

ABENDKARTE

Herzlich willkommen im Rufalipark Obersaxen



Unsere Weinempfehlung

Valpolicella Ripasso Superiore, DOC, Monte del Fra, Veneto 7.5 dl 48.00

Corvina, Rondinella

Tiefes Rubinot; süsser, fruchtiger Geschmack.

Empfehlung zu Teigwaren und hellem Fleisch.

Solestà Rosso Piceno DOC Superiore, Marche 7.5 dl 54.00

Montepulciano, Sangiovese

Intensiver, angenehmer Geschmack nach roten Früchten, mit Vanillenote.

Verführerisches Aroma. Ein körperreicher Wein und gleichzeitig harmonisch.

Empfehlung zu Pasta, rotem Fleisch und Wildgerichten.

Vorspeisen

Bunter Blattsalat 	10.50
Gemischter Salat 	12.50
Nüsslisalat mit knusprigem Speck, Ei und Croûtons	15.50
Gebeizter Lachs aus Lostallo mit knusprigen Bruschetta und Crème Fraîche-Senfsauce	22.50
Gulaschsuppe mit Bio-Rindfleisch aus Flond	13.50
Gerstensuppe	12.50

Rufali-Klassiker

Wiener Schnitzel mit Pommes frites und Preiselbeeren	39.00
Pizokel Pfanne mit Speck mit Gemüse, an Rahmsauce und gebratenem Speck, Salzeibutter und Röstzwiebeln, mit Alpkäse überbacken, dazu Apfelmus	28.50
Egli-Knusperli mit Gemüserais und Tartarsauce	31.50

Spezialitäten des Hauses

Gebackener Lachs aus Lostallo an einer Rieslingsauce Mit Kartoffelstampf, Tomaten und Schnittlauch	45.50
Geschmorte Lammhaxe im eigenen Jus mit gerösteten neuen Kartoffeln, Knoblauch und Gemüse	43.50
Entenbrust an einer Zwetschgensauce serviert mit Grillkartoffeln und Gartengemüse	39.50

Vom Grill

Ein gutes Stück Fleisch serviert mit Kräuterbutter, gerösteter Tomate
und hausgemachtem Kartoffelgratin

Dry Aged Rib Eye Steak aus Graubünden	47.50
Pouletbrust aus Graubünden	34.50
Saftiges Steak vom Säuli	32.50

Hamburger




serviert mit Pommes frites oder mit einem kleinen, gemischten Salat und Dip-Sauce

RUFALI Burger	32.50
Schweizer Rindfleischburger mit Cheddar Cheese	
CHEF Burger	34.50
Schweizer Rindfleischburger mit Alpkäse, knusprigem Speck und Trüffelmayonnaise	
ÄLPLER Burger	34.50
Schweizer Rindfleischburger mit Alpkäse, Speck und Zwiebeln	
BEYOND Burger 	35.50
mit veganem Beyond Burger Patty	

Unser Poulet, Egli, Schweine-, Rind- und Kalbfleisch stammt aus der Schweiz.

Alle Preise sind in CHF. Die gesetzlich vorgeschriebene Mehrwertsteuer ist inbegriffen.

Vegetarische Gerichte

Pizokel Pfanne 	27.50
mit Gemüse, an Rahmsauce, Salbeibutter und Röstzwiebeln, mit Alpkäse überbacken, dazu Apfelmus	
Feta Tartellette 	26.50
Warme Blätterteig-Tartellette mit Fetakäse, serviert mit grossem Salatbouquet	
Beyond Burger 	35.50
mit veganem Beyond Burger Patty, serviert mit Pommes frites und Dip-Sauce oder mit einem kleinen, gemischten Salat	

Kinderkarte

HÄSLI

Salat mit Rübli, Mais und grünem Salat

6.50

KAPITÄN ALOIS

Hamburger im Sesambrötli und Pommes frites

16.50

PIRAT RUFALI

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites

15.50

MATROSE MANU

Egli-Knusperli mit Pommes frites

16.50

SCHATZKISTE

Chicken Nuggets mit Pommes frites – Schweizer Pouletbrust

15.50

STRUPPI

Warmer Fleischkäse mit Pommes frites

14.50

LADY MADLAINA

Pasta Napoli

10.50



Weinkarte

Weisswein

Pinot Blanc, Sprecher von Bernegg, Jenins, Graubünden	7.5 dl	69.00
Er präsentiert sich in der Nase mit exotischen Noten nach Ananas, grünen Bananen und Pfirsich; am Gaumen überzeugt er mit einer festen Struktur; eine schöne Würze begleitet den frischen Körper bis in das wunderbar langanhaltende Finale.		
Chardonnay, Weingut zur Sonne, Obrecht, Jenins, Graubünden	7.5 dl	79.00
Der Chardonnay überzeugt mit charakteristischer Frucht und ausgewogen holzigen Noten – puristisch, zeitlos, fesselnd bewährt.		
Arneis Langhe Runcneuv DOC, Sarotto, Piemont	7.5 dl	52.00
Die Eleganz beginnt bereits in der Nase. Fruchttige und blumig frische Düfte dominieren. Das Bouquet im Gaumen ist würzig trocken und harmonisch. Ein prickelnder und süffiger Wein zum Apéro, Antipasti oder leichten Gerichten.		
Sauvignon Gennen, Nals Margreid, Südtirol	7.5 dl	57.00
Strohgelb mit grünen Reflexen. Pfirsichduft mit weissem Fruchtfleisch, Stachelbeere, Pfeffer, Anklänge von grünem Paprika. Frisch, straff, würzig mit pfeffrigem Abgang.		
Ega Veronese, Monte del Fra, Veneto	7.5 dl	46.00
Garganega Sein edles Bernsteinengelb sorgt für gute Laune. Im Mund sehr viel Charakter und Klasse, mittelkräftiger Körper, fruchtiges Aroma mit einer Note von Akazien.		
Chardonnay Chircum Marche IGT, Velenosi Ercole Vitivinicola Ascoli Piceno, Marche	7.5 dl	47.00
Leuchtendes Gelb mit gründlichen Reflexen. Typisches, fruchtiges Aroma, das dem Wein eine beachtliche Eleganz und Struktur verleiht.		
«Valais d'Or» Petit Arvine AOC, Maurice Gay, Wallis	7.5 dl	49.00
Kräftiges Goldgelb. Ein Duft von alpiner Flora und Grapefruit. Vollmundiger Wein mit gehaltvoller Struktur und intensiven Zitrus- und Rhabarberaromen, sowie dem für die Rebsorte so typischen salzhaltigen Hauch im Abgang.		

Rotwein

Schweiz

Pinot Noir, von Salis, Malans 7.5 dl 59.00

Charmanter Geschmack mit fruchtiger Himbeernote, etwas Würze.
Am Gaumen frisch und elegant fliegend.

Pinot Noir Passion, Martin Donatsch, Malans, Graubünden 7.5 dl 86.00

Funkelndes Rubin-Rot, würziges, dunkles Früchte-Bouquet, voller, edler
Gaumen nach Dörrbirnen, eleganter, burgundischer Pinot Noir mit viel
Lagetypizität, langer, dichter Abgang.

Syrah, Hansruedi Adank, Fläsch, Graubünden 7.5 dl 89.00

Dichtes Kirschrot. Frisches, offenes Bouquet mit Noten von reifen
Waldbeeren, unterlegt mit der feinen Aromatik getrockneter Kräuter,
frisch gemörserter, grüner Pfeffer. Mix aus Frucht und Würze im Ansatz,
saftige Säure, präsent, gut integriertes Tannin, animierende Frische im
langen Finale.

Merlot Passo di Tambo, DOC, Lamone Ticino 7.5 dl 49.00

Ein toller Merlot vom Weingut Tamborini. Der Wein hat eine duftende,
blumige und fruchtige Note. Im Gaumen fein strukturiert, mit viel Fülle,
die lange anhält.

Spanien

Rioja DOCa LAN D-12 Crianza, Bodegas Lan 7.5 dl 55.00

Elegantes Aroma von frischen roten Früchten und Brombeeren. Im Gaumen gut
eingebundenes Holz, Noten von Lakritze und Gewürzen. Vollmundiger und
fleischiger, aber gleichzeitig ein seidiger Wein mit langem Abgang.

Zu geschmortem und dunklem Fleisch, zu geräucherten und reifen Käsesorten.

Rotwein

Italien

Valpolicella Ripasso Superiore, DOC, Monte del Fra, Veneto Corvina, Rondinella Tiefes Rubinrot; süsser, fruchtiger Geschmack. Empfehlung zu Teigwaren und hellem Fleisch.	7.5 dl	48.00
Amarone della Valpolicella DOCG, Tedeschi, Veneto Corvina, Rondinella, Negrara Tiefe granatrote Farbe. Aromen von Vanille und süssen Früchten. Empfehlung zu Rindfleisch und Wildgerichten.	7.5 dl	63.00
Lagrein, Kellerei Muri Gries, Südtirol Die Nase ist einladend und vielschichtig nach Veilchen, Schokolade, reifen Zwetschgen, Gewürznelken. Im Geschmack elegant mit samtiger Struktur, dicht verwobenen Gerbstoffen, leichten Bittermandeltönen.	7.5 dl	65.00
Barolo Audace, Roberto Sarotto, Piemont Nebbiolo Überzeugender Geschmack nach reifen Früchten, schöne Würznote. Herbes Rauch- und Röstaroma. Am Gaumen äusserst kräftig, besticht mit einer besonderen Harmonie.	7.5 dl	75.00
Cannonau di Sardegna DOC Riserva Sileno, Ferruccio Deiana An der Nase präsentiert sich ein intensives Aroma nach dunklen Beeren und feine Röst- und Gewürznoten. Im Gaumen harmonisch, rund und dicht mit weichen Tanninen. Ein gut strukturierter, vollmundiger Wein. Empfehlung zu dunklem Fleisch, Wurst, Pasta und Hartkäse.	7.5 dl	63.00
Solestà Rosso Piceno DOC Superiore, Marche Montepulciano, Sangiovese Intensiver, angenehmer Geschmack nach roten Früchten, mit Vanillenote. Verführerisches Aroma. Ein körperreicher Wein und gleichzeitig harmonisch. Empfehlung zu Pasta, rotem Fleisch und Wildgerichten.	7.5 dl	54.00
Il Mandorlo, La Madonnina, Toskana Cabernet Sauvignon, Sangiovese Tiefes Rubin, sehr einladender Geschmack nach Vanille, Korinthen, Süssholz und saftigen Johannisbeeren; gute Struktur und sehr schöne Länge. Empfehlung zu dunklem Fleisch, Braten und Käse.	7.5 dl	49.00

Weine im Offenausschank

Weisswein offen

Riesling-Sylvaner, Jürg Obrecht Jenins, Graubünden	1 dl	7.50
	5 dl	33.50
Fechy, Uvavin, Waadt	1 dl	6.40
	5 dl	28.50

Rosé offen

Bündner Schiller, von Salis, Graubünden	1 dl	7.50
	5 dl	33.50
Whispering Angel, Caves d'Esclans, Côtes de Provence	1 dl	7.80
	3.75 dl	27.50
	7.5 dl	52.00

Rotwein offen

Pinot Noir AOC, Jürg Obrecht, Jenins, Graubünden	1 dl	7.50
	5 dl	33.50
Rioja Castroviejo, Tempranillo, Spanien	1 dl	7.40
	5 dl	32.50
Primitivo del Salento IGT, La Torre, Italien	1 dl	6.80
	5 dl	30.50

Schaumwein

Unser Haus-Champagner:

Gaudinat Bonvin, Champagne	1 dl	13.50
Chardonnay, Pinot Noir Pinot Meunier	7.5 dl	87.50
Prosecco Goccia d'Oro, Italien	1 dl	7.80
	7.5 dl	46.50

Apéro & Digestiv

Apéro

Gespritzter Weisswein süss oder sauer		7.80
Prosecco Goccia d'Oro DOC, Italien	1 dl	7.80
Wildberry Lillet		11.00
Hugo		11.50
Aperol Spritz		11.00
Martini Royal		11.50
Amore mio		11.50
Campari 23% vol.	4 cl	7.50
Cynar 16.5% vol.	4 cl	7.50
Martini Bianco oder Rosso 15% vol. mit Orangensaft oder Soda + 2.00	4 cl	7.50

Digestiv

Grappa Paesanella; Moscato, Barolo oder Brunello 41% vol.	2 cl	9.00
Grappa Paesanella; Amarone 41% vol.	2 cl	10.50
Ramazzotti 30% vol.	4 cl	7.80
Rémy Martin VSOP 40% vol.	4 cl	11.00
Calvados Morin 40% vol.	4 cl	9.50
Vieille Prune Morin 41% vol.	4 cl	11.00
Vecchia Romagna 38% vol.	4 cl	9.50
Amaretto Isola Verde 28% vol.	4 cl	7.80
Appenzeller 29% vol.	4 cl	7.80
Jägermeister 35% vol.	4 cl	7.80
Bündner Röteli, Kindschi 22% vol.	4 cl	7.80
Bündner Rahmlikör Haselnuss oder Röteli, Kindschi 17% vol.	4 cl	7.80
Bündner Zimtlikör, Kindschi 25% vol.	4 cl	7.80
Willisauer 37.5% vol.	2 cl	5.00
Zwetschgen, Williams, Kernobst, Chrüter, Kirsch, Pflümüli		

Erfrischungsgetränke & Bier

Erfrischungsgetränke

Passugger mit Kohlensäure, Allegra ohne Kohlensäure	33 cl	4.60
	50 cl	5.80
	100 cl	11.00
Hausgemachter Winter-Eistee	3dl	4.50
	5dl	5.80
Rivella, Shorley, Cola, Cola Zero, Sprite, Fanta, Eistee	33 cl	4.60
Rivella rot, Shorley, Cola, Cola Zero, Sprite, Eistee	5 dl	5.80
Kindersirup	2 dl	1.50
	1 l	6.50
Holundersirup	2dl	2.30
	1 l	8.00
Orangensaft	30 cl	4.80
Bitter Lemon, Tonic, Ginger Ale	20 cl	4.80
Michel Tomatenjus	20 cl	4.80
San Bitter	10 cl	5.00
Red Bull	25 cl	5.50

Bier

Calanda Edelbräu offen	3 dl	5.00
	5 dl	6.30
Calanda Lager hell	58 cl	6.50
Calanda Edelbräu, Radler, Senza	33 cl	5.30
Erdinger Weissbier (mit & ohne Alkohol)	50 cl	7.50
Möhl Swizly, Apfelsider	33 cl	5.30
Möhl Saft vom Fass trüb (ohne Alkohol)	50 cl	6.00
Möhl Saft vom Fass trüb (mit Alkohol)	50 cl	6.30

Kaffee & Tee

Kaffee & Tee

Kaffee	4.50
Espresso	4.50
Schale	5.50
Cappuccino	5.50
Latte Macchiato	6.00
Latte Macchiato aromatisiert mit Vanille oder Caramel	6.30
Doppio	5.80
Schoggi heiss oder kalt	4.50
Ovi heiss oder kalt	4.50
Chai Latte	6.00
Punch	4.00
Tee; siehe Swiss Alpine Herbs Teekarte	4.50
Kaffee oder Schoggi Melange	6.00

Kaffee mit Schuss

Kaffee Luz	7.50
Huuskafi	8.80
Schümli-Pflümli	8.80
Kaffi Baileys	8.80
Coretto Grappa	6.20
Glühwein	7.50
Jägertee oder Holdrio	7.50
Tee-Rum	7.50
Lumumba; heisse Schoggi mit Rum und Rahm	8.80

