
GESCHÄTZTER GAST / CARO OSPITE / DEAR GUEST

EIN HERZLICHES WILLKOMMEN IN DER GLÜNETTA

IN UNSERER URIGEN HÜTTE MITTEN IM SKIGEBIET SERVIEREN WIR IHNEN TYPISCH SCHWEIZERISCHE GERICHTE WIE RÖSTI, ÄLPLERMACCHERONI, RACLETTE & FONDUE-VARIATIONEN – ENTWEDER IN UNSERER TRADITIONELLEN HÜTTE ODER AUF DER AUSSICHTSTERRASSE, VON DER AUS IHNEN DAS SKIGEBIET ZU FÜSSEN LIEGT. GENIESSEN SIE BEI UNS IHR ZNÜNI BEI KAFFEE & GIPFELI ODER IHREN APÉRO AUF DER SONNIGEN TERRASSE – FRÜH KOMMEN LOHNT SICH, HIER IST JEDER PLATZ BEGEHRT. VON 10.30 UHR BIS 11.30 UHR IST DIE APÉRO-BAR DER MEETING POINT UNSERER STAMMGÄSTE.

WIR WÜNSCHEN GENUSSVOLLE & SONNENREICHE STUNDEN.

IHR GASTGEBER MIT DEM GLÜNETTA-TEAM
SANDRA SCHINDELAR

A WARM WELCOME TO THE GLÜNETTA

IN OUR RUSTIC HUT IN THE MIDDLE OF THE SKIING AREA, WE SERVE YOU TYPICAL SWISS DISHES LIKE RÖSTI, ÄLPLERMACCHERONI, RACLETTE & FONDUE VARIATIONS - EITHER IN OUR TRADITIONAL HUT OR ON THE PANORAMIC TERRACE FROM WHERE THE SKIING AREA IS AT YOUR FEET. ENJOY YOUR SNACK WITH COFFEE & CROISSANTS OR YOUR APERITIF ON THE SUNNY TERRACE - IT'S WORTH COMING EARLY, EVERY SEAT IS IN DEMAND. FROM 10.30 A.M. TO 11.30 A.M. THE APERITIF BAR IS THE MEETING POINT FOR OUR REGULAR GUESTS.

WE WISH YOU ENJOYABLE & SUNNY HOURS.

Benvenuto al Glünetta

Nel nostro rifugio originario nel cuore del comprensorio sciistico proponiamo tipici piatti svizzeri quali il rösti, gli Älplermaccheroni, la raclette & variazioni di fondue da gustare nel nostro rifugio tradizionale o sulla terrazza panoramica ai cui piedi si sviluppa il comprensorio sciistico. Venite a farci visita per una colazione con caffè & cornetto o un aperitivo sulla terrazza soleggiata. Si consiglia di arrivare per tempo, i posti vanno a ruba. Dalle ore 10.30 alle ore 11.30 l'Apéro Bar è il punto di incontro dei nostri ospiti regolari.

Vi auguriamo giornate piacevoli & ricche di sole.

*Il ristoratore & il team del Glünetta
Sandra Schindelar*

KLEINIGKEITEN

LITTLE THINGS / PICCOLE COSE

AUS DEM SUPPENKESSEL

LINSENSUPPE MIT SPECKWÜRFEL 15.60

Lentil soup with bacon
Zuppa di lenticchie con pancetta

BÜNDNER GERSTENSUPPE 14.90

MIT SCHWEINSWÜRSTLI + 3.00
Grisons barley soup
Zuppa d'orzo

TIROLER KNÖDELSUPPE 14.90

Tyrolean bread dumpling soup
Zuppa tirolese

**KARTOFFEL-LAUCH-SUPPE MIT GERÄUCHERTER
ENGADINERWURST** 15.50

Potato-leek soup served with smoked Engadine sausage
Zuppa di patate & porri con Salsiccia engadinese

GEMÜSESUPPE 12.90

Vegetable soup
Zuppa di verdura

KNACKIGES VOM SALAT

**BUNT GEMISCHTER WINTERSALAT MIT EI, OLIVEN &
ARTISCHOCKEN** 21.90

Winter mixed salad with egg, olive & artichokes
Insalata mista invernale con uova, olive & carciofi

**GLÜNAS SALATTELLER MIT LATTICH, GORGONZOLA
BRESAOLA, BIRNEN & BAUMNÜSSEN** 26.80

Salad platter with air-cured meat, pear, walnut, lettuce
Insalata mista grande con bresaola, pere, noci, lattuga romana

GRÜNER BLATTSALAT 12.80

Green salad
Insalata verde

KLEINIGKEITEN

SALSIZ – ALPKÄSE TELLER 19.80

Salsiz & cheese
Salametto & formaggio d'alpe

**GRISCHATELLER (KÄSE, BRESAOLA, SCHINKEN,
SALSIZ)** 33.40

Grischa platter – cold meat & cheese platter
Affettato misto & formaggio

GERÄUCHERTE SCHWEINSWÜRSTLI

MIT POMMES 19.80

Smoked Sausages with french fries
Würstel affumicato con patate fritte

PORTION POMMES 9.80

French fries
Patate fritte

KNOBLIBROT 9.80

Garlic bread
Pane all'aglio

HAUPTSPEISEN

SECONDO PIATTI / MAIN COURSES

RÖSTI

BAUERN RÖSTI MIT SPECK 26.90

Bacon
Pancetta

GLÜNA RÖSTI MIT SPEIGELEI 26.90

Fried egg
Occhio di buè

WILHELM TELL RÖSTI MIT RACLETTEKÄSE 26.90

Raclette cheese
Formaggio

ENGADINER RÖSTI MIT GERÄUCHERTER

ENGADINERWURST 28.90

Rösti 'Engadine' with slices of smoked sausage
Rösti engadinese con salsiccia di engadinese affumicata

WALD RÖSTI MIT PILZRAHM-RAGOUT 27.80

Rösti 'wood style' served with mushroom creamy sauce
Rösti „Bosco“ con ragu di funghi misti alla panna

GRISCHA RÖSTI MIT BRESAOLA & STEINPILZEN

32.80

Rösti 'Grischa' with air-cured meat & boletus-mushrooms
Rösti „Grischa“ con bresaola & funghi porcini

HAWAII RÖSTI MIT ANANAS, SCHINKEN & KÄSE

28.80

Rösti 'Hawaii' with ananas, ham & cheese
Rösti „Hawaii“ con ananas, prosciutto & formaggio

PFANNE & GRILL

KÄSESCHNITTE MIT EI IM PFÄNNLI 26.80

Bread with ham, cheese & egg
Fette di pane rustico con prosciutto, formaggio gratinato & uova

HEISSES HÜTTENSANDWICH, RIPPLI, KRAUT, SENF & POMMES FRITES 24.80

Bagel with rippli, mustard, Sour cabbage & French fries
Ciambella con rippli, kraut, senape & patate fritte

HÖRNLI GHACKETS APFELMUS 25.50

Pasta with fine sliced beef meat & Apple sauce
Maccheroncini con carne trita di manzo & purè di mele

ÄLPLERMACCHERONI GLÜNA MIT SPRINZ, BRESAOLA UND HAUSGEMACHTEM APFELMUS 25.90

Maccheroni 'Swiss Alp-style' (with sprinz cheese, bresaola & home-made apple puree)
Maccheroni dell'alpe con purè di mele, bresaola e formaggio di sprinz

KALBSBRATWURST MIT RÖSTI & ZWIEBELSAUCE

23.60

Grilled veal sausage, Rösti & hash browns and onion sauce
Salsiccia di vitello con salsa di cipolle & Rösti

HAUSGEMACHTER HACKBRATEN AN

PILZRAHM-SAUCE & KARTOFFELSTAMPF 31.60

Homemade meatloaf served with mushroom creamy sauce & mashed potatoes
Polpettone fatte in casa con salsa ai funghi & purè di patate

HAUPTSPEISEN

SECONDO PIATTI / MAIN COURSES

KÄSEFONDUES AUS DER SENNEREI PONTRESINA

AB 2 PERSONEN

Preise sind pro Person

GLETSCHER FONDUE ENGADINAISE MIT PROSECCO

32.90

Engadiner cheese fondue with prosecco

Engadiner fonduta di formaggio con Prosecco

GLETSCHER FONDUE MOITIÉ-MOITIÉ

(VACHERIN & GREYERZER) 34.90

Cheese fondue freiburg

Fonduta di formaggio alla friburgo

GLETSCHER FONDUE RÖSTIGRABEN 35.90

cheese fodue from east to west

Fonduta di formaggio da est a ovest

VEGI

MALUNS MIT APFELMUS & BERGKÄSE 23.80

Potatoes Crumbels with apple puree & alp-cheese

Grattugiato di patate con purè di mele & formaggio del alpe

RACLETTE

RACLETTE MIT MIXPICKELS & GSCHWELLTI 23.80

Raclette cheese with pickled vegetables & potatoes

Raclette con insalata giardiniera & patate bollite

SÜSSE KÖSTLICHKEITEN & KÄSE

DOLCI & FORMAGGI / SWEETS & CHEESE

DESSERT

**TATSCH BÜNDNER KAISERSCHMARRN MIT
PREISELBEEREN & VANILLEEIS/SAUCE 16.40**

Sweet cut-up pancake with cranberries & vanilla ice /
vanilla sauce

*Frittata dolce alla grigionese con mirtilli rossi & gelato o
salsa di vaniglia*

FOTZELSCHNITTE MIT APFELMUS 15.80

Fried slice of bread in egg crust and cinnamon sugar and
applesauce

*Fetta di pane fritta in crosta di uova con zucchero alla
canella e puree di mele*

MERINGUE MIT RAHM & VANILLEEIS 16.80

Meringue with whipped cream & vanilla ice

Meringa con panna montata & gelato di vaniglia

HAUSGEMACHTE RÜEBLITORTE 8.50

Homemade carrot cake

Torta di carote fatta in casa

HAUSGEMACHTE Früchtewähe nach

TAGESANGEBOT 8.00

Homemade cake ask for our daily offer

Torta di frutta

BÜNDNER NUSSTORTE 9.00

Grison nut cake

Torta di noci grigionese

EIS

VANILLE, ZIMT, MOCCA PRO KUGEL 3.80

Vanilla, Cinnamon, Moka

Vaniglia, Canella, Caffè

ZUGER EISKAFFEE GERÜHRT MIT KIRSCH 14.60

ice coffee whit cherry brandy & wipped cream

gelato di mocca allo zugo con kirsch & panna montato

INFORMATIONEN

INFORMAZIONE / INFORMATION

PRODUKTE DEKLARATION

DICHIARAZIONE DI PROVENIENZA
PRODUCT DECLARATION

RIND Schweiz

Manzo
Beef

KALB Schweiz

Vitello
Veal

SCHWEIN Schweiz

Maiale
Pork

UNSERE LOKALEN PRODUZENTEN

I NOSTRI PRODUTTORI REGIONALI
OUR LOCAL PRODUCERS

Hatecke, Scuol
Metzgerei Heuberger, St. Moritz
Geronimi Comestibles, St. Moritz
Peduzzi, Savognin
Sennerei Pontresina
Bäckerei Bad, St. Moritz
Bäckerei Laagers, Samedan

ALLERGENE

**WIR GEBEN IHNEN GERNE DETAILLIERTE
INFORMATIONEN ÜBER MÖGLICHE ALLERGENE IN
DEN EINZELNEN PRODUKTEN / GERICHTEN.**

ALLERGENI

Volentieri le diamo informazioni dettagliate su possibili
allergeni che ci sono nei nostri prodotti / piatti

ALLERGENS

*We can give you detailed informations about possible
allergens in the individual products / dishes.*

PREISE

**ALLE UNSERE PREISE VERSTEHEN SICH IN
CHF INKL. MWST.**

PREZZI

Tutti i nostri prezzi sono in CHF incl. IVA.

PRICES

All our prices are in CHF incl. VAT