Allegra im Chalet 27

CHALET 27
PUNT MURAGL

Ein Stück Heimat für alle

Stolz. Mächtig. Eindrücklich. Erhaben. In sich ruhend.

Der Steinbock ist der König der Bündner Berge – und für uns Bündnerinnen und Bündner ein starkes Symbol für Heimat und tiefe Verbundenheit mit der Natur.

Genau dieses Gefühl möchten wir im Chalet 27 in Punt Muragl weitergeben. An der Talstation Muottas Muragl empfangen wir dich mit authentischer bündnerischer Gastfreundschaft: regionalen Produkten, ehrlicher Küche und einer Atmosphäre, in der man sich sofort zuhause fühlt.

Ob zum Apéro mit Aussicht, zum Mittagessen oder zu einem besonderen Abend – hier ist jeder willkommen.

Man muss kein Steinbock sein, um Teil des Chalet-27-Erlebnisses zu werden.

Herzlich willkommen im Chalet 27.

SALAT
SALAD / INSALATA

GRÜNER BLATTSALAT
Green tossed salad / Insalata verde

13.– | Klein 9.–

GEMISCHTER SALAT
Colorful mixed salad / Insalata mista

15.50 | Klein 11.–

EXTRAS

MIT POULET ASIAN STYLE / with chicken „Asian Style“ / con pollo arte asiatica +9.–

CAESAR SALAD „ASIAN STYLE“
Minilattich, Parmesanspäne, Pouletgeschnetzeltes im Backteig und Knoblauchcroûtons
Lettuce, parmesan shavings, sliced chicken breast in Pastry and garlic-bread croûtons
Lattughino, petali di grana padano, bocconcini di pollo impanati e croûtons profumati all‘aglio

24.50

DRESSING
Italienisch | Französisch | Caesar Dressing „Asian Style“
Italian | French | Caesar dressing „Asian style“
Italiana | Francese | Caesar dressing „Asian style“

SUPPEN
SOUPS / ZUPPE

BÜNDNER GERSTENSUPPE
mit Gemüsebrunoise, Rahm und Bündnerfleisch Streifen

Grison barley soup with julienne of vegetables, cream and dry meat stripes

Zuppa d‘orzo con brunoise di verdure, panna e straccetti di carne secca grigionese

13.50

MINESTRONE
mit Gemüse, Bohnen & Tomaten

vegetables, beans and tomatoes

verdure, fagioli e pomodori

13.50

VORSPEISEN
STARTERS / ANTIPASTI



GERÄUCHERTER LACHS LA CURUNA
In-house smoked salmon
Salmone affumicato in casa

MIT HONIG-DILL-SENFSAUCE UND TOASTBROT
served with honey-dill mustard sauce and toasted bread
con salsa di miele-finochietto-senape e pan tostato

28.– ⋮ Klein 22.–



RINDSTATAR
Beef tartar
Tatar di manzo
MIT ESSIGGEMÜSE UND TOASTBROT | MILD, MEDIUM ODER SCHARF
with pickled vegetables and toasted bread | served mild, medium or spicy
con sott'aceti e pan tostato | servita neutra, media o piccante

32.– ⋮ Klein 24.–

ZVIERI
UND KLEINIGKEITEN
SNACKS / SPUNTINI

BÜNDNER PLATTE
Bresaola, Coppa, Rohschinken, Speck, Salsiz, Heutaler Alpkäse, Belperknolle und Essiggemüse

Air cured meat from Veltlin, coppa, Parma ham, bacon, salsiz, Heutaler alpine cheese, Belperknolle and pickled vegetables

Bresaola, coppa, prosciutto crudo, speck, salame, Heutaler formaggio di montagna, Belperknolle e sott'aceto

29.–

KÄSEFONDUE & RACLETTE



FONDUE MOITIÉ-MOITIÉ

Sämiges Fondue aus Gruyere und Vacherin
Creamy fondue of Gruyere and Vacherin
Cremosa fonduta di Gruyere e Vacherin

29.–

STEINPILZ FONDUE

Aromatisches Fondue mit feinen Steinpilzen
Aromatic fondue with delicate porcini mushrooms
Fonduta aromatica con delicati porcini

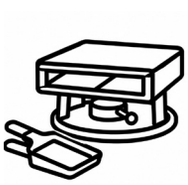
34.–

TRÜFFEL FONDUE

Klassisches Käsefondue mit edlem Trüffel verfeinert
Classic cheese fondue refined with exquisite truffle
Classica fonduta di formaggio arricchita con pregiato tartufo

34.–

Alle Fondues servieren wir mit knusprigem Brot, Essiggurken und Silberzwiebeln.
All fondues are served with crispy bread, pickled gherkins, and pearl onions.
Tutte le fondute vengono servite con pane croccante, cetriolini sott'aceto e cipolline.



RACLETTE

Würziger Raclettekäse, direkt am Tisch geschmolzen
Rich raclette cheese, melted at your table
Gustoso formaggio raclette, fuso direttamente al tavolo

29.–
SUPPLEMENT RACLETTE 9.- PRO 100 GR

200 g Raclette pro Person. Das Raclette wird mit Gschwellti, Cornichons und Silberzwiebeln serviert.
200 g di Raclette a persona. La Raclette viene servita con patate bollite, cornichons e cipolline.
200 g Raclette per person. The Raclette is served with boiled potatoes and pickles.

Preis pro Person / Prezzo per persona / Price per person

PASTA
E BASTA



LINGUINE TOMATE
mit Tomatensauce

with tomato sauce

con salsa al pomodoro

18.–



LINGUINE CARBONARA
mit Guanciale, Ei und Parmesan

with guanciale, egg and parmesan

guanciale, uovo e parmigiano

26.–



LINGUINE BOLO
mit hausgemachter
Rinds-Bolognese sauce

with homemade
beef meat sauce

con ragù di manzo fatto in casa

22.–



LINGUINE PESTO
mit hausgemachtem
Basilikum-Pesto

with homemade basil- parmesan
pesto

con pesto ligure

22.–



STEINPILZRISOTTO
Cremiges Steinpilzrisotto

Creamy porcini risotto with white

Risotto cremoso ai porcini

29.–



VELTLINER PIZZOCCHERI
mit Kartoffelnwürfel, Wirsing
und Alpkäse

Veltliner buckwheat-Pizzoccheri with
potatoes, cheese and savoy cabbage

con patate a cubetti, aglio,
verza e formaggio d'alpe

23.–

FLAMMKUCHEN



FLAMMKUCHEN KLASSIK
mit Zwiebeln und Speck
with onions and bacon
con cipolle e pancetta

21.–



FLAMMKUCHEN CHASCHÖL
Crème Fraiche & Bergkäse
Crème fraiche and cheese
Panna acida e formaggi

18.50



PIZZA STYLE
Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum
Tomato sauce, mozzarella and basil
Salsa di pomodoro, mozzarella e basilico

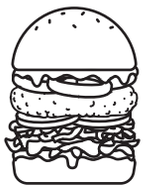
18.50



FLAMMKUCHEN LACHS
mit Zwiebeln, Kapern und hausgeräuchertem Lachs
with onions, capers and house smoked salmon
con cipolle, capperi e salmone affumicato in casa

29.50

BURGER



CLASSIC BURGER
bun, natura beef,
crunchy onion, tomato,
coleslaw, iceberg,
plan-b sauce

24.–



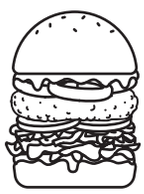
BELLA ITALIA
bun, natura beef,
rucola, bacon,
olive tapenade,
parmesan, balsamic
vinegar, plan-b sauce

28.–



PULLED PORK
bun, pulled pork,
iceberg, coleslaw,
plan-b sauce

24.–



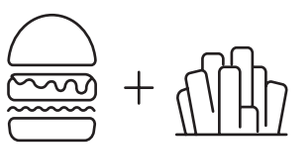
VEGGI BURGER
bun, nobeef,
crunchy onion, tomato,
coleslaw, iceberg,
plan-b sauce

24.–



TWEETY
bun, chicken breast,
crunchy onion, tomato,
coleslaw, iceberg,
plan-b sauce

24.–



BEILAGE / SIDE DISHES / CONTORNI
Zu allen Burger servieren wir Pommes frites oder einen Salat
For all burgers we serve french fries or a salad
Con tutti gli hamburger serviamo patatine fritte o un‘insalatina

Plan-B Sauce: Ketchup, Mayonnaise, Senf, Zwiebeln, Essiggurken
Plan-B sauce: ketchup, mayonnaise, mustard, onions, pickles
salsa Plan-B: ketchup, maionese, senape, cipolle e sott`aceti

Coleslaw Salat: Weisskraut, Karotten, Mayonnaise
coleslaw salat: white cabbage, carrots, mayonnaise
salata coleslaw: cavolo bianco, carote, maionese

VOM GRILL



OLMA BRATWURST
Swiss Veal-sausage
Salsiccia di vitello Svizzero

160g ⋮ 22.–



ZIGEUNERSPIESS VOM RIND
Beef skewer
Spiedino di manzo

160g ⋮ 34.–



RINDSFILET
Beef tenderloin
Filetto di manzo

ca. 180g ⋮ 49.–



ENTRECÔTE CAFÉ DE PARIS
rosa gebratenes Entrecôte
tender pink roasted beef cuberoll
tenero controfiletto di manzo

ca. 200g ⋮ 34.–



GEBRATENES LACHSSTEAK
Grilled salmon steak
Salmone alla griglia servito

36.50

EVERGREENS MEAT



Schau auf die Tafel direkt über dem Grill – dort siehst du immer live, was der Markt gerade hergibt:
Picanha • Tomahawk • T-Bone • Kalbskotelett
(je nach frischem Angebot und bester Qualität)
Empfohlen für 2–4 Personen • Preise und genaues Gewicht siehe Tafel

Keep an eye on the board right above the grill – there you'll see what the market offers today:
Picanha • Tomahawk • T-Bone • Veal Chop (depending on fresh availability)

Guarda la lavagna sopra la griglia – lì vedi sempre cosa ci offre oggi il mercato:
Picanha • Tomahawk • T-Bone • Costolette di vitello (a seconda della disponibilità fresca)

Zu allen Evergreens* servieren wir frisches Marktgemüse und Sie haben die Wahl einer weiteren Beilage.

BEILAGE
Pommes frites, Baked Patato
Teigwaren

SAUCEN + 3.–
Kräuterbutter, Chimichurri
BBQ Sauce

For all evergreens* we serve fresh market vegetables and you have the choice of another side dish.

SIDE DISHES
French Fries, Baked Potato,
Pasta

SAUCES + 3.–
Herb Butter, Chimichurri,
BBQ Sauce

Per tutti gli evergreens* serviamo verdure fresche saltate al burro e avete la possibilità di scegliere un altro contorno dalla lista accanto

CONTORNI
Patatine fritte, Patata al forno,
Pasta

SALSE + 3.–
Burro alle erbe, Chimichurri,
Salsa BBQ

SOFTEIS

SOFTEIS VANILLE

SOFTEIS VANILLE

75g ⋮ 4.50

SOFTEIS VANILLE

150g ⋮ 9.–

AS MANY FLAVOURS AS YOU WANT

SELECT YOUR TOPPING

Schokolade, Karamel, Amarena, Mango,
Nociola, Erdbeeren, Himbeeren,

INKL.

EXTRA


Smartis


Marshmellow


Krokant

INKL.

EXTRA


Frische Erdbeeren
Strawberries
Fragole fresche


Frische Himbeeren
Raspberries
Lamponi freschi


Frische Blaubeeren
Blueberries
Mirtilli freschi


Frische Banane
Banana
Banana fresca

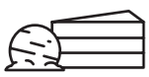
+ 2.50

ON TOP

Schlagcrème
Whipped Cream
Panna montata

+ 2.–

DESSERT
DESSERTS / DOLCI



LAUWARMER SCHOKOLADENKUCHEN BEGLEITET VON VANILLE SOFTEIS
Chocolate cake served warm and with soft ice cream vanilla
Tortino al cioccolato dal cuore fondente con gelato alla vaniglia

12.50



CREME BRULEE
Homemade creme brulee
Creme brulee fatta in casa in bicchiere

8.50



COUPE COLONEL
Zitronensorbet mit Wodka
Lemon sorbet with Vodka
Sorbetto al limone con Vodka

12.–



APFELSTRUDEL MIT WARMER VANILLESAUCE
Homemade apple strudel with vanilla sauce
Strudel di mele fatto in casa con crema alla vaniglia

14.–



KAISERSCHMARRN MIT APFELMOUSSE
Homemade shredded pancakes with apple mousse
Kaiserschmarrn fatto in casa con mousse di mele

14.–

FRUCHTWÄHEN
Homemade fruit tarte
Torta di frutta

4.90

HAUSGEMACHTE BÜNDNER NUSSTORTE
Homemade Grison nut cake
Torta di noci fatta in casa

6.–

APERITIFS / LONG DRINKS
APERITIFS / APERITIVI

ALKOHOLFREIE APERITIFS

Hugo Alkohlfrei	9.–
Sanbitter	6.–
Crodino Biondo	7.–

APERITIFS / LONG DRINKS

Aperol Spritz	13.–
Campari Spritz	13.–
Hugo	13.–
Rosé Lillet Vive Berries	15.–
Gespritzter Weisser Sauer / Süss	9.–
Campari Orange / Soda	12.–
Martini Bianco Tonic	14.–
Cynar Soda / Orange	12.–
Mojito	17.–
Gin Tonic Gordon‘s / Bombay	15.–
Hendrick‘s Tonic	19.–
Monkey 47 Tonic	21.–
Absolut Lemon / Tonic	15.–
Pimm‘s No. 1 Cup	16.–
Whisky Sours	16.–
Cuba Libre	16.–
Moscow Mule	17.–
Dark & stormy	17.–

VERMOUTH & BITTERS	4 cl	
Campari	25 Vol. %	10.–
Martini Bianco	15 Vol. %	10.–
Pernod	40 Vol. %	10.–
Cynar	16,5 Vol. %	10.–
Appenzeller	29 Vol %	10.–

GETRÄNKE
DRINKS / BEVANDE

OFFENAUSSCHANK

Muragl Sprudel	3 dl	4.–
	5 dl	5.50
	10 dl	8.–
Muragl Still	3 dl	3.–
	5 dl	4.50
	10 dl	7.–
Muragl Schorle mit Holunderblütensirup Plan-B Style	10 dl	8.50
	5 dl	6.–

FLASCHEN

Coca Cola	3,3 dl	5.30
Coca Cola Zero	3,3 dl	5.30
Fanta	3,3 dl	5.30
Sprite	3,3 dl	5.30
Fuse Tea Peach / Lemon	3,3 dl	5.30
Apfelshorley	3,3 dl	5.30
Rivella Rot / Blau	3,3 dl	5.30
Bitter Lemon / Indian Tonic / Ginger Ale	2 dl	4.90
RedBull classic (Dose)	2,5 dl	6.50

SÄFTE

Michel Orange	2 dl	5.–
Michel Tomate	2 dl	5.–
Michel Traubensaft	2 dl	5.–
Michel Ananassaft	2 dl	5.–

APFELWEIN

Möhl Saft vom Fass 4 % Vol.	5 dl	7.50
Möhl Saft vom Fass (alkoholfrei)	5 dl	7.50

OFFENWEINE
OPEN WINES / VINI APERTI

WEISSE / WHITE / BIANCHI	1 dl	7,5 dl
Chardonnay, Mannara IGT Sicilia, Italien	7.–	49.–
Riet Galgenberg, Grüner Veltliner Weingut Gschweicher, Österreich	8.–	56.–
Riet Reipersberg, Sauvignon Blanc Weingut Gschweicher, Österreich	8.–	56.–

ROTE / RED / ROSSI		
Caramelos, Somontano DO Obergo, Spanien	7.-	49.–
Spazio Primitivo Puglia IGP	8.–	56.–
Lindorna Bella Graubünden, Schweiz	8.–	56.–

ROSÉ		
Rose- Chemin faisant Meridiem, Südfrankereich	7.–	49.–

SCHAUMWEINE / SPARKLING WINES / BOLLICINE		
Prosecco Naonis, DOC, Italien	8.–	56.–
Laurent Perrier Frankreich	15.–	105.–

BIER
BEER / BIRRA

VOM FASS / DRAUGHT / ALLA SPINA

Helvetic (Helles - Chiara)

Herrgöttli	2 dl	3.90
Stange	3 dl	4.80
Kübel	5 dl	7.80

FLASCHEN / BOTTLED / IN BOTTIGLIA

Feldschlösschen alkoholfrei	3,3 dl	5.50
Schneider Weisse „TAP 07“ Original	5 dl	8.50
Schneider Weisse „TAP 03“ alkoholfrei	5 dl	8.50

WARME GETRÄNKE
HOT DRINKS / BEVANDE CALDE

CAFÉ
4.–

MILCHKAFFEE
5.–

CAPPUCCINO
5.–

DOPPELTER ESPRESSO
5.50

ESPRESSO MACCHIATO
5.–

ESPRESSO / RISTRETTO
4.–

FLAT WHITE
5.50

LATTE MACCHIATO
5.50

PUNSCH
Rum, Orange oder Waldbeere / orange or forest berries
Rum, arancia o frutti di bosco
5.–

HEISSE OVOMALTINE ODER SCHOKOLADE
Hot Ovomaltine or hot chocolate
Ovomaltine o cioccolata calda
5.–

WARME GETRÄNKE MIT SCHUSS

GLÜHWEIN
mulled wine / vin brûlé
6.50

ESPRESSO CORRETTO
Grappa, Sambuca, Brandy...
ab 6.50

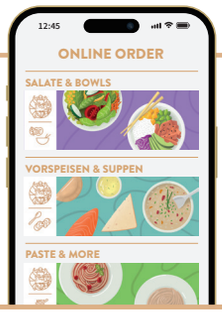
APRIKOSENLUTZ
mit eingelegter, gedörrter Aprikose
with marinated, dried apricot
con albicocche immerse nell'alcool
11.–

ZWETSCHGEN LUTZ
mit Zwetschgenschnaps
with plum schnapps
con acquavite di prugne
9.–

SCHÜMLI PFLÜMLI
mit Pflümli und Rahm
with plum schnapps and whipped cream
con acquavite di prugne e panna
9.–

BAILEYS LATTE
mit Baileys und Rahm
with Baileys and whipped cream
con Baileys e panna
9.–

PLAN-B KITCHEN Delivery



SCANNEN & BESTELLEN
SCAN & ORDER

1 **QR-Code scannen**
Scan QR-Code

2 **Lieferort wählen**
Select delivery location

3 **Lieferzeit auswählen**
Select delivery time

4 **Speisen auswählen**
Select dishes

5 **Bestellen**
Order

6 **Bezahle im Voraus mit Kreditkarte, vor Ort mit Cash oder Karte**
Pay in advance with credit card, on site with cash or card

PART OF THE PLAN-B KITCHEN GROUP

WEBSITE
GROUP.PLAN-B.KITCHEN

TEE
TEAS / TÈ

GLATTFELDER ST. MORITZ TEE

Seit der Gründung 1931 in St. Moritz steht Glattfelder für exzellente Qualitätsprodukte, welche Teekenner aus aller Welt schätzen und lieben.

Established in 1931 in St.Moritz, Glattfelder stands for excellent quality; its products are known and appreciated by tea Lovers all over the world.

Dal 1931 l'azienda Glattfelder di St. Moritz e sinonimo di eccellente qualita e i suoi prodotti sono riconosciuti ed apprezzati da clienti in tutto il mondo.

ENGLISH BREAKFAST



Vollmundige Mischung aus Assam, Ceylon und Sumatra. Aromatisch, kräftig-würzig im Geschmack, very British mit etwas Milch.

A fine quality blend of black teas from Assam, Ceylon and Sumatra.

Famosa miscela classica di te neri provenienti da Assam, Ceylon e Sumatra. Molto inglese con latte.

ROOIBUSH VANILLE



Köstlicher Rooibushtee aus Südafrika mit echten Vanillestücken verfeinert. Koffeinfrei.

A refreshing South African caffeine free infusion, enriched with pieces of bourbon vanilla.

Dal Sud Africa questa meravigliosa tisana del benessere arricchita con pezzetti di vaniglia bourbon. Buonissima e senza caffeina, una vera tentazione.

WALDBEER



Mit Stücken von Brombeeren, Erdbeeren, Holunderbeeren, Hagebutten und Apfel. Ein absoluter Traum.

A wonderful intense infusion with notes of red berries and flowers. Caffeine free.

Stupendo infuso dal gusto intenso e gradevole, molto fruttato e fioreale. Dissetante e rigenerante, contiene vitamina C ed e senza caffeina.

INGWER ZITRONE



Eine absolut erfrischende und gesunde Mischung. Wird sowohl heiss als auch kalt getrunken. Die heilende Wirkung von Ingwer ist seit Jahrtausenden bekannt.

Ginger's ancient properties are known to aid digestion and reinvigorate.

Lo zenzero è da secoli conosciuto per le sue proprieta digestive, energizzanti e ricostituenti.

TASSE TEE 5.–

TEE
TEAS / TÈ

EARL GRAY



Spezial Selection feinste Ceylon-und Darjeelingtees mit Bergamotte parfümiert.

Special Selection, finest Ceylon and Darjeeling teas perfumed with bergamot.

Selezione Speciale, i migliori tè di Ceylon e Darjeeling profumati con bergamotto.

HAGEBUTTEN



Zusammensetzung von Bündner Hagebutten mit Karkaden (Hibiskus)

Composition of regional rose hips with hibiscus

Composizione di bacche di rosa canina dei Grigioni con ibisco.

VERVEINE BIO



Eisenkraut hilft bei der Verdauung und wird für seine natürliche und beruhigende Wirkung sehr geschätzt.

A delicious organic herbal infusion. Verbena is well known for its extraordinary health benefits.

Fantastica tisana conosciuta da secoli per le sue innumerevoli proprieta benefiche: digestiva e antinfiammatoria.

KAMILLE



Ganze Kamillenblüten geben diesem klassischen Kräutertee eine besonders milde und blumige Note.

A pretty infusion of flowerheads with a calming, soothing and delicate aroma which aids relaxation.

La tisana di camomilla e uno dei rimedi naturali antichi piu‘ usato dall‘uomo. Bevuta la sera favorisce un buon riposo.

PFEFFERMINZE BIO



Unser erlesener Puschlaver-Biotee entwickelt ein frisches Bouquet und ist ein guter Durstlöscher.

An intense organic whole leaf mint infusion. A thirst-quenching drink which also aids.

La bonta della nostra menta biologica con molteplici proprieta salutari. E‘ un ottima tisana digestiva e dissetante.

ARVEN



Der echte Geschmack des Engadins, eine einzigartige Mischung aus Arvenholz, Holunderbeeren und Bergkräutern.

A unique and very particular blend of Swiss pine, elder berries and alpine herbs.

Una particolarissima tisana rilassante con estratti di pino cembro, fiori di sambuco ed erbe alpine. Puro relax di montagna.

TASSE TEE 5.–

ZU GUTER LETZT ...

... HÄTTEN WIR EINE BITTE AN SIE:

Nehmen Sie sich Zeit für Ihre Einkehr. Lassen Sie Stress und Frust vor der Eingangstüre stehen, dann haben wir`s leichter mit Ihnen.

Wir haben keine Roboter. Unsere Mitarbeiter sind herzliche Menschen, jedoch mit Ecken und Kanten. So sind sie - so dürfen sie sein.
Wenn es ihnen gut geht, strahlen sie. Sie an!

Schön, dass Sie heute unser Gast sind!

cordielmaing vos Chalet 27 Team

„Auf 2 Teller“ Zusatzt wird zwischen 3.- und 6.- chf gerechnet.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Herkunft: Wir verwenden vorwiegend Schweizer Fleisch
Geflügel - CH & NED / Gernelen - VNM / Lachs - NOR o. GBR Schottland

Alle Preise verstehen sich in Schweizerfranken inkl. 8,1% MwSt. (2.6% Take-Away) / Preisänderungen vorbehalten.

Jugendschutz: Das Gesetz verbietet den Verkauf von
Wein, Bier und Apfelwein an unter 16-Jährige / Spirituosen, Aperitifs, Alcopops, Zigaretten, E-Zigaretten, Tabakwaren und Tabakersatzprodukte an unter 18-Jährige.
Die Servicemitarbeiter müssen im Zweifelsfall einen Ausweis verlangen.