



Soziale Aspekte auf Madrisa

**Seit 2016 bieten wir
Menschen mit einer gesundheitlichen Beeinträchtigung
die Möglichkeit auf der Madrisa zu arbeiten.
Mit ihrer herzlichen Art bereichern Carmen, Nicole, Sabrina und Rebecca unseren Berg.**

The social factors of Madrisa

**Since 2016 we offer people
with disability the possibility to work at Madrisa.
With their warm manner, caring nature and sense of welcoming
Carmen, Nicole, Sabrina & Rebecca enhance our team.**

Vielen Dank für Ihre Unterstützung mit dem Kauf der Stiftung Madrisa mit Herz Schoggi. Der vollumfängliche Betrag von Fr. 5.00 fließt in unsere Stiftung Madrisa mit Herz

ÖFFNUNGSZEITEN Madrisa-Hof

10.00 Uhr – 16.15 Uhr

**11.00 Uhr – 15.30 Warme Küche
11.00 Uhr – 16.00 Kalte Küche und Pizza**

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

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




Hausgemachte Suppen Homemade soups

Buuräsupp  Kartoffelsuppe Potatoesoup	10.50
Buuräsupp mit Wienerlirädli Kartoffelsuppe mit Wienerli Potatoesoup with slices of Wiener-Sausage	13.50

Kalte Speisen Cold starters

Hausgemachtes Tatar vom Rind mit Toast und Butter Homemade beef tatar with toast and butter	27.50
Mit Cognac With cognac	30.00
Prättigauer Salsiz am Stück garniert mit Essiggemüse Prättigauer dried meat with pickles	14.50
Bergkäse am Stück (ca. 180g) garniert mit Essiggemüse und Baumüssen Mountaincheese (180g) with pickles and nuts	20.50
Madrisa-Hof Plättli mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Salami, Schinken, Bauernspeck und Bergkäse garniert mit Essiggemüse Madrisa-Hof plate with Bündnerfleisch, dry-cured ham, salami, country ham, cured bacon and mountain cheese, garnished with pickles	26.50

Salate Salads

Knackiger grüner Salat  Small green salad	8.50
Madrisa-Hof Salat  Small mixed salad	9.50
mit Hüttenkäse  Salad plate with cottage cheese	20.50
mit Wurst & Käse Garnished sausage salad with mountain cheese	24.50
mit Thon Garnished thuna salad with mountain cheese	23.50
mit zwei panierten Schweinsschnitzeln Fitness plate with two breaded pork schnitzel	26.50
Wurst – Käsesalat Sausage and Cheese salad	15.50
Blattsalat in der Heidischüssel mit CH-Pouletfilet, garniert mit Früchten Green sala with swiss chicken-breast filet garnished with fruits	27.50

Wähle aus unseren hausgemachten Salatsaucen: Choose from our homemade salad dressings:

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

Familienschüssel Family dishes

Fränky's Gehacktes mit Hörnli und Apfelmus, inkl. 1.5l Shorley, Rivella, Rhäzünser, Eistee, für 2 Erwachsene und 2 Kinder 53.50
Fränky's minced meat with pasta and applesauce
Included 1.5l Shorley, Icetea, Rivella or Rhäzünser for 2 adults and 2 children

Warme Speisen Warm dishes

Fränky's Gehacktes mit Hörnli und Apfelmus 20.50
Fränky's minced meat with pasta and applesauce

Prättigauer Risotto 24.50
Risotto mit Gemüse und Bündnerfleisch, verfeinert mit Bergkäse
Risotto with vegetables, dried meat cubes and mountain cheese

Weissweinsrisotto verfeinert mit Parmesan  19.50
Risotto mit Weisswein und Parmesan

Risotto with white wine and parmesan 42.50
mit Riesencrevetten

with prawns 44.50
mit Kalbsschnitzel und Kräuterbutter
with veal schnitzel and herb butter




Huusmächti Chässpätzli  25.50
Spätzli mit Bergkäse, Rahm, Röstzwiebeln und Apfelmus
Spätzli (homemade pasta) with mountain cheese, cream, roasted onions and applesauce

Försterschnitzel vom Schwein 25.50
an Förstersauce mit Champignons, Speck, grünem Pfeffer und
Rüebli-Streifen, serviert mit hausgemachten Spätzli
Pork schnitzel with forester sauce, mushrooms, bacon, green pepper and carrot stripes
served with homemade spätzli (homemade pasta)

Försterschnitzel vom Kalb 48.50
an Förstersauce mit Champignons, Speck, grünem Pfeffer und
Rüebli-Streifen, serviert mit hausgemachten Spätzli
Veal schnitzel with forester sauce, mushrooms, bacon, green pepper and carrot stripes
served with homemade spätzli (homemade pasta)


Vincenzo's Holzofenpizza

Vincenzo's wood stove pizza

Margherita	Tomaten und Mozzarella  Tomatoes & mozzarella	17.50
Prosciutto	Tomaten, Mozzarella und Schinken Tomatoes, mozzarella & ham	21.50
Salami	Tomaten, Mozzarella, Salami und Oregano Tomatoes, mozzarella, salami & oregano	21.50
Salami piccante	Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami und Oregano Tomatoes, mozzarella, spicy salami & oregano	22.50
Hawaii	Tomaten, Mozzarella, Schinken und Ananas Tomatoes, mozzarella, ham & pineapple	22.50
Tonno	Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln Tomatoes, mozzarella, tuna & onions	23.50
Quattro stagioni	Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken Tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms & artichokes	24.50
Margherita DOP	Tomaten, Büffelmozzarella, Cherry-Tomaten, Basilikum  Tomatoes, buffalo mozzarella, cherry tomatoes basil	25.50
Verdura	Tomaten, Mozzarella und italienischem Grillgemüse  Tomatoes, mozzarella and italian grillvegetables	25.50
Grischa	Tomaten, Mozzarella, Bündnerfleisch, Helvetiakäse vom Kesslerhof Tomatoes, mozzarella, bündnerfleisch and helvetiacheese	29.50

Zusätzliche Beilage + 1.50 bis +5.50 Kleine Pizza 3.00 Reduktion
Additional topping + 1.50 till 5.00 small pizza 3.00 price reduction

Für unsere kleinen Gäste Kids Menu

Hörnli nature  Pasta with butter	6.50
Gehacktes mit Hörnli und Apfelmus Minced meat with pasta and applesauce	9.50
Schweins Schnitzeli paniert mit Hörnli Breaded pork schnitzel with pasta	14.50
Hot Dog Hot Dog	7.50
1 Paar Wienerli 1 pair Wiener	7.50
Punky Glace Vanille, Punky ice cream vanilla	6.00
Birdy Glace Schokolade, Birdy ice cream chocolate	6.00
Diverse Kioskartikel, es het was het	2.50

Kalte Getränke Cold beverages

Mineralwasser Rhäzünser oder Arkina	50cl	5.80
Mineralwasser Rhäzünser oder Arkina	100cl	9.50
Rivella rot, blau	33cl	5.20
Fuse Lemon Ice tea	33cl	5.20
Coca-Cola, Cola-Cola Zero	33cl	5.20
Fanta, Shorley, Elmer Citro	33cl	5.20
Diverse 150cl PET Flaschen (Rhäzünser, Shorley, Rivella, Eistee)	150cl	12.50
Für Quellwasser verrechnen wir eine Servicepauschale	50cl	3.00
	100cl	5.00
Kindersirup	20cl	1.00
Kindersirup 1l	100cl	5.00
Hausgemachter Eistee	30cl	4.50
Homemade Ice Tea	150cl	13.50

Flaschenbier Bottled Beer

Schneider's Hefeweizen mit und ohne	50cl	7.50
Feldschlösschen alkoholfrei	33cl	5.00
Feldschlösschen Hopfenperle	33cl	5.50
Feldschlösschen Lager	50cl	7.00
Astra Kiezmische Radler	33cl	5.50
Monsteiner Huusbier	33cl	6.00
Möhl- Saft vom Fass mit und ohne	50cl	6.50
Corona Extra	33cl	6.50
Swizly / Möhl Cider Grapefruit / Möhl Cider ohne	33cl	5.50

Klassiker Classics

Gespritzter Weisswein süss oder sauer Sparkling white wine spritzer sweet or sour		7.50
Aperol Spritz / Hugo		11.00

Warme Getränke Warm beverages

Kaffee Crème Regular coffee	4.90
Espresso Regular espresso	4.90
Doppelter Espresso Double espresso	6.30
Schale/ Milchkaffee Milk coffee	5.20
Cappuccino Cappuccino	5.20
Latte Macchiato Hot milk with an espresso	5.80
Heisse oder Kalte Schokolade / Ovomaltine Hot or cold chocolate	4.90
Schokolade Mélange Hot chocolate with whipped cream	6.20
Punsch – Apfel, Orange Punch – apple, orange	4.90
Tee – Pfefferminz, Alpenkräuter, Verveine, Grüntee, Schwarztee, Ingwer, Rote Beeren	4.90
Tea – Peppermint, mountainherbs, verveine, greentea, blacktea, ginger, red berries	

Koffeinfrei erhältlich
Decaf available

Warme Getränke mit Alkohol Warm alcoholic beverages

Kaffee Luz / Kaffee Fertig	7.00
Schümli-Pflümli	8.50
Hauskaffee «Madrisa»	8.50
Kaffee Amaretto	8.50
Kaffee Baileys	8.50
Glühwein / Jagertee / Piratenpunsch	7.00

Grappa

Huusgrappa aus dem Barrique	40%Vol	2cl	7.00
Nebbiolo		4cl	12.00
Barolo Barrique oder Blanco	41%Vol	2cl	6.00
		4cl	10.00
Shots	21-29%Vol	2cl	5.00
Gunzwiler Destillate – Urs Hecht	40%Vol	2cl	8.00
Kirsch Teresa, Vieille Williams, Vieille Prune, Vieille Pomme, Berner Rosenapfel, Vieille Apricot		4cl	14.00

Schaumweine im Offenausschank

Prosecco Verv extra dry	10cl	6.50
	75cl	42.00
Plozza Franciacorta DOCG brut	10cl	8.50
	75cl	59.00

Weisswein / Rosé im Offenausschank

Amedeo Episcopalis, Riesling-Sylvaner AOC Bischöfliche Domaine, Graubünden	10cl	7.00
	75cl	49.00
Cuvée Blanc, AOC Cottinelli Weinbau, Graubünden	10cl	7.00
	75cl	49.00
Pioma Bianca IGT White Edition Alpi Retiche Plozza, Lombardia / Valtellina	10cl	5.50
	75cl	39.00
Whispering Angel AC (Rosé) Le Caves du Château d'Esclans	10cl	8.50
	75cl	59.00

Rotwein im Offenausschank

Bündner Pinot Noir Graubünden, Schweiz	10cl	7.50
	75cl	49.00
Tagesempfehlung	10cl	8.50
Rioja Crianza DOCa Bodegas Luis Alegre, Spanien, Rioja	10cl	6.50
	75cl	42.00