

DRINKS

COFFEE & TEA

Café	5.00
Espresso	5.00
Espresso Doppio	6.00
Cortado	5.50
Cappuccino	5.50
Flat White	6.50
Matcha Latte	7.00
Red Cappuccino Koffeinfrei	6.50
Chai Latte Chai Walla	6.50
Dirty Chai Latte	7.50
Schokolade / Ovomaltine	5.00
Mit Haferdrink	0.50
Mit Schlagrahm	1.50
Teekannen 4dl Bio-Tee vom Teeladen Chur	6.50
Ingwertraum	
Ceylon	
Chun Me Grüntee	
Früchtetee	
Alpenkräuter	
Rooibos-Vanille	
Flem Tee Frisch Ingwer-Zitrone-Pfefferminze-Honig	6.50
Apfel-Zimt Punsch	5.50
Mikks Ingwerpunsch	5.50

HOT ALCOHOL

Lodge Kafi Kaffee, Frangelico, Baileys, Kahlua, Rahm	9.50
Kafi Baileys Kaffee, Baileys, Rahm	9.50
Kafi Fertig / Lutz mit Zwetschgen Schnaps	8.50
Heu Hot Mule Heuschnaps, Mikks Punsch	9.50
Lumumba Rum, heiße Schoggi, Rahm	9.50
Heu Umba Heuschnaps, heiße Schoggi, Rahm	9.50
Flem – Li Espresso, Williams, Zucker & Feuer	9.50

HAUSGEMACHT

Haus Eistee	3/5dl	5.00 / 7.00
Haus Kombucha s'hät solangs hät	3dl	6.50

SPRUDELNDES

Bio Limos	3/5dl	4.50 / 6.50
Thymian & Zitrone		
Brombeere		
Holunder		
Möhl Bio Apfel Schorle	3/5dl	4.50 / 6.50
Möhl Bio-Apfelsaft	3/5dl	4.50 / 6.50
Vivi Kola / Vivi Kola Zero	3.3dl	5.50
Vivi Soda Ingwer & Zitrone	3.3dl	5.50
Swiss Mountain Spring Tonic, Ginger Beer	2dl	5.00
El Tony Mate	3.3dl	5.50

WASSER

Flem Wasser mit/ ohne	3/5/ 1ltr	4.50 / 5.50 / 8.50
-----------------------	-----------	--------------------

SMOOTHIE

Green Machine	8.50
Broccoli, Ananas, Spinat, Banane, Sellerie, Ingwer	
Berry Passion	8.50
Himbeere, Blaubeere, Banane, Zitrone	

BEER & SPRITZER

BIER OFFEN

Chopfab Draft	3/5dl / Pitcher 1.5ltr	5.80 / 7.50 / 21.00
Chopfab Panaché	3/5dl / Pitcher 1.5ltr	5.80 / 7.50 / 21.00

FLASCHENBIER & CIDER

Tschlin Ambra Bio	3.3dl	7.00
Birra Engiadinaisa Bio Weizen	3.3dl	7.00
Chopfab Limited Rye Red Winter Ale	3.3dl	7.00
Chopfab Bleifrei Alkoholfrei	3.3dl	6.50
Monatsbier Davoser IPA	3.3dl	8.00
Möhl Dry Hopped Apple Cider	3.3dl	6.50
Möhl Red Fleshed Apple Cider	3.3dl	6.50
Möhl Easy Apple Cider Alkoholfrei	3.3dl	6.50

SPRITZER

Flem Spritz Prosecco, Sanddorn, Soda	14.00
Thymian-Zitrone Spritz Prosecco, Zitrone-Thymian Sirup, Soda	13.00
Aperol Spritz Prosecco, Aperol, Soda	13.00
Ingwer Spritz Prosecco, Ingwerer, Ingwersirup, Soda	14.00
Hugo Prosecco, Holunder Sirup, Soda	13.00

MOCKTAILS Alkoholfrei

Homemade Orangen-Kardamon Shrub	6.50
Sanddorn- Spritz Sanddorn, Apfelsaft, Soda	12.50
Null-Muet Wermuth weiss & rot, Quittensirup, Soda	15.00
Rebelsgroni Rebels Gin 0.0, Wermuth 0.0, Campari 0.0	15.00

COCKTAILS

Lodge Mule Heuschnaps, Gingerbeer	15.00
Sbagliato Negroni Wermuth, Campari, Prosecco	16.00
Quincy Quittenschnaps, Ingwerer, Soda, Quittensirup	15.00
Appletizer Roter Wermuth, Aperol, Apfelsaft	15.00
Flem Mate Ingwerer, El Tony Mate	15.00
Espresso Martini	16.00

WINE

SCHAUMWEIN

Prosecco Rivotto Zanotto, Veneto, IT 85% Glera, 15% Gemisch von weissen Trauben, Biodynamisch	1dl/7.5dl	9.00 / 59.00
Champagner Rémy Leroy , AC Champagne, FRA	7.5dl	99.00
Fläscher PetNat Gat'Luzi, Bündner Herrschaft, CH Weissburgunder, Bio	7.5dl	72.00

KEIN WEIN

Skog Villbrygg , Oslo NO Fermentiertes Kräutergetränk – Wald im Glas!	1dl/7.5dl	9.00 / 59.00
Feral N°3 , Südtirol IT Lactofermentierte Rande, geräuchte Eiche, Thymian, Pfeffer.	1dl/7.5dl	9.00 / 59.00

WEISSWEIN

Schweiz

Fläscher Gat'Luzi, Bündner Herrschaft GR Riesling Sylvaner, Bio	1dl/7.5dl	9.50/64.00
Le Coupe de Fouet , Domaine Piccard, Lavaux VD Chasselas, Demeter	7.5dl	64.00

Österreich

Belle Fleur Weszeli, Kamptal Grüner Veltliner, Bio	1dl/7.5dl	9.00 / 59.00
Flora , Michael Gindl, Weinviertel Gelber Muskateller, Riesling, Scheurebe, Bio	7.5dl	62.00
Grünschiefer Straka, Südburgenland AT Welschriesling, Bio	7.5dl	66.00

ROSÉ / ORANGEWINE

Revolution Pink Solera Weinviertel AT Rösler, Sankt Laurent, Syrah, Demeter	7.5dl	59.00
Wabi Sabi Orange Moon Wachau AT Grüner Veltliner, Riesling, Bio	1dl/7.5dl	9.50/62.00
Riesling-Sylvaner Elia Liberto, AOC SG	7.5dl	77.00

ROTWEIN

Schweiz

Maiefelder Gat'Luzi, Bündner Herrschaft GR Blauburgunder, Bio	1dl/7.5dl	10.00 / 66.00
Fläscher Barrique, Gat'Luzi, Bündner Herrschaft GR Blauburgunder, Bio	7.5dl Magnum 1.5l	79.00 149.00
Libertà Elia Liberto AOC GR Pinot Noir, unfiltriert	7.5dl	82.00
Plant Robert Domaine Piccard, Lavaux VD Gamay, Demeter	7.5dl	89.00
Carlotta Cantina Blass, Astano TI Merlot, Bio	7.5dl	72.00

Italien

Ripasso Le Calendre Valpolicella Superiore Rondinella, Molinara, Corvinone, Corvina, Naturnah	1dl/7.5dl	9.00 / 59.00
---	-----------	--------------

Spanien

Bloom Runner Vinos Malaparte, Castilla y León Tempranillo, Biodynamisch	1dl/7.5dl	10.50 / 72.00
---	-----------	---------------

Frankreich

L'Abondance , Domaine Les Carmels, Bordeaux Malbec, Biodynamisch	7.5dl	79.00
--	-------	-------

Flem Lodge Spotlight: Unser Winzer Heinz von Gat'Luzi

Handwerk, Herzblut und eine ordentliche Portion Eigensinn: Das ist Heinz von Gat'Luzi. In der Bündner Herrschaft, einer der spannendsten Weinregionen der Schweiz, keltert er Weine mit Tiefgang und Persönlichkeit.

Heinz arbeitet naturnah, liest von Hand und greift im Keller nur so viel ein wie nötig. Das Resultat: authentische, lebendige Weine, die das Terroir und seine Handschrift klar erkennen lassen.

Seine Weine sind ehrlich, direkt und manchmal auch ein bisschen eigen – genauso mögen wir das in der Flem Lodge. Cheers auf Heinz.

Wir lieben unsere Erde, deshalb tragen wir ihr Sorge. Daher verkaufen wir ausschliesslich Weine von mutigen Winzer innen, die mit viel Handarbeit und Herzblut, mit Hilfe der Natur wunderbare Flaschen erschaffen.

Bei unserer kleinen, aber feinen Weinauswahl setzen wir auf Bio- & Naturweine aus dem erweiterten Alpenraum. Unsere Schweizer Winzer kennen wir persönlich.

It's time to wine down.

SPIRITUOSEN

Deux Frères Gin	4cl	15.00
Breil Pur	4cl	15.00
La Tribute Gin	4cl	14.00
Tanqueray No Ten Gin	4cl	13.00
Ingwerer Gin	4cl	13.00
Rebels Gin Alkoholfrei	4cl	14.00
Absolut Vodka	4cl	14.00
Whiskey Chivas Regal 12 Years	4cl	14.00
Rum Pampero Especial	4cl	12.00

Heuschnaps	2cl	8.50
Ingwerer	2cl	8.50
Iva Kräuterlikör	2cl	8.50

Bündner Minze	2cl	6.50
Braulio	2cl	6.50

Grappa My Grappa Affinata Barrique	2cl	8.50
Fläscher Tresterbrand, Gat'Luzi, GR	2cl	8.50

Zusätze		
Swiss Mountain Spring Tonic/Ginger Beer		3.50
Vivi Cola, Mate, Soda		

SAISONAL. REGIONAL.

SWISSTAINABLE.

Regionalität und Lokalität liegt uns am Herzen. Mit unseren Events und Angeboten helfen wir mit, die regionale Identität sowie regionale Kreisläufe zu stärken. Wir möchten Verantwortung für eine nachhaltige Entwicklung übernehmen und sind deshalb Teil von Swisstainable. Diese Zertifizierung von Schweiz Tourismus fördert naturnahes, nachhaltiges Reisen.



WEIN.

Bei unserer kleinen, aber feinen Weinauswahl setzen wir auf Bio- & Naturweine aus dem erweiterten Alpenraum. Unsere Schweizer Winzer kennen wir persönlich.

TEE.

Unseren Tee beziehen wir von Steffi aus dem Teeladen Chur.

KÄSE.

Aromatischer Käse direkt vom Hersteller. Roman Niederberger bringt uns seinen Käse von der Alp Sogn Martin & Alp Dadens mitten im Skigebiet von LAAX gleich selbst vorbei.

BROT.

Bäckerei Romana, Laax
Pinsa & Sauerteigbrote Andy Romer, Laax

FLEISCH.

Metzgerei Gurtner, Flims

GEMÜSE.

Ecco Jäger, Laax
Immer mal wieder von unserem eigenen Garten.

KAFFEE.

Zermatt Rösterei aus dem Wallis versorgt uns mit frisch gerösteten Speciality Coffee Bohnen.

#NoPlanetB