

allegra
lodge



restaurant, & bar
Tschadun

ROOFTOP BAR TSCHADUN PIZ

PROSECCO

Prosecco Valdobbiadene 1 dl 9.5
Col Vetoraz, Sardegna / IT

PIZZOLATO | Alkoholfrei, BIO & VEGAN 1 dl 9.5
Cantina Pizzolato, Veneto / IT

WEISSWEIN OFFEN WHITE WINE BY THE GLAS

Domaine de Morsier 1 dl 7.5
Domaine de Morsier, VD / CH

Happy Pinot Blanc 1 dl 8.7
Emil Bauer & Söhne, Pfalz / D

Monatswein 1 dl 8.5
Gespritzter Weisswein 8.8

ROSÉ OFFEN ROSÉ WINE BY THE GLAS

Eau de Provence 1 dl 7.9
MDCV Château et Vignobles / F

ROTWEIN OFFEN RED WINE BY THE GLAS

Monatswein 1 dl 8.8

LONGDRINKS

LINUS 15.5

APEROL SPRITZ 14.5

HUGO 14.5

GIN TONIC 17.0

MOSCOW MULE 17.0

BIER | BEER

St. Laurentius Hell | Flasche 33 cl 6.8

St. Laurentius IPA | Flasche 33 cl 7.5

St. Laurentius Alkoholfrei | Flasche 33 cl 6.8

ALKOHOLFREI | SOFTDRINKS

Passugger | mit Kohlensäure 50 cl 6.8
Allegra | ohne Kohlensäure

Coca Cola 33 cl 6.2

Coca Cola Zero 33 cl 6.2

Rhabarberschorle 33 cl 7.2

Apfelschorle von Ramseier 33 cl 6.2

KALTE PLÄTTLI | COLD CUTS

Bitte beachte eine Wartezeit von 20 Minuten.
Please note a waiting time of 20 minutes.

MICHEDAU-PLÄTTLI 29.0

Bündnerfleisch, Tessiner Rohschinken, Kräuterspeck, verschiedene Käse, Apfel-Feigen-Senf, Butter und Tschadun Spezialbrot.

Grisons beef, raw ham from Ticino, raw herbal bacon, various cheeses, apple fig mustard, butter and Tschadun special bread.

ALPÖHI-PLÄTTLI 16.5

Salziz, Käse, Speck und Tschadun Spezialbrot.

Salziz, cheese, bacon and Tschadun special bread.

DREIERLEI | TRIPLES 7.5

Nussmischung, Oliven und Parmesan
Mixed nuts, olives and parmesan

EIS AM STIEL | Rakete 2.0

FOLLOW US:



APÉRO | AFTERWORK DRINK | EVENTS
www.tschadun.ch | Tel. +41 44 804 44 45

RATE US:



Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

#restauranttschadun #rooftopbar tschadunpiz @allegralodge