

BERG HAUS
STAFELALP

193



ab

26. Dez

cc

Die Hütte und ihre Crew

Doch nichts schafft man alleine, das ist meine Crew:



Michi und Kurt, die Hüttenwarte und Gastgeber



Nino



Cedric

unsere Söhne, helfen wo sie können



Arnold



Heidi

meine Schwiegereltern, zaubern in der Küche



Patrick



Sabrina



Leonie



Gioia

mein jüngster Bruder und meine Schwägerin unterstützen uns wenn Not am Mann oder Frau ist mit ihren Töchtern.

Dank an unsere Helfer im Sommer:

Hannes, Irene, Jan & Laura & Myriam, Manuel, Fabian, Beat, Marco,
Roger & Dani & Eve

Wocheneinsatz: Remo, Conny & Daniel

Öpis för da Durscht

Mineral & Süsstränke im Offen-Ausschank

Citro, Rivella, Shorley, Coca-Cola, Mineral, Ice Tea	3 / 5 dl	SFr.	4.50 / 6.50
Stafelwasser (kontr. Bergquelle)	3 / 5 dl	SFr.	2.50 / 4.50

Familienflaschen

Citro, Rivella, Shorley, Coca-Cola, Mineral	1 Liter	SFr.	9.—
Ice Tea	1.5 Liter	SFr.	12.—
Stafelwasser (kontr. Bergquelle)	1 Liter	SFr.	6.—

Kaffee von Peter Demmel, Schaan

Kaffee-Crème, Espresso		SFr.	4.50
Milchkaffee (mit warmer frischer Milch)		SFr.	6.00

Heissgetränke ohne Alkohol

Schoggi, Ovomaltine (mit frischer Milch)		SFr.	5.50
Tee (Hagenbutten, Schwarz, Pfefferminz, Früchte, Eisenkraut, Grüner)		SFr.	4.50
Punsch (Orangen, Rum, Apfel)		SFr.	4.50

Heissgetränke mit Alkohol

Zwetschgen-Luz, Kafi-Fertig, Irish-Coffee	2.5 cl	SFr.	7.50
Huuskafi (Schümlipflümlü), Kafi-Baileys	2.5 cl	SFr.	7.50
Jägertee (Freihof) 44%	4 cl	SFr.	7.50
Frosch (Pfefferminztee mit grünem Wodka)	5 cl	SFr.	7.50

Digestif

Bündner Röteli 22%	4 cl	SFr.	7.—
Bündner Chrüter 41%	2 cl	SFr.	7.—
Kirsch, Pflümliwasser, Zwetschgen 40%	2 cl	SFr.	6.—
Grappa Passione 41%	2 cl	SFr.	8.—
Vieille Prune, Barrique (alte Zwetschge) 41%	2 cl	SFr.	8.—
Berg Enzian 43%	2 cl	SFr.	8.—
Weinbrand Berneck klar oder trüb 41%	2 cl	SFr.	8.—

Schöö bisch do!

Bier & Apfelwein

Monsteiner naturtrüb (Huusbier)	3.3 dl	SFr.	6.—
Monsteiner dunkel (Wätterguoga)	3.3 dl	SFr.	6.—
Monsteiner Weizen (Häussträffel)	5 dl	SFr.	7.50
Sonnenbräu Lager (Rheintaler Bier)	5.8 dl	SFr.	7.50
Sonnenbräu panachée (süss oder sauer)	3/5 dl	SFr.	5.—/7.50
Möhl Saft mit Alkohol	5 dl	SFr.	7.50
Möhl Saft ohne Alkohol	5 dl	SFr.	7.50

Üsi Wii

Weisswein

Fendant du Valais AOC	5 dl	SFr.	19.50
Malanser Riesling x Sylvaner AOC GR	5 dl	SFr.	22.—
Pinot Gris, Malans, AOC Graubünden	7.5 dl	SFr.	35.—
Heida du Valais AOC	7.5 dl	SFr.	35.—
Wein einer Nacht, Federweiss	7.5 dl	SFr.	37.—
Gebling 2013, Grüner Veltliner	7.5 dl	SFr.	37.—
Tageswein (im Offenausschank)	1 dl	SFr.	5.50 bis 7.50

Rotwein

Antica Raetia IGT	5 dl	SFr.	19.50
Malanser Pinot Noir AOC GR	5 dl	SFr.	24.—
Tremune, Cuvee, AOC GR	5 dl	SFr.	26.—
Ripasso della Vallpolicella DOC, Cami	5 dl	SFr.	28.—
Bernecker Rötiberg, Pinot Noir	7.5 dl	SFr.	34.—
039 DOC Plozza, Rosso di Valtellina	7.5 dl	SFr.	36.—
Sforzato DOCG Black Edition, Plozza	7.5 dl	SFr.	42.—
Zweigelt 2012, Südburgenland	7.5 dl	SFr.	48.—
Tageswein (im Offenausschank)	1 dl	SFr.	5.50 bis 7.50

Schöö bisch do!

Weine: Weinhandlung Kaufmann, Davos, Weinbaugenossenschaft, Berneck, Robert Seidler, Widnau

Bier: Brauerei Monstein AG, Davos-Monstein, Sonnenbräu AG, Rebstein

Preise inkl. 8 % Mehrwertsteuer

Öpis für da Hunger

Kalte Speisen

Stafelalpteller	SFr.	25.—
(Bündner Fleisch, Rohschinken, Salsiz, Speck, Alpkäse (Kuh- & Schafmilch) & Birnenbrot)		
Port. Alpkäse & Birnenbrot (ca. 100gr. Kuh- & 50gr. Schafmilch)	SFr.	12.—
Feiner Salsiz garniert (Biohof Camenisch)	SFr.	12.—
Lumpensalat (Savelats- & Alpkäse (Kuh), Essiggurken & Zwiebeln)	SFr.	15.—

Warme Speisen

Bündner Gerstensuppe hausgemacht	SFr.	9.50
Rösti mit Spiegelei oder Speck oder Alpkäse	SFr.	17.—
Rösti mit Speck & Bergkäse	SFr.	22.—
Rösti mit Spiegelei, Speck & Alpkäse (alles)	SFr.	25.—
Rösti mit Buurawurst	SFr.	24.—
Buurawurst mit Brot (warm)	SFr.	8.—
Wienerli mit Brot (1 Paar)	SFr.	6.—

Desserts

Apfelwähe oder Streusel (ohne / mit Rahm)	SFr.	6.00 / 7.50
Bündner Nusstorte (Schneider's, Davos)	SFr.	6.—

Unsere regionalen Lieferanten:

Biohof Camenisch Ralf & Barbara, Davos Frauenkirch	Alpkäse (Kuhmilch), Buurawurst, Salsiz
Michael Ambühl, Davos Frauenkirch	Alpkäse (Schafmilch)
Stiffler Paul & Söhne Metzgerei AG, Davos-Platz	Fleisch
Schneider's Bäckerei-Conditorei AG, Davos	Brot, Nusstorte
Feldhof Gemüse, Oberriet	frisches Gemüse, Kartoffeln, Zwiebeln
Pleisch Andrea & Doris, Davos Frauenkirch	Eier

**Sonnenschein ist köstlich,
Regen erfrischt,
Wind kräftigt,
Schnee erheitert.**

**Es gibt kein schlechtes Wetter, es gibt nur
verschiedene Arten von Gutem.**

Jon Ruski

Stafelalp Spezial

Übernachten auf der Alp mit Halbpension

Tinzen- & Davoserlager (je 6 Plätze)	SFr. 70.— / p.P.
Kirchner Suite (Doppelzimmer)*	SFr. 85.— / p.P.
Stafelalp Einzelblick (Einzelzimmer)*	SFr. 90.— / p.P.

*inkl. Chriesistei-Säckli

Exkl. Gästetaxe

Kinder & Jugendliche bis 12 Jahre	SFr. 55.— / p.P.
warms Chriesistei-Säckli mieten	SFr. 5.— / Stk.
Dusche (falls warmes Wasser vorhanden)	SFr. 5.— / p.P.
Hüttenschlafsack mieten	SFr. 5.— / Stk.
Marschtee (ungezuckert) (nur für Übernachtungsgäste)	1 Liter SFr. 5.—

Gemütlicher Hüttenabend mit Fondue-Plausch

(auf Voranmeldung)

Alpkäse – Fondue	SFr. 28.— / p.P.
Stafelalp-Dessert (frischer Fruchtsalat, Tageskuchen & Meringue)	SFr. 7.— / p.P.

Preise inkl. 8 % Mehrwertsteuer

Gerne organisieren wir für Sie ein spezielles Fest; sei es Geburtstag, Geschäftsausflug, Firmenabend....

Unsere über 250-jährige Stube bietet Platz für 41 Gäste, auf unserer Sonnenterrasse hat es Platz für 40 Gäste und Übernachtungsplätze haben wir für 15 Gäste.

Auf Euren Besuch freuen sich
Kurt & Michaela Sieber und das Stafelalpteam

berghaus-stafelalp.ch

KAUFMANN WEINE
seit 1881 - davos

Alles möglich zu machen, das können wir Ihnen nicht versprechen. Mit viel Engagement und Leidenschaft setzen wir jedoch alles daran, Ihre Erwartungen zu erfüllen.

Die Weinkultur ist ein riesiges Gebiet und wir sind ständig auf der Suche nach neuen Trouvailles und pflegen gleichzeitig unser bewährtes Sortiment an guten Tropfen. Besuchen Sie uns, sprechen Sie mit uns. Wir freuen uns auf Sie.



Momente der Leidenschaft

www.kaufmannweine.ch

URS  **HÜR**
SCHREINEREI

Fähnerstrasse 12
9450 Altstätten
Tel. 071 755 70 30

info@urs-thuer.ch
www.urs-thuer.ch
www.duschtassen.ch



KÜCHEN | BÄDER | FENSTER | TÜREN | SCHRÄNKE | INNENAUSBAU | DUSCHTASSEN

KAFFEE VON DEMMEL: DER MOMENT FÜR MICH.

Röstung ist Chefsache

Die Röstung ist bei uns Chefsache ... und das wird immer so bleiben. Geschäftsleiter Peter Demmel wurde vom «Österreichischen Institut für Kaffee-Experten-Ausbildung» zum Diplom-Kaffeekommis auszubildet.



Jeder Schritt stimmt

Aus dem Angebot der besten Händler wählt er ausschliesslich Premium-Rohware. In sorgfältiger Handarbeit entstehen daraus die Spezialitäten des Hauses Demmel: Die schonende, sortengerechte Röstung ist Peter Demmels Geheimnis. Sein Wissen teilt er gerne mit Ihnen ... und nimmt Sie mit auf eine Reise durch die Wunderwelt des Kaffees.



Mit Liebe und Sachverstand

Am Anfang eines langen, spannenden Weges steht eine Kaffeebohne an ihrem Strauch. Am Ende halten Sie eine duftende Tasse feinsten Kaffees in der Hand. Wir begleiten den Kaffee auf diesem Weg mit viel Liebe und Sachverstand. Damit Sie sagen können: Ein Kaffee von Demmel ist der Moment für mich.

DEMME AG
Landstrasse 85
FL-9494 Schaan
Liechtenstein
T +423 232 12 09
info@demmel.li



der kleine, feine Weinhandel
im Schweizer Rheintal

Als Rotweinproduzent im österreichischen Südburgenland betreiben wir seit 2008 das Weindepot Südburgenland an der Lindenstrasse 36 in 9443 Widnau. Wir bringen die besten Weinregionen Österreichs in die Schweiz:

- St. Pölten / Skoff Original
- Wachau / Emmerich Knoll
- Kremstal / Josef Bründlmayer
- Neustädlersee / Erwin Gabriel
- Südburgenland / Robert Seidler (Eigenproduktion) u. Helmut Poller

Auf der Staffelpalp derzeit vertreten sind:



Rotwein:

Zweigelt „Ladislaus“ 2012 / Robert Seidler, Österreich/Südburgenland

Alc 14,0%, 20 Monate in gebrauchtem Barrique gereift,
Beschreibung: dunkles Rubinrot, klare Frucht, Kirsche u.
Ribisel, saftig u. kräutrig, sanftes Tannin



Weisswein:

Grüner Veltliner „Gebirg“ 2013 / Josef Bründlmayer, Österreich/Kremstal,

Alc 13,5%, Beschreibung: reife gelbe Apfelfrucht, zarte Birne
u. Honigmelone, saftig, gute Komplexität, gelbe Tropen-
frucht, verfügt über gute Länge, sicheres Reifepotenzial



Hof Camenisch

Wir bewirtschaften unseren biologisch geführten Milchviehbetrieb in Davos Frauenkirch auf 1650 m.ü.M. direkt unterhalb der Stafelalp.

Unsere Kühe verbringen den ganzen Sommer auf der Alp. Die frische Alpenmilch wird vor Ort zu feinem Käse (Partnuner Alpkäse) und leckerer Alpbutter veredelt.

Das Fleisch von den Kühen wird in Klosters auf dem Kesslerhof (einem Familienbetrieb) mit viel Geschick und Handarbeit traditionell verarbeitet.

Familie Camenisch
 Mattaweg 2
 7276 Davos Frauenkirch
 Tel.: +41 81 413 01 81
 e-mail: hof-camenisch@gmx.ch

Örgelifründe Rinerhorn



Lüpfigi Örgelimusik, äs feins Ässe und äs Gläsli Wii,-
 was brucht's meh zum z'fride sii...

Tschuro Ambühl, Davos Frauenkirch
 Tel.: 081 413 52 72
 e-mail: silvia.loretz@bluemail.ch