



Willkommen im Café Senda – Winterzauber in Lenzerheide

Wenn draussen die Schneeflocken tanzen und die Bergluft klar und frisch ist, laden wir Sie ein, bei uns Wärme und Genuss zu finden.

Ob zum Frühstück nach einem verschneiten Spaziergang, für eine kleine Pause am Mittag oder für einen gemütlichen Apéro am Nachmittag – im **Café Senda** sind Sie immer willkommen.

Unsere Winterkarte verbindet Herzhaftes und Leichtes, Regionales und Mediterranes – alles frisch und mit Liebe zubereitet. Dazu servieren wir Ihnen feine Kaffeespezialitäten, eine sorgfältige Weinauswahl und kleine Köstlichkeiten, die Körper und Seele wärmen.

Machen Sie es sich bei uns gemütlich, geniessen Sie den Winter in den Bergen – und lassen Sie sich von der Senda-Atmosphäre verzaubern.

Ihr Café Senda Team

ÖFFNUNGSZEITEN

Täglich ab 08.45 Uhr

KONTAKT

+41 81 384 52 52

welcome@cafe-senda.ch

www.cafe-senda.ch

*Alle Preise verstehen sich in Schweizer
Franken (CHF) inkl. MwSt.*



FRÜHSTÜCK

Senda Winter Étagère

Ein besonderes Frühstückserlebnis – wahlweise klassisch oder vegetarisch

Für 2 Personen: 45.00

Für 1 Person: 25.00

Brot- & Brötchenauswahl:

Butterzopf, Croissant, Brioche & Brötchen – frisch gebacken
Feine Beläge

Klassisch: Schinken, Salami, Mortadella, Rauchlachs mit Meerrettich,
Bergkäse, Brie, Frischkäse, Hüttenkäse

Vegetarisch: Bergkäse, Brie, Frischkäse, Hüttenkäse, Avocado-Creme,
Pesto, Tomaten & Gurken

Besondere Beilagen: Trockenfrüchte & Nüsse, hausgemachtes
Birchermüesli, Butter, Konfi, Honig

Warme Ergänzung: frisches Rührei (auf Wunsch mit Speck)

Omelette ^{1,4,7} 14.50

*Omelette mit Füllung nach Wunsch (Zwiebel, Speck, Käse,
Paprika, Tomate), serviert mit knusprigem Brot*

Spiegeleier oder Rührei ^{1,4,7} (V) 9.00

aus 2 Eiern mit Brot

*Alle Preise verstehen sich in Schweizer
Franken (CHF) inkl. MwSt.*

SUPPEN

Tagessuppe ^{2,4,7}	12.00
<i>Eine täglich wechselnde, saisonale Suppe, die frisch für Sie zubereitet wird</i>	
Gerstensuppe ⁷	13.50
<i>Herzhafte Bündner Spezialität mit Gerste, Gemüse und etwas Speck – wärmend und kräftig, ideal für kalte Wintertage</i>	

WARME GERICHTE

Spaghetti Napoli ⁴	18.00
<i>Spaghetti in hausgemachter Tomatensauce, verfeinert mit frischem Basilikum und nativem Olivenöl</i>	
Älpler Makkaroni ^{1,2,4,7}	25.00
<i>Ein Bündner Klassiker: Hörnli mit cremiger Käserahmsauce, Kartoffeln und knusprigen Röstzwiebeln – serviert mit hausgemachtem Apfelmus. Herzhaft, wärmend und perfekt für den Winter</i>	
Currywurst mit Pommes ^{1,4,7,11} <i>(auf Wunsch vegan)</i>	20.00
<i>Knackige Rostbratwurst, serviert mit würziger Currysauce und knusprigen Pommes – ein echter Klassiker, der immer passt.</i>	

SALATE

Winter-Caprese⁷	19.00
<i>Feine Rote-Bete-Scheiben mit cremigem Büffelmozzarella, frischem Basilikum, Olivenöl extra vergine und Balsamico-Reduktion</i>	
Gemischter Senda-Salat	14.00
<i>Ein bunter Mix aus saisonalen Blattsalaten, knackigen Gurken, Kirschtomaten und Karotten, verfeinert mit unserem Hausdressing</i>	
Caesar Salat^{7,4}	26.00
<i>Klassischer Caesar-Salat mit knackigem Römersalat, knusprigen Croutons, frisch geriebenem Parmesan, saftigen, frisch gebratenen Pouletstreifen und cremigem Caesar-Dressing</i>	
Nüssli Salat^{1.}	16.00
<i>mit Ei und gebratenem Speck</i>	
Caprese⁷	18.00
<i>Feine San Marzano Tomaten Scheiben mit cremigem Büffelmozzarella, frischem Basilikum, Olivenöl extra vergine und Balsamico-Reduktion.</i>	

PANINI

(Ganztägig verfügbar)

Panino Caprese 14.50
*Ciabatta mit cremigem Büffelmozzarella,
sonnengereiften Tomaten und frischem Basilikum
– ein mediterraner Klassiker.*

Panino Parma 14.50
*Ciabatta mit Rohschinken, würzigem Bergkäse,
Tomaten und Rucola – fein, herzhaft und immer
beliebt.*

Panino Winter 14.50
*Ciabatta mit kräftigem Bergkäse, knusprigem
Speck und Preiselbeersenf – aromatisch und
perfekt für kalte Tage.*

FLAMMKUCHEN

(Ganztägig verfügbar)

Klassischer Flammkuchen Elsässer Art ^{4.7} 20.00
*Dünnere, knusprige Teig, belegt mit Crème
Fraîche, Speck und Zwiebeln*

Vegetarischer Flammkuchen ^{4.7} 24.00
*Mit Crème Fraîche, Zwiebeln, frischen Tomaten,
Paprika und Zucchini*



PINSA

Vegetarisch ^{4,7} (V)	22.00
<i>Mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika und Zucchini und Mozzarella</i>	
Diavolo ^{4,7}	23.00
<i>Mit scharfer Salami und Mozzarella</i>	
Parma ^{4,7}	28.00
<i>Mit Parmaschinken, Rucola und parmesanspäne</i>	

PLÄTTLI

(Ganztägig verfügbar)

Alpen trifft Apennin Plättli ^{4,7}	32.00
<i>Wo die Bündner Berge das Mittelmeer grüssen: Unser spezielles Plättli vereint die kräftigen Aromen der Region mit feinem italienischem Aufschnitt. Eine kulinarische Brücke von Graubünden bis nach Italien, serviert mit frischem Brot. Eine rustikale Köstlichkeit, ideal zum Teilen.</i>	

*Alle Preise verstehen sich in Schweizer
Franken (CHF) inkl. MwSt.*



KINDERKARTE

Bei uns stehen Kinder im Mittelpunkt!

Obwohl wir keine feste Kinderkarte haben, machen wir alles für unsere kleinen Gäste. Sprechen Sie einfach unser Serviceteam an – wir erfüllen nach Möglichkeit jeden Wunsch.

Wir sorgen dafür, dass auch die Kleinen rundum glücklich sind!

EIS-SPEZIALITÄTEN

Eiskaffee 12.50

Klassischer Eiskaffee mit Vanilleeis, kaltem Kaffee und einer Sahnehaube. Erfrischend und perfekt für heisse Tage.

Dänemark Coupe 13.00

Cremiges Vanilleeis, serviert mit warmer Schokoladensauce und einer Sahnehaube. Ein Klassiker, der immer geht.

Affogato al Caffè 9.50

Eine Kugel cremiges Vanilleeis, übergossen mit einem frisch aufgebrühten Espresso. Ein eleganter Genuss für Liebhaber des italienischen Kaffees.

Coupe Nesselrode 14.50

Vanilleeis und Maronipüree, garniert mit einer Sahnehaube und knusprigen Meringue-Stückchen. Ein traditioneller Schweizer Genuss, der besonders in den kalten Monaten beliebt ist.

*Alle Preise verstehen sich in Schweizer
Franken (CHF) inkl. MwSt.*



EISCREME NACH WAHL

(Erhältlich mit oder ohne Sahne, Schokoladensauce auf Wunsch)

1 Kugel	4.00
2 Kugeln	7.50
3 Kugeln	11.00
Zuschlag Sahne	1.50
Zuschlag Schokoladensauce	1.50

Eissorten:

Schokolade
Vanille
Mokka
Stracciatella
Erdbeere
Zitrone
Mango
Blutorange

*Alle Preise verstehen sich in Schweizer
Franken (CHF) inkl. MwSt.*



KAFFEE- UND TEESPEZIALITÄTEN

Espresso / Kaffee Creme	4.90
Doppelter Espresso	6.90
Milchkaffee	5.90
Cappuccino	5.90
Espresso Macchiato	5.90
Latte Macchiato	5.90
Chai Latte	6.90
Heisse Schokolade	6.90
Kalte Schokolade	6.90
Glühwein	6.00
Tee	4.90
<i>Grüner Tee, Earl Grey, Pfefferminztee, Kräutergarten, Alpenkräuter, Rooibos-Vanille, Grüntee Asia, Grüntee mit Minze, Sommerbeeren, Bio-Verveine, Ingwer-Orange-Passionsfrucht</i>	

*Alle Preise verstehen sich in Schweizer
Franken (CHF) inkl. MwSt.*



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser Passuger	3.5dl	4.50
	7.7dl	8.50
Stilles Wasser Allegra	3.5dl	4.50
	7.7dl	8.50
Eistee, Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite und Apfelschorle	3.3dl	5.00
Rivella Blau / Rivella Rot	3.3dl	5.00
Schweppes Tonic / Bitter Lemon	2dl	5.50
Frisch gepresster Orangensaft		6.00

*Alle Preise verstehen sich in Schweizer
Franken (CHF) inkl. MwSt.*



BIERE

Edelbräu Spezial (Calanda)	2dl	4.50
	3dl	5.50
	5dl	7.00
Edelbräu Spezial (Calanda)	3.3dl	5.00
Calanda Original	3.3dl	5.00
Calanda 0,0%	3.3dl	5.00
Erdinger Weissbier	5dl	7.50
Erdinger 0.0	5dl	6.50

*Alle Preise verstehen sich in Schweizer
Franken (CHF) inkl. MwSt.*



APERITIF-SPRITZ-VARIATIONEN

Aperol Spritz 12.00

Aperol, Prosecco, ein Spritzer Soda, garniert mit einer Orangenscheibe – der klassische italienische Apéro.

Limoncello Spritz 12.00

Frischer Limoncello, Prosecco und ein Spritzer Soda, serviert mit einer Zitronenscheibe und frischem Basilikum. Ein Hauch von Sonne in jedem Schluck.

Hugo Spritz 12.00

Holunderblütenlikör, Prosecco, ein Spritzer Soda, Minzblätter und eine Limettenscheibe – leicht und blumig.

Campari Spritz 12.00

Campari, Prosecco, ein Spritzer Soda, garniert mit einer Zitronenscheibe – ein bitter-süßer Genuss.

Rosato Spritz 12.00

Martini Rosato, Prosecco und Soda, verfeinert mit frischen Beeren und einem Rosmarinzweig – fruchtig und erfrischend.



ALKOHOLFREIE APERITIFS

Alkoholfreier Aperol Spritz

10.00

*Alkoholfreier Aperol, Tonic Water und ein Spritzer
Soda, garniert mit einer Orangenscheibe*

Sanbitter Spritz

10.00

*Sanbitter (alkoholfreies Bittergetränk), Soda und ein
Hauch Limettensaft, garniert mit einer Zitronenzeste*

SCHAUMWEINE & CHAMPAGNER

	Glas	Flasche
Prosecco Le Colture, Pianer Extra Dry DOCG Valdobbiadene	8.50	49.00
<i>Ein eleganter Prosecco aus dem Herzen des Valdobbiadene-Gebiets, mit feiner Perlage und einem frischen, fruchtigen Bouquet. Ideal als Aperitif und ein echter italienischer Klassiker</i>		
Moët & Chandon Impérial		85.00
<i>Der klassische Champagner von Moët & Chandon, fein und ausgewogen mit Aromen von Zitrusfrüchten und weissen Blüten. Ein wahrhaft ikonischer Genuss.</i>		
Moët & Chandon Rosé Impérial		95.00
<i>Ein lebhafter, fruchtiger Rosé-Champagner mit Noten von Erdbeeren und einem Hauch von Kräutern. Ideal für besondere Anlässe oder romantische Abende.</i>		
Moët & Chandon Ice Impérial		95.00
<i>Der erste Champagner, der speziell dafür kreiert wurde, auf Eis serviert zu werden. Fruchtig, exotisch und herrlich erfrischend – perfekt für warme Tage.</i>		

WEISSWEINE

	Glas	Flasche
Pinot Grigio, OVIVO, Garda DOC (Italien) <i>Ein leichter, lebendiger Pinot Grigio mit Aromen von grünem Apfel und Zitrone, abgerundet durch eine leichte Mineralität. Ein erfrischender Wein, der perfekt zu Antipasti und Meeresfrüchten passt</i>	7.00	39.00
Lugana, Mandorle DOC Le Morette (Italien) <i>Dieser elegante Lugana zeichnet sich durch seine feinen Mandelnoten und ein delikates, florales Bouquet aus. Harmonisch und vollmundig, passt er ideal zu Pasta und milden Käsesorten</i>	8.50	50.00
Féchy, La Côte AOC Obrist (Schweiz) <i>Ein feinfruchtiger Schweizer Weisswein mit zarten Aromen von Pfirsich und einem Hauch Zitrus. Er ist harmonisch und leicht, mit einer angenehmen Säurestruktur, die ihn zu einem vielseitigen Begleiter macht.</i>	6.00	30.00



ROSÉWEINE

	Glas	Flasche
Côtes de Provence AOP Château Minuty Prestige Rosé 2022, 75cl	9.50	60.00
<i>Ein eleganter, blassrosa Rosé mit Aromen von frischen Erdbeeren und einem Hauch von Pfirsich. Dieser Rosé ist trocken, leicht und blumig – ideal als Aperitif oder zu leichten Gerichten</i>		

ROTWEINE

	Glas	Flasche
Primitivo di Manduria, Sfondata Tenuta Giustini Areale (Italien)	8.50	45.00
<i>Ein kräftiger Primitivo mit Aromen von dunklen Beeren, Pflaume und einer leichten Würze. Seine samtigen Tannine und der volle Körper machen ihn zu einem idealen Begleiter für herzhaftes Gerichte und gereiften Käse.</i>		

*Alle Preise verstehen sich in Schweizer
Franken (CHF) inkl. MwSt.*

café senda

Chianti Classico Riserva DOCG (Italien)	8.00	45.00
--	------	-------

Ein klassischer Chianti mit Noten von Kirschen, Waldbeeren und einem Hauch von Kräutern. Die feinen Tannine und das ausgewogene Säureprofil verleihen ihm eine Eleganz, die perfekt zu Fleischgerichten und Pasta passt.

*Alle Preise verstehen sich in Schweizer
Franken (CHF) inkl. MwSt.*



DEKLARATION

Vegetarische Gerichte (V)

Vegane Gerichte 

Allergene

1 - Eier / 2 - Erdnüsse / 3 - Fisch / 4 - glutenhaltige Getreide / 5 - Krebstiere / 6 - Lupinen / 7 - Milch / 8 - Schalenfrüchte / 9 - Schwefeldioxid und Sulfite / 10 - Sellerie / 11 - Senf / 12 - Sesamsamen / 13 - Soja / 14 - Weichtiere

Über Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen könnten, informiert Sie unser Serviceteam gerne.

Herkunft unserer Fleisch- und Fischprodukte

- Pouletfleisch: Schweiz / Italien / Spanien
- Schweinefleisch: Schweiz / Italien / Spanien
- Kalbfleisch: Schweiz / Italien / Spanien
- Rindfleisch: Schweiz / Argentinien / Italien / Spanien
- Riesencrevetten: Vietnam
- Vongole: Italien / Spanien / Portugal
- Lachs: Norwegen
- Frische Fische: Nordsee und Mittelmeer

Wir legen grossen Wert auf die Qualität und Herkunft unserer Produkte, um Ihnen stets das Beste zu bieten.

*Alle Preise verstehen sich in Schweizer
Franken (CHF) inkl. MwSt.*