



Soziale Aspekte auf Madrisa

**Seit 2016 bieten wir auf der
Madrisa integrierte Arbeitsplätze an.
Mit ihrer herzlichen Art bereichern Carmen, Manuel und Sabrina unseren Berg.**

Die Stiftung ist gemeinnützig und bezweckt im Madrisagebiet:

**Die Planung, den Bau und die Zurverfügungstellung von Spiel- und Sportinfrastruktur für
handicaperte Menschen zur sinnvollen Freizeitgestaltung in freier Natur.**

Organisation und Durchführung von Benefiz-Anlässen zugunsten von handicaperten Menschen.

**Organisation und Durchführung von Sportanlässen und sonstigen Veranstaltungen für handicaperte
Menschen.**

**Die Integration von handicaperten Menschen in den Arbeitsprozess der Klosters-Madrisa Bergbahnen
AG.**

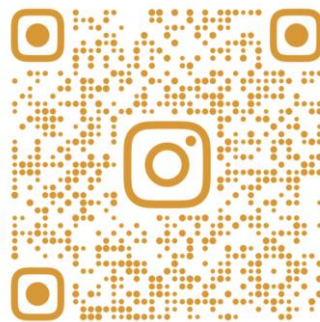
Die Unterstützung von Projekten und Anlässen, die obigen Zweck verfolgen.

Jeder Beitrag hilft!

**Dank Spendeneinnahmen können wir die Spiel- und Sportinfrastruktur für Kinder, Familien und
Menschen mit Handicap in freier Natur sinnvoll ausbauen und unterhalten. Jeder Franken trägt
dazu bei, einem grenzenlosen Miteinander näher zu kommen! Wenn auch Sie unsere Projekte
finanziell unterstützen möchten, würden wir uns über eine Spende sehr freuen!**

**Mit dem Kauf der Madrisa-Schoggi für Fr. 5.00 unterstützen Sie die Stiftung, der vollumfängliche Betrag
fliesst in die Stiftung.**

Folgt uns auf den Sozialen Medien



@MADRISA_HOF

ÖFFNUNGSZEITEN Madrisa-Hof

09:00 Uhr – 16:15 Uhr

11:00 Uhr – 15:30 Uhr Warme Küche

11:00 Uhr – 16:00 Uhr Kalte Küche und Pizza

Hausgemachte Suppe homemade soup

Bündner Gerstensuppe Mit feinem Gemüse, Gerste und Bündnerfleisch barley soup with vegetables and Bündnerfleisch	13.50
Ungarische Gulaschsuppe Mit feinem Gemüse, Kartoffeln und Rindfleischwürfel Gulasch soup with vegetables, potatoes and beef	14.50

Kalte Speisen cold starters

Hausgemachtes Tatar vom Rind mit Toast und Butter homemade beef tatar with toast and butter	29.50
mit Cognac with cognac	31.50
Prättigauer Salsiz am Stück garniert mit Essiggemüse prättigauer dried meat with pickles	14.50
Bergkäse am Stück (ca. 180g) garniert mit Essiggemüse und Baumüssen mountain cheese (180g) with pickles and nuts	20.50
Madrisa-Hof Plättli mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Prättigauer Salsiz, Schinken, Bauernspeck und Bergkäse garniert mit Essiggemüse madrisa-hof plate with Bündnerfleisch, dried ham, prättigauer dried meat, cooked ham, farmers bacon and mountain cheese, garnished with pickles	31.50

Salate salads

Knackiger grüner Salat  small green salad	8.50
Madrisa-Hof Salat  small mixed salad	9.50
Madrisa-Hof Salat mit Hüttenkäse  mixed salad with cottage cheese	20.50
Madrisa-Hof Salat mit Wurst & Käse mixed salad with sausage and mountain cheese	24.50
Madrisa-Hof Salat mit zwei panierten Schweinsschnitzeln mixed salad with two breaded pork schnitzel	26.50
Madrisa-Hof Salat mit Pouletfilet mixed salad with chicken fillet	27.50
Wurst – Käsesalat sausage and mountain cheese salad	15.50

Unsere hausgemachten Salatsaucen:
choose from our homemade salad dressings:

Haus Dressing (Glutenfrei & Vegetarisch)
French Dressing (Glutenfrei & Vegetarisch)

Familienschüssel family dishes

Gehacktes mit Hörnli und Apfelmus, inkl. 1.5 l Shorley, Rivella rot, Rhäzünser, Eistee Zitrone, oder Sprite, für 2 Erwachsene und 2 Kinder 53.50
minced meat with pasta and apple sauce
incl. 1.5 l apple spritzer, iced tea, rivella red, lemonade or rhäzünser
for 2 adults and 2 children

Warme Speisen warm dishes

Gehacktes mit Hörnli und Apfelmus 20.50
minced meat with pasta and apple sauce

Mountain Risotto 25.50
Risotto mit Kürbis, Bergkäse und Bündnerfleisch
risotto with pumpkin, mountain cheese and Bündnerfleisch

Weissweinrisotto verfeinert mit Parmesan  19.50
risotto with white wine and Parmesan

Huusgmachtli Chässpätzli  25.50
Spätzli mit Bergkäse, Rahm, Röstzwiebeln und Apfelmus
spätzli (homemade pasta) with mountain cheese, cream,
roasted onions and apple sauce

Schweinschnitzel mit Champignonrahmsauce und Tagliatelle 27.50
pork schnitzel with mushrooms crème sauce,
served with tagliatelle

Wir versuchen Pizza & Küchengerichte zusammen zu servieren, je nach Gästeaufkommen ist dies nicht immer möglich.

**Wünschen Sie ein Gericht auf zwei Tellern, berechnen wir 2.00 Aufpreis.
We try to serve pizza & food together. But depending on the number of guests this is not always possible.**

If you want a dish on two plates, we charge 2.00 surcharg.

Vincenzo's Holzofenpizza

Vincenzo's wood stove pizza

Margherita	Tomaten & Mozzarella  tomatoes & mozzarella	18.50
Prosciutto	Tomaten, Mozzarella & Schinken tomatoes, mozzarella & ham	22.50
Salami	Tomaten, Mozzarella, Salami & Oregano tomatoes, mozzarella, salami & oregano	22.50
Salami piccante	Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami & Oregano tomatoes, mozzarella, spicy salami & oregano	23.50
Hawaii	Tomaten, Mozzarella, Schinken & Ananas tomatoes, mozzarella, ham & pineapple	23.50
Tonno	Tomaten, Mozzarella, Thunfisch & Zwiebeln tomatoes, mozzarella, tuna & onions	24.50
Quattro stagioni	Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken & Oliven tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes & olives	25.50
Margherita DOP	Tomaten, Büffelmozzarella, Cherry-Tomaten & Basilikum  tomatoes, buffalo mozzarella, cherry tomatoes & basil	26.50
Verdura	Tomaten, Mozzarella & italienischem Grillgemüse  tomatoes, mozzarella & italien grilled vegetables	26.50
Formaggi	Tomaten, Mozzarella, Bergkäse, Parmesan & Gorgonzola  tomatoes, mozzarella, mountain cheese, Parmesan & gorgonzola	25.50
Ingelsina	Tomaten, Rohschinken Büffelmozzarella, Rucola & Cherry-Tomaten tomatoes, dried ham, buffalo mozzarella, arugula & cherry tomatoes	29.50
Vincenzo	Tomaten, Mozzarella, Bresaola, Steinpilze & Parmesan tomatoes, mozzarella, Bresaola, king bolet & Parmesan	30.50
Manzo	Tomaten, Mozzarella, Rindsfiletwürfel, Steinpilze & Parmesan tomatoes, mozzarella, beef fillet cubes, king bolet & Parmesan	39.50

Zusätzliche Beilage + 1.50 bis 5.50 / Kleine Pizza 3.00 Reduktion
additional topping + 1.50 till 5.50 / small pizza 3.00 price reduction

Wir versuchen Pizza & Küchengerichte zusammen zu servieren, je nach Gästeaufkommen ist dies nicht immer möglich.

Wünschen Sie ein Gericht auf zwei Tellern, berechnen wir 2.00 Aufpreis.

We try to serve pizza & food together. But depending on the number of guests this is not always possible.

If you want a dish on two plates, we charge 2.00 surcharge.

Für unsere kleinen Gäste kids menu

Hörnli nature  pasta with butter	6.50
Gehacktes mit Hörnli und Apfelmus minced meat with pasta and apple sauce	9.50
Schweins Schnitzeli paniert mit Hörnli breaded pork schnitzel with pasta	14.50
Huusgmacht Chässpätzli  Spätzli mit Bergkäse, Rahm, Röstzwiebeln und Apfelmus spätzli (homemade pasta) with mountain cheese, cream, roasted onions and apple sauce	12.50
Pizza Bambini Tomaten, Mozzarella und Wienerlirädli tomatoes, mozzarella and slices of wiener-sausage	12.50
Hot Dog hot dog	7.50
1 Paar Wienerli mit Ketchup, Mayo oder Senf 1 pair wiener-sausage with ketchup, mayo or mustard	8.50
Punky Glace Vanille, Punky ice cream vanilla	6.50
Birdy Glace Schokolade, Birdy ice cream chocolate	6.50
Diverse Kioskartikel (Zweifel Pommes Chips, Kägi Fret, Haribo usw.)	2.80

