



MADRISA

STIFTUNG ERLEBNIS
MIT HERZ

Soziale Aspekte auf Madrisa

**In Zusammenarbeit mit Pro Infirmis bieten wir seit 2016,
Menschen mit einer gesundheitlichen Beeinträchtigung
die Möglichkeit auf der Madrisa zu arbeiten.**

Mit ihrer herzlichen Art bereichern Lara und Sabrina unseren Berg.

The social factors of Madrisa

**Since 2016 we have been collaborating with Pro Infirmis and offer people
with disability the possibility to work at Madrisa.**

**With their warm manner, caring nature and sense of welcoming
Lara & Sabrina enhance our team.**

pro infirmis



MADRISAHOF

GENIESSE DEN MOMENT

**Wir legen grössten Wert auf saisonale und lokale Produkte.
Dazu nehmen wir eine Portion Fantasie,
fügen frische Zutaten hinzu und würzen das Ganze grosszügig
mit einer Prise Kreativität und Leidenschaft.
Es hat für jeden Geschmack etwas dabei.**

**We set great value upon using seasonal and local products in our cooking.
Therefore, we use a cup of imagination, add fresh and local ingredients and season it
with a generous pinch of passion and creativity.
Let us tantalize your taste buds.**

Hausgemachte Suppen

Homemade soups

Tagessuppe  Soup of the day	9.50
Bündner Gerstensuppe Barley soup	11.50
Bündner Gerstensuppe mit Wienerli Barley soup with Frankfurter sausage	14.50


Salate

Salads

Kleiner grüner Salat  Small green salad	8.00
Kleiner gemischter Salat  Small mixed salad	9.50
Gemischter Salat in der Schüssel für 2 Personen  Bowl of mixed salad for 2 people	18.00

Kalte Speisen

Cold starters

Hirschsalsiz geschnitten mit Essiggemüse Regional venison Salsiz (local Salami type) with pickles	13.00
Madrisa Alpkäse 200g am Stück dazu Dörrfrüchte und Feigensenf, Birnenbrot  Madrisa Alp cheese 200g served by the piece with dried fruits, fig mustard, pear bread	13.00
Madrisa Plättli mit Bündnerfleisch, Salsiz, Rohschinken, Speck und Alpkäse Madrisa plate with dried meat, salami, country ham, cured bacon and Alp cheese	24.00


Hauptspeisen

Main courses


Unsere Fleisch und Fisch Spezialitäten / our meat and fish specialities:	
- Entrecôte vom Schweizer Rind / Entrecôte from Swiss beef	35.00
- Kalbsrückensteak / Veal back steak	35.00
- Maishähnchenbrust / Corn chicken breast	23.00
- Fischfilet nach Tagesangebot / Fish filet according to daily offer	31.00
Wählen Sie Ihre Beilage: Kartoffelgratin, Gemüse, Salat oder Rosmarin Kartoffeln Choose your side dish: potato gratin, vegetables, salad or potatoes with rosmarin	+6.00

Spaghetti aglio & peperoncino	19.50
Spaghetti with garlic, olive oil and pepperoncini	
Gefüllte Pasta nach Tagesangebot	17.50
Stuffed pasta according to daily offer	

Vincenzo's Holzofenpizza
Vincenzo's wood stove pizza

Margherita	Tomaten und Mozzarella  Tomatoes & mozzarella	17.50
Prosciutto	Tomaten, Mozzarella und Schinken Tomatoes, mozzarella & ham	21.00
Salami	Tomaten, Mozzarella, Salami und Oregano Tomatoes, mozzarella, salami & oregano	21.00
Salami piccante	Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami und Oregano Tomatoes, mozzarella, spicy salami & oregano	22.00
Hawaii	Tomaten, Mozzarella, Schinken und Ananas Tomatoes, mozzarella, ham & pineapple	22.00
Tonno	Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln Tomatoes, mozzarella, tuna & onions	23.00
Quattro stagioni	Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken Tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms & artichokes	24.00

Margherita DOP

Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum 
Tomatoes, buffalo mozzarella, basil

25.00

Zusätzliche Beilage + 1.50/ Kleine Pizza 3.00 Reduktion
Additional topping + 1.50/ small pizza 3.00 price reduction

Für unsere kleinen Gäste Kids Menu

Paniertes Schnitzel und Rosmarin Kartoffeln

Breaded pork escalope and potatoes with rosmarin

13.00

Rosmarin Kartoffeln 

Potatoes with rosmarin

6.00

Gefüllte Pasta nach Tagesangebot

Stuffed pasta according to daily offer

9.00

Ein Paar Wienerli mit Brot

Pair of Frankfurter sausages with bread

7.50

Dessert

Sweets

Bündner Nusstorte Grison nut cake with honey	7.00
Zwetschkuchen, Aprikosenwähe Plum cake, Apricot cake	7.00
Hausgemachter, glutenfreier Schoggikuchen Chocolate cake	7.50
Mit Vanille Glace /with vanilla ice	+3.00
Original Wiener Apfelstrudel nature Apple strudel	8.50
Mit Vanille Glace /with vanilla ice	11.00
Mit Vanille Sauce /with vanilla sauce	11.00
Rahmzuschlag With whipped cream	1.50

Glacé Ice Cream

Alle Glacés Mit Schlagrahm	All ice creams With whipped cream	3.00 +1.50
Vanille	Vanilla	
Erdbeer	Strawberry	
Schokolade	Chocolate	
Straciatella	Straciatella	
Zimt	Cinnamon	
Karamel	Caramel	
Zitrone	Lemon	
Kaffee	Coffee	

Kalte Getränke Cold beverages

Mineralwasser Rhäzünser oder Arkina	40cl	4.50
Mineralwasser Rhäzünser oder Arkina	80cl	8.50
Rivella rot, blau	33cl	4.90
Fuse Lemon Ice tea	33cl	4.90
Coca-Cola, Cola-Cola Zero	33cl	4.90
Fanta, Shorley,	33cl	4.90
Gazosa (Mandarine, Himbeere, Heidelbeere)	50cl	5.50
Diverse 150cl PET Flaschen (Rhäzünser, Shorley, Rivella, Ice Tea)	150cl	12.00

Feldschlösschen Bier vom Fass

Draft beer

Stange	4.8 % Vol	30cl	4.90
Kübel	4.8 % Vol	50cl	7.00

Alle Grössen auch als Panaché erhältlich

All sizes also available as shandy

Flaschenbier

Bottled Beer

Schneider Weisse Hefeweizen	5.4 % Vol	50cl	7.50
Schneider Weisse Hefeweizen Alkoholfrei		50cl	7.50
Möhl- Saft vom Fass	4 % Vol	50cl	6.50
Möhl - Saft vom Fass Alkoholfrei		50cl	6.50

Klassiker

Classics

Gespritzter Weisswein süß oder sauer White wine spritzer sweet or tart	7.50
Aperol Spritz	11.00

Schaumweine

Sparkling wines

Prosecco Verv extra dry	10cl	5.50
	75cl	39.00
Plozza Franciacorta DOCG brut	10cl	8.00
	75cl	59.00

Weiss- und Roséweine

White & rosé wines

Piuma Bianca	10cl	5.50
Plozza Vini, Valtellina Lombardia Italien	75cl	39.00
Traubensorte : Chardonnay		
Federweiss		
Jan Marugg, Graubünden, Schweiz	75cl	42.00
Traubensorte: Pinot Noir		
Floreado Sauvignon Blanc, DOC		
Cantina Andriano, Alto Adige, Italien	75 cl	42.00
Traubensorte: Sauvignon Blanc		
Johannisberg, AOC VS		
Vins de Chevalliers SA, Wallis, Schweiz	75cl	42.00
Traubensorte : Johannisberg/Sylvaner		
Pinot Grigio, DOC		
Kellerei Terlan, Italien, Alto Adige	75cl	52.00
Traubensorte : Pinot Grigio		
Whispering Angel Rosé	75cl	49.00
Les Caves du Château d'Esclans, Frankreich, Provence		
Traubensorte : Pinot Grigio		

Rotweine Red wines

Selbst eingekellertes Hauswein im Barrique „Passione“	10cl	8.50
Traubensorte: Nebbiolo,	75cl	59.00
Unplugged Zweigelt	10cl	8.50
Hannes Reeh, Österreich, Burgenland	75cl	59.00
Traubensorte: Zweigelt		
Maienfelder Pinot Noir		
Von Salis, Graubünden, Schweiz	75cl	42.00
Traubensorte: Pinot Noir		
Serpaiolo		
Serpaia di Endrizzi, Toskana, Italien	75cl	42.00
Traubensorte: Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese		
Primitivo Torcicoda, IGT		
Tormaresca, Italien, Puglia	75cl	45.00
Traubensorte: Primitivo		

Warme Getränke

Warm beverages

Kaffee Crème	Regular coffee	5.00
Espresso	Regular espresso	5.00
Doppelter Espresso	Double espresso	6.00
Schale/ Milchkaffee	Milk coffee	5.50
Cappuccino		5.50
Latte Macchiato	Hot milk with an espresso	5.50

Koffeinfrei erhältlich

Decaf available

Heisse oder Kalte Milch	Hot or cold milk	4.30
Heisse oder Kalte Schokolade	Hot or cold chocolate	5.00
Schokolade Mélange	Hot chocolate with whipped cream	5.50
Heisse oder Kalte Ovomaltine	Hot or cold Ovomaltine	5.00
Punsch – Apfel, Orange oder Rum	Punch - apple, orange or alcohol-free rum	5.00

Teespezialitäten Special tea blends

Bio Tee Alpenfeuer (Kräutertee, Nelken, Zimt)	5.00
Tea made of herbs, clove, cinnamon	
Bio Tee Winterbrise (Zitronenthymian, Ingwer)	5.00
Tea made of herbs, lemon thyme, ginger	
Bio Tee Gewürzzauber (Kräutertee mit Alpenchili)	5.00
Tea made of herbs, chili from the alps	
Bio Tee Alpenkräuter (Kräutertee mit Minze)	5.00
Tea made of herbs, mint	
Bio Tee Verveine	5.00
Verbena	
Bio Tee Kamille	5.00
Camomille	
Bio Tee Pfefferminze	5.00
Peppermint	
Bio Schwarztee Ceylon	5.00
Black Tea Ceylon	
Bio Sanddorn- und Hagebuttentee	5.00
Sea buckthorn and rosehips	

Warme Getränke mit Alkohol

Warm alcoholic beverages

Kaffee Luz/ Kaffee Fertig	7.00
Zwetschge, Pflümli, Chrüter, Kernobst oder Williams, Zucker, Kaffee Plum, prune, herb, stone fruit or pear schnapps, sugar and coffee	
Schümli-Pflümli	8.50
Pflümli, Zucker, Kaffee, Schlagrahm Prune schnapps, sugar, coffee, whipped cream	
Hauskaffee «Madrisa»	8.50
Geheimmischung, Kaffee, Schlagrahm Special mix, coffee, whipped cream	
Kaffee Amaretto	8.50
Amaretto, Kaffee und Schlagrahm Amaretto liquor, coffee, whipped cream	
Kaffee Baileys	8.50
Baileys, Kaffee und Schlagrahm Baileys, coffee, whipped cream	

Gunzwiler Destillate Edel Fruchtbrände im Barrique gereift
Exquisite fruit brandies by Gunzwiler Destillate

Kirsch Teresa, Rosenapfel, Vielle Williams, Vielle Prune, Vielle Pomme, Vielle Apricots	40%Vol	2cl	8.00
		4cl	14.00

Grappa

Husgrappa aus dem Barrique Nebbiolo	40%Vol	2cl	7.00
		4cl	12.00
Amarone Paesanella Barrique	41%Vol	2cl	6.00
		4cl	10.00