

SPEISEKARTE

11.30 – 14.00 / 17.30 – 20.00 Uhr

Herzlich Willkommen im Rufalipark Obersaxen

Geniessen Sie unbeschwerte Stunden und ein feines Essen bei uns im Rufalipark Restaurant in ungezwungener Atmosphäre, während Ihre Kinder mit Gleichgesinnten spielen.

Unsere Gerichte werden alle frisch für Sie zubereitet. Bitte haben Sie deshalb Verständnis, wenn es in der Hochsaison vielleicht etwas länger dauern könnte.

Sie planen einen Kindergeburtstag oder ein Familienfest?
Das Rufalipark-Team unterstützt Sie gerne dabei.

Wir wünschen Ihnen einen unvergesslichen Aufenthalt.

Ihr Rufalipark-Team

Kleine Information für Familien mit Kinder:

Der Eintritt ins Spielparadies ist kostenpflichtig.

Beim Nachtessen ist der Eintritt ab 17.30 Uhr eingeschlossen.




Reservieren Sie frühzeitig einen Tisch.

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

Speisekarte

Vorspeisen / Salate

wahlweise mit hausgemachtem French- oder Italian-Dressing

Bunter Blattsalat 	als Vorspeise	8.50
Gemischter Salat 	als Vorspeise	9.50
Bergler Salat 		
bunter Salatteller mit Bündner Alpkäse Streifen		20.50
Wurst-Käse-Salat garniert, mit Cervelat und Alpkäse		20.50

Wie wäre es mit einem Flammkuchen zum Teilen als Vorspeise?

Vorspeisen / Suppen

Saisonsuppe	als Vorspeise	9.50
fragen Sie nach der aktuellen Saisonsuppe		
Rufali Gerstensuppe	als Vorspeise	10.50

Haben Sie eine Lebensmittelunverträglichkeit?
Gerne informieren wir Sie über die verwendeten Zutaten.

Speisekarte

Flammkuchen

Klassisch: Crème fraîche, Zwiebeln und Speck	17.50
Rufali: Crème fraîche, Zwiebeln, Schinken und Käse	18.50
Erfrischer: Crème fraîche, frische Tomaten und Rucola v	18.50
Misanenga: Crème fraîche, Rohschinken, Alpkäse, Rucola	21.50

Flamm-izza

Margarita: Tomatensauce, Käse, Oregano v	16.50
Prosciutto: Tomatensauce, Käse, Schinken, Oregano	18.50
Picante: Tomatensauce, Käse, scharfer Salami, Peperoni, Zwiebeln, Oregano	18.50


Hamburger

serviert mit Country Cuts und Dip Sauce oder mit einem kleinen, gemischten Salat


RUFALI Burger	26.50
Rindfleisch mit Cheddar, Knoblauch- und Cocktailsauce, Salat, Bio Rucola, Tomate und Gurke	
FISCH-Burger	26.50
mit Egliknusperli, Schnittlauch Sauerrahm, Salat, Bio Rucola, Tomate und Gurke	
CARLO JANKA Burger (leicht scharf!)	27.50
Rindfleisch mit Tomaten/Chilli- und Knoblauchsauce, 7-Spice Gewürz, Speck, Salat, Bio Rucola, Tomate und Gurke	
VEGI Burger v	26.50
Falafel mit Knoblauch- und Kräutersauerrahm, Salat, Bio Rucola, Tomate und Gurke	

Speisekarte

Bündner Spezialitäten

Hausgemachte Capuns an Rahmsauce und mit Bündner Rohschinken Streifen	26.50
Pizokel Pfanne  an Gemüserahmsauce mit Alpkäse überbacken, dazu Apfelmus	26.50




weitere Hauptgerichte

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Preiselbeeren	2 Schnitzel	23.50
	3 Schnitzel	27.50
Paniertes Kalbschnitzel mit Pommes frites und Preiselbeeren	2 Schnitzel	32.50
Egliknusperli mit Schnittlauch Dip und Gemüserais		24.50
Schweinssteak gegrillt mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes frites		26.50
Chicken Nuggets mit Schweizer Pouletbrust mit Kräuter-Creme fraîche und Pommes frites		24.50
Country Cuts mit gemischtem Salatbouquet und Knoblauch Dip 		19.50

Haben Sie nicht so grossen Hunger? So servieren wir Ihnen von den meisten Gerichten auch eine kleine Portion.

Speisekarte

Kinder

HÄSLI Salat 		4.50
kleiner Salat mit Rüeibli, Mais und grünem Salat		
PIRAT RUFALI		15.50
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites		
FISCHER JÜRGEN		14.50
Egliknusperli mit Pommes frites		
SCHATZKISTE		13.50
Chicken Nuggets mit Pommes frites (CH-Poulet Brust)		
MATROSE URSLI		12.50
Wienerli mit Pommes frites		
FLAMMKUCHEN ZWERGLI		12.50
halber Flammkuchen „Klassisch“		
LADY MADLAINA 		9.00
Pasta Napoli		
POTZ KANONE 		
Kinder-Portion Pommes frites	kleine Portion	7.00
	grosse Portion	9.00

Süsses

Coupes

Coupe Wintertraum Zimt-, Mocca- und Caramelglace mit Birnell, Krokant und Rahm	10.50
Coupe Dänemark Vanilleglacé mit Schoggisauce und Rahm	10.50
Coupe Caramelita Caramel- und Vanilleglacé mit Caramelsauce und Rahm	10.50
Coupe Rufali Mango-, Himbeer-, Zitronensorbet mit frischen Früchten und Rahm	10.50
Coupe Schoggi Schoggi-, Zimt- und Stracciatellaglacé mit Rahm	10.50
Coupe Kafi Moccaglacé mit Kaffeesauce und Rahm	10.50
Coupe Belle Helene Vanille-, Schoggi-, Caramelglacé mit Birnell, Krokant und Rahm	10.50
Banana Split Vanilleglace mit Bananen, Schoggisauce, Mandeln und Rahm	10.50
Coupe Colonel Zitronensorbet mit Vodka	10.50
Coupe Royal Mangosorbet mit Prosecco	10.50
Coupe Schwips Zimt- und Vanilleglace mit eingelegten Kirschen und Rahm	10.50
Coupe Röteli Vanilleglacé mit Röteli und Rahm	10.50
 für den Gluscht einen kleinen Coupe	 8.00

Süsses

Kugel Glacé

Vanille, Schoggi, Mocca, Stracciatella, Zimt, Caramel, Himbeer, Zitrone, Mango	3.00
Rahmzuschlag	+ 1.50

Frappé

Aroma nach Wahl	8.00
-----------------	------

Desserts

Warmer Schokoladenkuchen mit Vanilleglacé und Rahm	9.50
Flammkuchen „Öpfel“, Creme fraiche, Zimtapfel	14.50
Flammkuchen „Banana Mama“ Creme fraiche, Banane, Schoggi Sauce, Mandeln	16.50
Fruchtwähe hausgemacht	6.50

Birnell – eine gute Sache!

Birnell ist ein Schweizer Naturprodukt, hergestellt aus Hochstamm-Birnen, die zu Sirup eingekocht werden. Dieses honigähnliche Produkt gibt dem Dessert einen süssen Birnengeschmack.

Ein Teil des Verkaufserlöses kommt der Schweizer Winterhilfe zugute.

Getränke

Mineral, Saft & Süssgetränke

Mineral & Süssgetränke

Valser Classic, Valser Silence	33 cl	4.50
	75 cl	8.00
	150 cl	12.00
Coca-Cola	33 cl	4.50
	150 cl	12.00
Coca-Cola Zero	33 cl	4.50
Sprite	33 cl	4.50
	150 cl	12.00
Fanta	33 cl	4.50
Rivella rot	33 cl	4.50
	150 cl	12.00
Rivella blau	33 cl	4.50
Fusetea	33 cl	4.50
	150 cl	12.00
Shorley	33 cl	4.50
	150 cl	12.00
Kindersirup	2 dl	1.00
	1 Liter	5.00
Sommer Eistee hausgemacht	3dl	4.30
	5dl	5.50
Holunder Sirup	3dl	3.50
	5dl	4.50
Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale	20 cl	4.50
Michel Orangenjus / Tomatenjus	20 cl	4.80
Red Bull	25 cl	5.50
San Bitter	10 cl	4.50
Mineral und Süssgetränke auch im Offenausschank	2dl	3.20
	5dl	5.80

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

Getränke

Kaffee, Tee & Bier

Kaffee & Tee

Kaffee, Espresso	4.20
Schale	4.50
Cappuccino	5.00
Latte Macchiato	5.30
Latte Macchiato aromatisiert; Vanille oder Caramel	5.50
Doppio (doppelter Espresso)	5.50
Schoggi & Ovi (heiss/ kalt)	4.20
Chai Latte	4.20
Tee & Punch	4.00
Spezialtee; diverse Sorten aus der Teekarte	4.30
Kaffee / Schoggi Melange	5.20

Kaffee mit Schuss

Kaffee Luz	7.00
Huuscaffi	8.50
Schümli-Pflümli	8.50
Kaffi Baileys	8.50
Coretto Grappa	6.00
Jägertee/ Holdrio	7.00
Tee-Rum	7.00
Lumumba; heisse Schoggi mit Rum und Rahm	8.50

Bier

Calanda Edelbräu offen	2 dl	3.50
	3 dl	4.60
	5 dl	5.80
Calanda Lager hell	58 cl	6.00
Calanda Edelbräu, Radler, Senza	33 cl	4.80
Sol	33 cl	6.00
Erdinger Weissbier	50 cl	7.00
Swizly	33 cl	5.00
Möhl Saft vom Fass trüb (mit & ohne Alkohol)	50 cl	5.50

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

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

Getränke

Weinkarte

Weisswein offen

Riesling-Silvaner, Obrecht Jenins, Graubünden	1 dl	6.00
	5 dl	25.00
Fechy, Obrist, Waadt	1 dl	5.20
	5 dl	21.50

Rosé

Bündner Schiller, von Salis, Graubünden	1 dl	5.80
	5 dl	24.00

Rotwein offen

Pinot Noir AOC, Obrecht, Jenins, Graubünden	1 dl	6.00
	5 dl	25.00
Rioja El Coto DOCa Crianza, Spanien	1 dl	6.00
	5 dl	25.00
Primitivo del Salento ‚Barbarossa‘ IGP, Apulien, Italien	1 dl	5.80
	5 dl	24.00

Schaumwein

Prosecco Miol Trevisio DOC Bortolomiol, Italien	1 dl	7.50
	7.5 dl	42.00
Champagne Laurent Perrier Brut	3.75 dl	45.00
	7.5 dl	87.00

Getränke

Weinkarte

Weisswein

Fläscher Pinot gris, Hermann, Graubünden (Spezialität) 7.5 dl 49.00

Pinot gris

In der Nase Aromen von Honig und Quitte, begleitet von Blütenduft.
Im Gaumen zeigt er sich schön mineralisch und erinnert an Zitrusfrüchte.

Empfehlung als Apéro, Fisch und hellem Fleisch.

«Valais d'Or» Petit Arvine AOC, Maurice Gay, Wallis 7.5 dl 46.00

Petit Arvine

Kräftiges Goldgelb. Ein Duft von alpiner Flora und Grapfruit. Vollmundiger Wein mit gehaltvoller Struktur und intensiven Zitrus- und Rhabarberaromen und dem für die Rebsorte so typischen salzhaltigen Hauch im Abgang.

Empfehlung als Apéro und zu Fischgerichten.

Molignon AOC, Mathier, Wallis 7.5 dl 45.00

Chasselas

Brillante Farbe mit goldenen Reflexen. Die Frucht der alten Rebstöcke bringt ein edles Bouquet mit einer mineralischen Note hervor, das auch an Dörrobst erinnern mag.

Empfehlung zu Fischgerichten, insbesondere Egli.

Triacca San Bartolomeo, Toskana, Italien 7.5 dl 41.00

Chardonnay

Feine Düfte von gelben Früchten, einem exotischen Touch, fast cremig wirkend und mineralisch anmutend. Am Gaumen zeigt er sich weich, frisch, vollmundig und überrascht mit einem langen Abgang.

Empfehlung zum Apéro, delikaten Vorspeisen, Fisch, Krustentiere oder Jungkäse

Getränke

Weinkarte

Rotwein

Schweiz

Pinot Noir, von Salis, Malans 7.5 dl 53.00

Pinot Noir

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

Empfehlung zu Fleischgerichten, kalten Platten und Bündner Spezialitäten.

Merlot Runchet, Tessin DOC 7.5dl 42.00

Merlot

Weicher, zarter Wein, ausgesprochen fruchtig, fein und harmonisch.

Empfehlung zu Vorspeisen, Fisch, Geflügel und Wurstwaren.

Spanien

Rioja Cantos de Valpiedra, DOCa, Rioja 7.5 dl 48.00

Tempranillo

Intensives Kirschrot. Frische rote Frucht, feiner Geschmack nach Vanille, Gewürze, mit leichter Holznote. Ein eleganter Wein für jede Gelegenheit.

Empfehlung zu rotem Fleisch und Geflügel.

Finca Antigua Crianza La Mancha DO, Meseta 7.5 dl 43.00

Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah

Dichtes Rubinrot. Intensive Aromen von roten Beeren, getrockneten Kräutern, warmen Gewürzen und dezenten Holzaromen. Voluminös und geschmeidig am Gaumen, mit ausgewogener Säure und einem lebhaften, fruchtbetonten Finale.

Empfehlung zur kalten Platte, Teigwaren, aber auch zu Steak.

Getränke

Weinkarte

Rotwein

Italien

Chianti Classico DOCG Riserva La Madonnina, Toskana 7.5 dl 42.00

Sangiovese

Differenziertes Bouquet aus Weichseln, Mandeln, und frischen Feigen; weicher, eingängiger Ansatz, gute Fülle. Ein gradliniger Wein mit Noblesse.

Empfehlung zu Käse, Teigwaren, Geflügel und Braten.

Il Mandorlo, La Madonnina, Toskana 7.5 dl 46.00

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.

Valpolicella Ripasso Superiore, DOC, Monte del Fra, Veneto 7.5 dl 46.00

Corvina, Rondinella

Tiefes Rubinrot; süsser, fruchtiger Geschmack. Trauben werden anfangs Oktober geerntet und in kleinen Kisten getrocknet.

Empfehlung zu Teigwaren und hellem Fleisch.

Rocca Rubia Riserva DOC, Santadi, Sardinien 7.5 dl 49.00

Carignano

Ein Geschmack von dunklen Beeren und Schokolade. Ein komplexer, kräftiger Rotwein.

Empfehlung zu dunklem Fleisch.

Amarone della Valpolicella DOCG, Tedeschi, Veneto 7.5 dl 63.00

Corvina, Rondinella, Negrara

Tiefe granatrote Farbe. Aromen von Vanille und süssen Früchten.

Empfehlung zu Rind und Wildgerichten.

Getränke

Apéro & Digestiv

Apéro

Gespritzter Weisswein süss/sauer	1 dl	7.50
Hugo / Aperol Spritz	1 dl	9.50
Campari 23% vol.	4 cl	7.50
Cynar 16.5% vol.	4 cl	7.50
Martini Bianco/Rosso 15% vol. mit Orangensaft oder Soda + 2.00	4 cl	7.50

Digestiv

Grappa Moscato, Paesanella 41% vol.	2 cl	9.00
Grappa Barolo, Paesanella 41% vol.	2 cl	9.00
Grappa Amarone, Paesanella 41% vol.	2 cl	10.50
Ramazzotti 30% vol.	4 cl	7.50
Rémy Martin VSOP 40% vol.	4 cl	11.00
Calvados Morin 40% vol.	4 cl	9.00
Vieille Prune Morin 41% vol.	4 cl	10.50
Vecchia Romagna 38% vol.	4 cl	9.00
Porto Sandeman Fine Tawny 19% vol.	4 cl	7.50
Porto Sandeman Fine White 19% vol.	4 cl	7.50
Amaretto Isola Verde 28% vol.	4 cl	7.50
Appenzeller 29% vol.	4 cl	7.50
Jägermeister 35% vol.	4 cl	7.50
Bündner Röteli, Kindschi 22% vol.	4 cl	7.50
Bündner Röteli Rahmlikör, Kindschi 17% vol.	4 cl	7.50
Willisauer 37.5% vol. Zwetschgen, Williams, Kernobst, Chrüter, Kirsch, Pflümüli	2 cl	5.00