER ODER RADLER VOM FASS	33cl	6.00
	50cl	8.00
MONSTEINER WÄTTERGOUGÄ & HUUSBIER	33cl	6.80
RADLER	33cl	5.50
CALANDA LAGER	50cl	7.50
ERDINGER WEIZENBIER	50cl	8.00
ERDINGER ALKOHOLFREI	50cl	7.50

APÉRITIFS IM GLAS

SPICY MANGO SPRITZ ALKOHOLFREI	10.00
HUGO HOLUNDERBLÜTE, PFEFFERMINZE, PROSECCO	13.00
APÉROL SPRITZ APEROL, ORANGE, PROSECCO	13.00
GESPRITZTER WEISSWEIN SÜSS / SAUER	10.00

LONG DRINKS

SERVIEREN WIR IHNEN GERNE AN DER BAR
AUF UNSERER SONNENTERRASSE

GIN TONIC GIN 27, TONIC WATER, EIS	4cl	15.00
VODKA BULL WEISS / ROT / GRÜN, EIS	4cl	15.00
WHISKEY COLA JACK DANIELS, COLA, EIS	4cl	15.00
BACARDI SPICED & COLA BACARDI SPICED, COLA, EIS	4cl	15.00
MOJITO BACARDI RUM BLANCA, LIMETTENSAFT, EIS	4cl	15.00
TURBO MATE VODKA / GIN / RUM, EIS	4cl	15.00
AVERNA SOUR AVERNA, ZITRONENSAFT, ORANGE, EIS	4cl	15.00
BLUE LADY GIN, BLUE CURACAO, ZITRONENSAFT, EIS	4cl	15.00

SHOTS

UNDERBERG KRÄUTERSCHNAPS FÜR DIE VERDAUUNG	2cl	6.00
KLARER FRUCHTBRAND WILLIAMS, KIRSCH, PFLÜMLI	4cl	7.00
KRÄUTER APPENZELLER, BRAULIO, JÄGERMEISTER, BERLINER LUFT	4cl	7.00
LADY'S LIKE ERDBEER-VODKA SHOT	4cl	7.00
TEQUILA PATRON MILDER TEQUILA AUS MEXIKO	4cl	7.00
LICOR 43 SPANISCHER LIKÖR MIT DOMINANTEM VANILLEAROMA	4cl	7.00
FERNET BRANCA BITTERSÜSSER ITALIENISCHER KRÄUTERLIKÖR	4cl	7.00
AVERNA AMARO SIZILIANISCHER BITTERLIKÖR ORANGE & ZITRONE	4cl	7.00