



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 Suppen homemade soups

Vegetarische Gerstensuppe  Mit feinem Gemüse, Gerste und farbigen Bohnen Vegetarian barley soup with vegetables and beans	12.50
Ungarische Gulaschsuppe Mit feinem Gemüse, Kartoffeln, 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 Baumnüssen mountaincheese (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 mountaincheese, 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  salad plate with cottage cheese	20.50
Madrisa-Hof Salat mit Wurst & Käse garnished sausage salad with mountaincheese	24.50
Madrisa-Hof Salat mit zwei panierten Schweinsschnitzeln mixed salad with two breaded pork schnitzel	26.50
Wurst – Käsesalat sausage and mountaincheese salad	15.50

Unsere hausgemachten Salatsaucen:
choose from our homemade salad dressings:

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



MADRISA**HOF**

GENIESSE DEN MOMENT

10 Jahre Madrisa-Hof Jubiläums Menü

Geschmorte Kalbsbäggli

Numero Uno Rotweinjus
Plain in Pigna und Rosenkohl

Braised Veal cheeks

Numero Uno Red Wine Jus

Plain in Pigna and Brussels sprouts

49.50

Pizza Anniversario

Tomaten, Mozzarella, Rindsfiletwürfel, Ruccola
und Helvetiakäse vom Kesslerhof

tomato, mozzarella, beef fillet cubes

arugula and Helvetica cheese from the Kesslerhof

39.50

Numero Uno

Plozza, Italien, Valtelina

Traube: Nebbiolo

Degustationsnotiz: Nelken und Pfeffernoten, Pflaumen, Vanille, sehr komplex

10cl

12.50

Familienschüssel family dishes

Gehacktes mit Hörnli und Apfelmus, inkl. 1.5l Shorley, Rivella rot, Rhäzünser, Eistee, Sprite, für 2 Erwachsene und 2 Kinder	53.50
minced meat with pasta and applesauce	
Incl. 1.5l apple spritzer, iced tea, Rivella red or Sprite or Rhäzünser for 2 adults and 2 children	

Warme Speisen warm dishes

Gehacktes mit Hörnli und Apfelmus	20.50
minced meat with pasta and applesauce	
Prättigauer Risotto	
Risotto mit Gemüse und Bündnerfleisch, verfeinert mit Bergkäse	24.50
risotto with vegetables, dried meat cubes and mountain cheese	
Weissweinrisotto verfeinert mit Parmesan 	19.50
whitewine-risotto with white wine and parmesan	
Weissweinrisotto mit Kalbsschnitzel und Kräuterbutter	41.50
whitewine-risotto with veal schnitzel and herb butter	
Huusgmacht Chässpätzli 	25.50
Spätzli mit Bergkäse, Rahm, Röstzwiebeln und Apfelmus	
spätzli (homemade pasta) with mountain cheese, cream, roasted onions and applesauce	
Försterschnitzel vom Schwein	27.50
an Förstersauce mit Champignons, Speck, grünem Pfeffer und Rübli-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	44.50
an Förstersauce mit Champignons, Speck, grünem Pfeffer und Rübli-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	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 grillvegetables	26.50
Grischa	Tomaten, Mozzarella, Bündnerfleisch, Helvetiakäse vom Kesslerhof tomatoes, mozzarella, Bündnerfleisch & helvetiacheese	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.

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

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 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	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 Quellwasser verrechnen wir eine Servicepauschale	50cl	3.00
	100cl	5.00
Kindersirup	20cl	1.00
Kindersirup 1l	100cl	5.00
Huustee	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,		4.90
Schwarztee, Ingwer-Apfel, Alpenfeuer, Kamille		
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 / Marito (Schweizer Kräuterlikör mit Prosecco, Soda & Zitrone)	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