



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
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 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 und Pizza

Hausgemachte Suppe homemade soup

Süßkartoffelcremesuppä  sweet potato creme soup	10.50
Süßkartoffelcremesuppä mit Wienerlirädli sweet potato creme soup and 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	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	29.50

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
Madrisa-Hof Salat mit Garnelen mixed salad with shrimps	30.50
Madrisa-Hof Salat mit Thon mixed salad with tuna	23.50
Wurst – Käsesalat sausage and mountain cheese salad	15.50
Salat Caprese Tomaten, Büffelmozzarella und Rucola tomatoes, buffalo mozzarella and arugula	17.50

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, Eistee Zitrone, oder Sprite, < für 2 Erwachsene und 2 Kinder 53.50
minced meat with pasta and apple sauce
incl. 1.5l apple spritzer, iced tea, rivella red or 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

Gebratener Gemüsereis mit Thaicurrysauce  21.50
fried vegetable rice with thai curry sauce

Gebratener Gemüsereis mit Thaicurrysauce und Pouletfilet 28.50
fried vegetable rice with thai curry sauce and sliced chicken fillet

Gebratener Gemüsereis mit Thaicurrysauce und Garnelen 31.50
fried vegetable rice with thai curry sauce and shrimps

Mediterranes Risotto 24.50
Risotto mit Oliven, getrocknete Tomaten und Rohschinken, verfeinert mit Parmesan
risotto with olives, dried tomato, dried ham and parmesan

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

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

Mountain Burger 24.50
Swiss Prime Rind 200gr, Mehrkorn Brötchen, Relisch, Rucola, Bergkäse, Röstzwiebeln
swiss prime Beef 200gr, multigrain bun, relic, arugula, mountain cheese and roasted onions

Vincenzo's Holzofenpizza

Vincenzo's wood stove pizza

Margherita	Tomaten und Mozzarella ✓ tomatoes & mozzarella	18.50
Prosciutto	Tomaten, Mozzarella und Schinken tomatoes, mozzarella & ham	22.50
Salami	Tomaten, Mozzarella, Salami und Oregano tomatoes, mozzarella, salami & oregano	22.50
Salami piccante	Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami und Oregano tomatoes, mozzarella, spicy salami & oregano	23.50
Hawaii	Tomaten, Mozzarella, Schinken und Ananas tomatoes, mozzarella, ham & pineapple	23.50
Tonno	Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und 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 und italienischem Grillgemüse ✓ tomatoes, mozzarella & italien grilled vegetables	26.50
Formaggi	Tomaten, Mozzarella, Bergkäse, Helvetiakäse & Gorgonzola tomatoes, mozzarella, mountain cheese, helvetia cheese & gorgonzola	25.50
Ingelsina	Tomaten, Rohschinken Büffelmozzarella, Rucola, Cherry-Tomaten tomatoes, dried ham, buffalo mozzarella, arugula & cherry tomatoes	29.50
Grischa	Tomaten, Mozzarella, Bündnerfleisch, Helvetiakäse vom Kesslerhof tomatoes, mozzarella, bündnerfleisch & helvetia cheese	30.50

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
Huusegemacht Chäsespätzli  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)	2.80



Kalte Getränke cold beverages

Mineralwasser Rhäzünser oder Arkina	50cl	5.80
Mineralwasser Rhäzünser oder Arkina	100cl	9.50
Rivella rot oder blau	33cl	5.20
Fuse Tea Lemon	33cl	5.20
Coca-Cola, Cola-Cola Zero	33cl	5.20
Fanta, Shorley, Sprite	33cl	5.20
Diverse 150cl PET Flaschen (Rhäzünser, Shorley, Rivella rot, Fuse Tea Lemon, Sprite)	150cl	12.50
Für Leitungswasser verrechnen wir eine Servicepauschale	50cl	3.00
	100cl	5.00
Kindersirup	20cl	1.00
Kindersirup 1l	100cl	5.00
Huusistee	30cl	4.50
homemade iced tea	150cl	13.50
Sanbitter		5.80
Sanbitter Orange, Sanbitter Soda		7.80

Flaschenbier bottled beer

Schneider's Hefeweizen	5.4%vol.	50cl	7.50
Schneider's Hefeweizen	ohne Alkohol	50cl	7.50
Feldschlösschen alkoholfrei		33cl	5.50
Feldschlösschen Hopfenperle	5.2%vol.	33cl	5.50
Feldschlösschen Lager	4.8%vol.	50cl	7.00
Panaché Astra Kiezmische	2.5%vol.	33cl	5.50
Monsteiner Huusbier	4.8%vol.	33cl	6.50

Most & Cider cider

Möhl- Saft vom Fass trüb	4.0%vol.	50cl	6.50
Möhl- Saft vom Fass trüb	ohne Alkohol	50cl	6.50
Trüber Apfelwein, 3 Monate in Schweizer Eichenfässern gelagert			
Swizly	5.0%vol.	33cl	5.50
Apfelwein mit Süssmost und Holundersirup			
Möhl Apfel Cider	ohne Alkohol	33cl	5.50
Möhl Apfel-Grapefruit Cider	2.9%vol.	33cl	5.50
Apfelschaumwein			

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, Alpenbrise, Verveine, Grüntee, Schwarztee, Ingwer-Apfel, Alpenfeuer, Kamille	4.90
tea – peppermint, mountainherbs, verveine, greentea, blacktea, ginger-apple, herb and fruit tea, camomile	

**Koffeinfrei erhältlich
decaf available**

Warme Getränke mit Alkohol hot drinks with alcohol

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

Aperitif /Grappa / Obstbrände / Kräuter grappa and fruit brandies

Martini bianco oder rosso 15%vol.	4cl	8.00
Huusgrappa aus dem Barrique 40%Vol.	2cl	7.00
Nebbiolo	4cl	12.00
Barolo Barrique oder Blanco 41%Vol.	2cl	6.00
Marchesi	4cl	10.00
Gunzwiler Destillate – Urs Hecht 40%Vol.	2cl	9.50
Kirsch Teresa, Vieille Williams im Barrique, Vieille Prune im Barrique, Vieille Pomme im Barrique, Berner Rosenapfel im Barrique	4cl	16.00
Appenzeller 29%vol. / Braulio 21%vol. / Berliner Luft 18%vol.	2cl	5.00
Averna 29%vol. / Ramazotti 30%vol. / Cynar 16.5%vol.	4cl	8.00
Saure Apfel 16%vol. / Röteli 20%vol.		
Gin Tonic / Vodka Lemon / Rum Cola / Whisky Cola		14.50

Klassiker **classic**

Gespritzter Weisswein süss oder sauer		8.50
Aperol Spritz / Campari Spritz / Hugo /Hibiskus Spritz/Inge		11.50

Schaumweine **sparkling wine**

Prosecco DOCG	10cl	7.50
Andreola, Italien	75cl	52.00
Franciacorta DOCG brut	10cl	9.00
Plozza, Italien	75cl	63.00

Weisswein **white wine**

Malanser Riesling-Sylvaner	10cl	7.00
Cottinelli Weinbau, Graubünden, Schweiz	75cl	49.00
Cuvée Blanc	10cl	7.00
Cottinelli Weinbau, Graubünden, Schweiz	75cl	49.00
Piuma Bianca IGT White Edition	10cl	7.00
Alpi Retiche Plozza, Lombardia / Valtellina, Italien	75cl	49.00

Rosé **rosé wine**

Pink is the new black Rosé AOC	10cl	8.00
Cottinelli Weinbau, Graubünden, Schweiz	75cl	56.00

Rotwein **red wine**

Pinot Noir Malans AOC	10cl	7.00
Cottinelli Weinbau Graubünden, Schweiz	75cl	49.00
Baiocco Merlot Ticino DOC	10cl	8.00
Guido Brivio, Tessin, Schweiz	75cl	56.00
Rioja Crianza DOC	10cl	7.00
Bodegas Luis Alegre, Rioja, Spanien	75cl	49.00