

Kennen Sie die Geschichte unserer ...Stüvetta?

Sie wurde im Jahre 1892 in Arosa gebaut und diente zur Bewirtung und zur Beherbergung von Wanderern. Im Jahre 2002 wurde sie an ihrem alten Standort abgebrochen und originalgetreu hier, bei uns im Hotel Panorama, wiederaufgebaut. Das kostbare Arvenholz der Stüvetta duftet heute noch genau so angenehm wie vor über 100 Jahren.

Ihr Stüvetta Team freut sich
Sie heute hier willkommen zu heissen.
Wir wünschen Ihnen nun einen angenehmen Aufenthalt
und en Guete!





Salat / Salad

Winterlicher Blatt- oder gemischter Salat

CHF 8.50

Leaf- or mixed salad

Grosser Salatteller

CHF 14.00

Big salad plate

Wählen Sie Ihr Dressing

Choose your dressing

Balsamico Dressing – *balsamico dressing*

Französisches Dressing – *French dressing*

Thousand Island – *Thousand Island dressing*

Suppe / Soup

Herzhafte Gerstensuppe mit Bündnerfleisch

CHF 9.50

Barley soup with regional Grisons meat

Unsere Tagessuppe

CHF 9.50

Soup of the day

Alle Preise in CHF, inkl. 8.0% MwSt

Fondue Chinoise / *Chinese fondue*



Fondue Chinoise mit Rind, Schwein und Truthahn

CHF 39.50

Chinese Fondue with beef, pork and turkey

6 Riesencrevetten

CHF 16.00

6 Black Tiger shrimps

Fondue Bourguignon / *Fondue Bourguignon*

Fondue Bourguignon mit Rind Schwein und Truthahn

CHF 44.50

Fondue bourguignon with beef pork and turkey

Zu unseren Fondues servieren wir Pommes und Basmatireis

sowie diverse Saucen und Garnituren

with our fondue we serve French fries and basmati rice

as well as various sauces and trimmings



Alle Preise in CHF, inkl. 8.0% MwSt



Käsefondue serviert mit Brot / *Cheese fondue served with bread*

Das klassische Davoser Bergkäsefondue CHF 24.00

The classic Davos cheese fondue

Käsefondue mit frischem Knoblauch CHF 25.00

With fresh garlic

Käsefondue mit Monsteiner Bier CHF 26.00

Cheese fondue cooked with Monstein beer

Fürwehr – Fondue CHF 27.00

sehr pikant mit Chilli und Knoblauch abgeschmeckt

Cheese fondue very spicy with chilli and garlic

Käsefondue mit Steinpilzen CHF 28.00

Cheese fondue with porcini mushrooms

Portion Bündner «Härdöpfel» CHF 8.00

Additional side serves of potatoes

Alle Preise in CHF, inkl. 8.0% MwSt



Dessert / dessert

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce

CHF 11.50

Warm apple strudel with vanilla sauce

Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis

CHF 13.50

Warm apple strudel with vanilla ice cream

Tagesdessert

CHF 10.50

Eiscreme nach Tagesangebot

pro Kugel / per ball

CHF 4.00

mit Schlagsahne / *whipped cream*

CHF 1.00

Beachten Sie bitte, dass die Preise unserer Fondues pro Person gelten.

Please note: the prices for all our fondues are per person

Alle Preise in CHF, inkl. 8.0% MwSt

Getränkekarte

Drinks

Alkoholfreie Getränke – Soft Drinks

Mineralwasser – Mineral water	100 cl	8.00
	50 cl	5.00
	33 cl	4.00
Coca Cola / Zero	33 cl	4.50
Fanta / Sprite	33 cl	4.50
Rivella	33 cl	4.50
Apfelshorley	33 cl	4.50
Schweppes Tonic/Lemon	20 cl	4.50
Red Bull	27 cl	6.50

Saft – Juice

Orange	30 cl	5.00
Multivitamin – Multivitamin	30 cl	5.00

Bier – Beer

Stange Feldschlösschen	5.2%	30 cl	4.50
Stange Panaché	2.6%	30 cl	4.50
Kübel Feldschlösschen	5.2%	50 cl	6.50
Monsteiner Huusbier	5.3%	30 cl	5.50
Schneider Weisse original	5.3%	50 cl	7.50
Schlossgold (Alkoholfrei)		30 cl	4.50

Heissgetränke – Hot drinks

Kaffee – Coffee	4.00
Espresso – Espresso	4.00
Doppelter Espresso – Double espresso	4.50
Cappuccino	4.50
Latte Macchiato	4.50
Schale – Coffee with milk	4.50
Tee – Tea	4.00
Schokolade – Hot chocolate	4.00
Ovomaltine – Swiss malt drink	4.00
Rum Punsch – Rum punch	4.00
Tee mit Rum – Tea with rum	6.00
Coretto Grappa – Espresso & grappa	6.00
Swiss Coffee (Kirsch-Cherry brandy)	7.50
Irish Coffee (Whiskey)	8.50
Kaffee Fertig – Coffee & liquor	7.50
Kaffee Luz – Lighter coffee & liquor	7.50
Kaffee Bailey's – Coffee & Bailey's	7.50
Schümli Pflümli – Coffee & Plum brandy	7.50

Schaumwein – Sparkling wine

Prosecco Valdobbiabene	10cl	7.50
Champagner Veuve Cliquot	75cl	105.00

Aperitif & Bitter– Appetizer & Bitter

Aperol	11.0%	4cl	7.00
Martini	15.0%	5cl	7.00
Cynar	16.5%	4cl	7.00
Campari	23.0%	4cl	7.00
Portwein	9.0%	4cl	7.00
Ramazzotti	30.0%	4cl	7.00

Sherry Tio Pepe	15.5%	4cl	7.00
Pastis	40.0%	4cl	7.00
Fernet Branca	42.0%	4cl	7.00

Spirituosen – Spirits

Kirsch 37.5%		
Zwetschgenwasser 40%		
Williams 37.5%		
Kräuter 40%		
Kernobst 40%		
Calvados Morin 40.0%	4cl	7.00
Marc de Bourgogne 40.0%	4cl	7.00
Vieille Prunne 41.0%	4cl	7.00
Grand Marnier 40.0%	4cl	8.00
Cointreau 40.0%	4cl	8.00

Spezialitäten – Specialties

Vieille Apricots 40.0%	2cl	7.00
Vieille Pomme 40.0%	2cl	7.00
Vieille Prune 40.0%	2cl	7.00

Grappa

Grappa di Amarone 41.0%	2cl	8.00
Grappa di Brunello 40.0%	2cl	8.00
Grappa Cru Riserva 45.0%	2cl	7.00

Whiskey

Ballantine's 40.0%	4cl	8.00
Jack Daniels 43.0%	4cl	8.00
Johnny Walker red 40.0%	4cl	8.00
Chivas Regal 40.0%	4cl	9.00
Tullamore Dew 40.0%	4cl	8.00
Single Malt 46.0%	4cl	14.50
-Caol Ila / Islay		
-Clynelish / Highland		
-Glen Rothes / Speyside Highland		

Long Drinks

Bacardi 37.5%	4cl	9.00
Havana Club 37.5%	4cl	9.00
Gordons Dry Gin 37.5%	4cl	9.00
Hendrick's Gin 41.5%	4cl	15.00
Vodka Belvedere 40.0%	4cl	15.00
Long Drink Zusatz		4.50

Cognac

Cognac Remy Martin 40.0%	2cl	6.00
Cognac Hennessy 40.0%	2cl	6.00
Hine Cognac 40.0%	2cl	11.00

Likör - Liqueur

Bündner Röteli 22.0%	4cl	7.00
Bündner Rahm-Röteli 17.0%	4cl	7.00
Appenzeller 29.0%	4cl	7.00
Bailey's Irish Cream 17.0%	4cl	7.00
Amaretto di Saronno 24.0%	4cl	7.00
Cola, Orangensaft, Tonic, Lemon		
Red Bull		5.50

Prosecco & Champagner

Traditionell zu allen Gelegenheiten

Valdobbiabene La Tordera, Extra Dry DOC 2015	75 cl	CHF	42.00
	10 cl	CHF	7.50
Reims Champagner Veuve Cliquot	75 cl	CHF	105.00
	37.5 cl	CHF	48.00

Weisswein offen

Bündner	Von Salis, Blanc de noir 2015 <i>Ein beerenfruchtiger, duftig-leichter und süffiger Wein. Frisch und fein am Gaumen. Aromatisch und weich mit einem dezenten verführerischem süssem Finish.</i>		
		10 cl	CHF 7.00

Südtirol	Felluga Livio, Friaul, «Sharis» delle Venezie IGT 2015 <i>Die Cuvée aus Chardonnay und Ribolla Gialla hat ein intensives Bouquet von Birnen und Mango. Ein finessenreicher und kraftvoller Wein.</i>		
		10 cl	CHF 6.50

Roséwein offen

Waadt	Obrist, Oeil de Perdrix AOC Vaudois <i>Leuchtend, flammenfarben. In der Nase subtile Erdbeer-, Quitten- und Apfelaromen. Am Gaumen Eleganz, Finesse, Intensität und Komplexität finden zu einer harmonischen Struktur</i>		
		10 cl	CHF 6.50

Rotwein offen

Bündner	Georg Schlegel, Jeninser Pinot Noir 2015 <i>Die strahlende Frucht prägt den Charakter dieses klassischen Bündner Rotweins. Seine Eleganz und Geschmeidigkeit verlocken zum nächsten Schluck. Er verfügt über viel schwarze Frucht und ist sehr konzentriert. Extraktreich im Gaumen mit fülligem Finale.</i>		
		10 cl	CHF 7.00
Tessin	Matasci Selezione d'Ottobre 2014 <i>Ein leichter, fruchtiger Merlot mit elegantem finessenreich und harmonisch Körper.</i>		
		10 cl	CHF 7.00

Weisswein Schweiz

- Bündner Von Salis, Blanc de noir 2015
Ein beerenfruchtiger, duftig-leichter und süffiger Wein. Frisch und fein am Gaumen. Aromatisch und weich mit einem dezenten verführerischem süssem Finish.
- 75 cl CHF 42.00
- Bündner Davaz, Fläscher Riesling-Silvaner 2015
Intensive, typische Muskatnoten bestimmen die Aromatik. Würzig mit einerbelebenden Struktur. Der mittelkräftige, gut ausbalancierte Körper besitzt eine schöne Eleganz. Er endet erfrischend trocken.
- 75 cl CHF 44.00
- Bündner Lauber, Malanser Ils Trais 2015
Durch die gelungene Mischung von Pinot Gris, Pinot Blanc und Freisamer ergibt sich ein vielschichtiger Duft nach reifen exotischen Früchten. Der Wein ist Elegant und frisch mit angenehmer Säure.
- 75 cl CHF 49.00
- Wallis Albert Mathier, Fendant Pirouette 2014
Der Fendant von Albert Mathier betört mit einem Duft nach Lindenblüten, süssen Trauben, mineralischem Touch und Feuerstein; am Gaumen fein und leicht im Auftakt, fruchtig im Fluss, harmonisch und vollmundig gewoben, bis in das leicht prickelnde Finale. Passt hervorragend zum Käsefondue.
- 75 cl CHF 35.00
- Tessin Claudio Tamborini, Tenuta San Domenico, Cuvée 3 2014/15
Die Farbe ist strohgelb. In der Nase zeigt der Cuvée Bianco von Tamborini ein intensives, fruchtiges Bouquet mit Aromen von exotischer Frucht und Ananas. Ein ausgewogener, frischer Wein mit guter Struktur und einem anhaltenden Auftakt.
- 75 cl CHF 32.00

Weisswein Italien

Südtirol Felluga Livio, Friaul, «Sharis» delle Venezie IGT 2015
Die Cuvée aus Chardonnay und Ribolla Gialla hat ein intensives Bouquet von Birnen und Mango. Ein finessenreicher und kraftvoller Wein.

75 cl

CHF

39.00

Rotwein Schweiz

Bündner Georg Schlegel, Jeninser Pinot Noir 2015
Die strahlende Frucht prägt den Charakter dieses klassischen Bündner Rotweins. Seine Eleganz und Geschmeidigkeit verlocken zum nächsten Schluck. Er verfügt über viel schwarze Frucht und ist sehr konzentriert. Extraktreich im Gaumen mit fülligem Finale.

75 cl

CHF

42.00

Wallis Adrian Mathier, Cuvée Madame rouge 2012
Der Cabernet Sauvignon verleiht meiner Cuvée Madame Rosmarie Mathier rouge ihren fruchtigen Geschmack. Der Humagne rouge mit seinen herben, rustikalen Tanninen gibt ihm seine Rasse. Der Syrah ist verantwortlich für die feine Pfeffernote. Der Pinot Noir verbindet diese drei Weine. Mit seiner Eleganz rundet er meine Cuvée auf diskrete, subtile Art ab.

75 cl

CHF

46.00

Tessin Selezione d'Ottobre, Merlot, Ticino DOC Matasci 2014
Leuchtendes Rubinrot. Frisches Bouquet nach Johannisbeeren und Himbeeren. Elegant im Körper, finessenreich und harmonisch. Leicht, fruchtig und frisch.

75 cl

CHF

42.00

Rotwein Italien

Piemont Produttori del Barbaresco, Barbaresco 2012
Der Barbaresco hat eine intensive tief rote Farbe; komplex und sanft gewürzt, Pflaume, Veilchen, Frisch gemähtes Heu, intensiv, finessenreich und feine Tannine.

75 cl

CHF

48.00

Puglia Contessa Carola, Cattano Primitivo di Manduria DOC 2015
Die Primitivo Traube zeichnet sich durch einen sehr hohen Zuckergehalt aus, der dem vollendeten Rotwein einen hohen Alkoholgehalt zuspricht. Er besticht durch Aromen von roten Früchten, Waldbeeren und seine harmonisch ausgewogene Struktur.

75 cl CHF 38.00

Toscana Petra, Maremma, Hebo Rosso IGT 2013
Der Cuvée bestehend aus Sangiovese, Cabernet Sauvignon und Merlot einen frischen, lebendigen und schmeichelhaft fruchtigen Wein. Seine abgerundete Fülle lässt spüren, dass er im warmen toskanischen Klima gereift ist.

75 cl CHF 41.00

Veneto La Giaretta, Amarone Valpolicella Classioc Superior DOC 2012
Eine wahre Explosion von intensiven Fruchtaromen! Entgegen der üblichen Amarone-Typizität, die an Kompott, Rumfrüchten und Konfitüre erinnert, betört dieser Amarone durch sehr reife aber frische Fruchtaromen von Kirschen, Feigen und Brombeeren und mit feiner Süsse, die nicht aufdringlich ist.

75 cl CHF 49.00

Rotwein Spaninen

Rioja Bordon, Rioja, Bodegas Espanolas, Crianza 2012
Robust im Mund, mit angenehmen Tanninen, harmonisches Finale. Sehr schöner Wein mit langem Abgang.

75cl CHF 37.00

Rotwein Neue Welt USA

Kalifornien Beringer Zinfandel Founders 2014
Geschmeidig, harmonisch und komplex, gut eingebundene Tannine, langanhaltender Abgang.

75cl CHF 39.00