



Soziale Aspekte auf Madrisa

Seit 2016 bieten wir auf der Madrisa integrierte Arbeitsplätze an. Mit ihrer herzlichen Art bereichern Carmen, 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, Sabrina & Rebecca enhance our team.

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

ÖFFNUNGSZEITEN Madrisa-Hof

9.00 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

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 Mountain cheese (180g) with pickles and nuts	20.50
Madrisa-Hof Plättli mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Prättigauer Salsiz Salami, Schinken, Bauernspeck und Bergkäse garniert mit Essiggemüse Madrisa-Hof plate with Bündnerfleisch, dried ham, Prättigauer dried meat, salami, Cooked ham, farmers bacon and mountain cheese, garnished with pickles	28.50

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 zwei panierten Schweinsschnitzeln Mixed salad with two breaded pork schnitzel	26.50
Wurst – Käsesalat Sausage and cheese salad	15.50

Unsere 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 rot, Rhäzünser, Eistee Zitrone, für 2 Erwachsene und 2 Kinder 53.50
Fränky's minced meat with pasta and applesauce
Included 1.5l Apple spritzer, Icetea Lemon, Rivella red 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 with white wine and parmesan

mit Kalbsschnitzel und Kräuterbutter 44.50
with veal schnitzel and herb butter

Hausgemacht 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 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 48.50
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, cooked ham, mushrooms & artichokes and 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 and italien grillvegetables	26.50
Grischa	Tomaten, Mozzarella, Bündnerfleisch, Helvetiakäse vom Kesslerhof Tomatoes, mozzarella, Bündnerfleisch and helvetiacheese	30.50

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	6.50
Birdy Glace Schokolade, Birdy ice cream chocolate	6.50
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 oder blau	33cl	5.20
Fuse Tea Lemon	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 rot, 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 Icedtea	150cl	13.50
Sanbitter		5.80
Sanbitter Orange, Sanbitter Soda		7.80

Flaschenbier bottled beer

Schneider's Hefeweizen mit und ohne Alkohol	50cl	7.50
Feldschlösschen alkoholfrei	33cl	5.50
Feldschlösschen Hopfenperle	33cl	5.50
Feldschlösschen Lager	50cl	7.00
Astra Kiezmische Panaché	33cl	5.50
Monsteiner Huusbier	33cl	6.00
Möhl- Saft vom Fass mit und ohne Alkohol	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 / Campari Spritz / Hugo / Marito		11.00
Campari Orange / Campari Soda		9.50
Shots 21-29%Vol	2cl	5.00
Appenzeller, Braulio, Röteli, Berliner Luft	4cl	8.00
Martini Bianco oder Rosso, Averna, Ramazotti, Cynar	4cl	8.00

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, Alpenbrise, Verveine, Grüntee, Schwarztee, Sweet Ingwer, Rote Beeren	4.90
Tea – Peppermint, mountainherbs, verveine, greentea, blacktea, sweet ginger, red berries	

Koffeinfrei erhältlich

Decaf available

Warme Getränke mit Alkohol

Warm alcoholic beverages

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

Grappa / Obstbrände

Huusgrappa aus dem Barrique Nebbiolo	40%Vol	2cl 4cl	7.00 12.00
Barolo Barrique oder Blanco Marchesi	41%Vol	2cl 4cl	6.00 10.00
Gunzwiler Destillate – Urs Hecht	40%Vol	2cl	8.00
Kirsch Teresa, Vieille Williams im Barrique , Vieille Prune im Barrique, Vieille Pomme im Barrique, Berner Rosenapfel im Barrique, Vieille Apricot im Barrique		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 im Offenausschank

Malanser Riesling-Sylvaner	10cl	6.50
Cottinelli Weinbau, Graubünden	75cl	45.00
Cuvée Blanc, AOC	10cl	7.00
Cottinelli Weinbau, Graubünden	75cl	49.00
Piuma Bianca IGT White Edition	10cl	5.50
Alpi Retiche Plozza, Lombardia / Valtellina	75cl	39.00

Rotwein im Offenausschank

Pinot Noir Malans AOC	10cl	7.00
Cottinelli Weinbau Graubünden	75cl	49.00
Baiocco Merlot Ticino DOC	10cl	7.80
Guido Brivio, Tessin	75cl	56.00
Rioja Crianza DOC	10cl	6.00
Bodegas Luis Alegre, Spanien, Rioja	75cl	42.00