



Soziale Aspekte auf Madrisa

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

Die Stiftung ist gemeinnützig und bezweckt im Madrisagebiet:

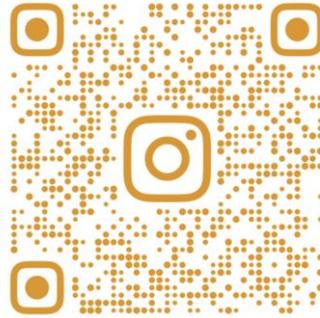
- **Die Planung, den Bau und die Zurverfügungstellung von Spiel- und Sportinfrastruktur für handycapierte Menschen zur sinnvollen Freizeitgestaltung in freier Natur.**
- **Organisation und Durchführung von Benefiz-Anlässen zugunsten von handycapierten Menschen.**
 - **Organisation und Durchführung von Sportanlässen und sonstigen Veranstaltungen für handycapierte Menschen.**
- **Die Integration von handycapierten 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 CHF 5.00 unterstützen Sie die Stiftung, der vollumfängliche Betrag fließt in die Stiftung.

Folgt uns auf den Sozialen Medien



@MADRISA_HOF

ÖFFNUNGSZEITEN Madrisa-Hof

9.00 Uhr – 16.15 Uhr

11.00 Uhr – 15.30 Uhr Warme Küche

11.00 Uhr – 16.00 Uhr Kalte Küche & Pizza

Hausgemachte Suppe homemade soup

Karotten-Kokos-Ingwersuppe  10.50
Carotte-coconut-ginger soup

Kalte Speisen cold starters

Hausgemachtes Tatar vom Rind mit Toast & Butter 29.50
homemade beef tartare with toast & butter
mit Cognac 31.50
with cognac

Salgina Salsiz am Stück garniert mit Essiggemüse 16.50
Salgina dried meat with pickles

Alpkäse am Stück (ca. 180g) garniert mit Essiggemüse & Baumnüssen 20.50
Alpine cheese (180g) with pickles & Walnuts

**Madrisa-Hof Plättli mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Salgina Salsiz,
Bauernspeck & Alpkäse garniert mit Essiggemüse** 31.50
Madrisa-Hof plate with Grison's meat, dried ham, salgina dried meat,
farmers bacon & alpine cheese, garnished with pickles

Apero Plättli mit Salgina Salsiz, Alpkäse, Kalamata Oliven & Nussmischung 29.50
aperitif plate with Salgina dried meat, alpine cheese, Kalamata Olives & Nut mix

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 Grillkäse  mixed salad with grilled cheese	23.50
Madrisa-Hof Salat mit Wurst & Käse mixed salad with sausage & alpine cheese	24.50
Madrisa-Hof Salat mit zwei panierten Schweinsschnitzeln mixed salad with two breaded pork schnitzel	26.50
Madrisa-Hof Salat mit Pouletfilets mixed salad with chicken fillets	27.50
Wurst – Käsesalat sausage and alpine 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. 1.5l Shorley, Rivella rot, Rhäzünser, Arkina, Eistee Zitrone, Huus Icetea oder Sprite, für 2 Erwachsene und 2 Kinder 53.50
minced meat with pasta & apple sauce
incl. 1.5l apple spritzer, Fuse Tea Lemon, Rivella red, lemonade, still or sparkling water for 2 adults and 2 children

Warme Speisen warm dishes

Gehacktes mit Hörnli & Apfelmus 20.50
minced meat with pasta & apple sauce

Asia Gemüse süß – sauer mit Basmatireis  23.50
Asia vegetable sweet – sour sauce & Basmati rice

Pouletfilets an Süß – saurer Sauce, Paprika, Ananas & Basmatireis 28.50
Chicken filet, sweet – sour sauce, paprika, pineapple & Basmati Rice

Eierschwämmli Risotto mit gebratener Ventricina, verfeinert mit Parmesan 27.50
risotto with chanterelle, roasted Ventricina & parmesan

Weissweinsrisotto verfeinert mit Parmesan  19.50
risotto with white wine & parmesan

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

Schweinsschnitzel mit Eierschwämmli Rahmsauce & Tagliatelle 29.50
pork schnitzel with chanterelle crème sauce & tagliatelle

Pulled Beef Burger 25.50
BBQ Sauce, Coleslaw, Tomaten, Röstzwiebeln, Mehrkorn Brötchen
Pulled Beef Burger, BBQ Sauce, Coleslaw, tomato, roasted onions, multigrain bun

Pizza aus dem Holzofen
Pizza from the wood – fired oven

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, Italian 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

**Zusätzliche Beilage + 1.50 bis +5.50 / Kleine Pizza 3.00 Reduktion
extra Teller +2.00 / geschnitten +2.00**

**additional topping + 1.50 till 5.50 / small pizza 3.00 price reduction
extra plate +2.00 / cut +2.00**

**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 surcharges.

Für unsere kleinen Gäste kids' menu

Hörnli mit Butter pasta with butter	✓	6.50
Gehacktes mit Hörnli & Apfelmus minced meat with pasta & apple sauce		9.50
Schweine Schnitzel paniert mit Hörnli breaded pork schnitzel with pasta		14.50
Huusgmachtli Chässpätzli Spätzli mit Bergkäse, Rahm, Röstzwiebeln & Apfelmus spätzli (homemade pasta) with mountain cheese, cream, roasted onions & apple sauce	✓	12.50
Pizza Bambini Tomaten, Mozzarella & Wienerlirädli tomatoes, mozzarella & slices of wiener-sausage		12.50
Hot Dog hot dog		7.50
1 Paar Wienerle 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)		2.80

