

Regionale Produkte

Bündner Röteli

Röteli ist schon seit dem 19. Jahrhundert eine sehr traditionelle Likörspezialität aus den Bündner Bergen.

Ein Gewürzlikör aus gedörrten Bergkirschen mit einem Hauch von Nelken, Vanille und Zimt. Diese Zutaten verleihen ihm seinen einzigartigen Geschmack.

Bündner Salsiz

Schon früher bei den Hausmetzgeten, war der Salsiz die „gute Wurst“. Für traditionelle Bündner Salsiz wird mageres Rindfleisch, feines Schweinefleisch und würziger Speck verwendet.

Vieleseitig einsetzbar und immer markant – lassen Sie sich überraschen.

Bündner Gerstensuppe

Die bekannteste Suppe Graubündens - In jedem der Bündner Täler wird sie anders gekocht, aber eine Zutat bleibt immer gleich – die Gerste. Gemüse, geräuchertes Fleisch und eine Prise Geheimnis machen unsere Variante einzigartig.

Auf Anfrage erteilt Ihnen unser Küchenteam Informationen über Allergene in unseren Speisen.

Herkunftsbezeichnung

Fisch, Schalen- & Krustentiere: auf Nachfrage

Rind: CH & URY

Schwein: SUI

Kalb: SUI

Geflügel: CH & FRA

Wurstwaren & Schinken: CH & ITA

Die Umwelt ist uns wichtig, daher achten wir beim Einkauf unserer Produkte auf artgerechte Tierhaltung sowie nachhaltigen Fischfang.

Follow us on



Stay connected and get inspired

facebook.com/tschuggengrandhotel

#tschuggenmoments #tschuggengrandhotel

#tschuggenhotelgroup



TSCHUGGEN GRAND HOTEL

AROSA

Sie können aus unserer Snack Karte Ihre Lieblingsgerichte von 11.00 bis 23.00 Uhr bestellen.

Die Gerichte, welche mit einem * versehen sind, können 24 Stunden am Tag bestellt werden.



Vegetarische Gerichte



Moving Mountains Gerichte

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.



MOVING
MOUNTAINS

Moving Mountains Gerichte stützen sich auf jüngste Erkenntnisse der Ernährungswissenschaft.

Die Basis sämtlicher Gerichte: rein pflanzlich - mit schmackhaften, vollwertigen, nahrhaften, leicht verdaulichen und auf die Region bezogenen Zutaten - ein Spiel der Aromen.

Achten Sie auf das Symbol:

SÜSSES

CHF

Früchte- und  
Beerenauswahl * 18

Crème brûlée 
*mit Bündner Röteli und
Vanille-Aprikosen* 19

Sorbetvariation  
*in der Orangentuile
ohne Orangentuile* 18

Schokoladentraum 
*mit zweierlei Mousse, Mini Muffin
und Schokoladen - Shot* 20

Käseauswahl 
mit Trockenfrüchten und Brot 21

KALTE SPEISEN

CHF

Bündner Variation * 28
*mit Trockenfleisch, Salsiz und
Maraner Alpkäse*

Caesar Salat  21
*mit Knoblauch - Croûtons
und Parmesan*

wahlweise mit

gebratener Alpsteinpouletbrust 29
sautierten Riesengarnelen 32

Schottischer Rauchlachs * 26
*mit Blattsalaten
in Moutarde de Meaux-Marinade,
Randen - confit und Dillgurken*

Büffelmozzarella  24
*mit eingelegtem Ofengemüse
und Basilikumpesto*

HAUPTGANG

CHF

Tschuggen-Burger	37
<i>mit Swiss Prime Beef, Marmelade von der roten Zwiebel und Pommes Frites</i>	
Perlhuhnbrust	42
<i>mit Trüffeljus, saisonalem Gemüse und Kartoffelgnocchi</i>	
Aroscher Geschnetzeltes *	54
<i>Kalbsstreifen mit Pilzen, Salsiz, Gemüse und Tagliatelle</i>	
Medaillon vom Rindsfilet	68
<i>mit grüner Pfeffersauce, Gemüse und Kartoffelgratin</i>	
Seezungenfilet	56
<i>mit Kräutersauce auf Blattspinat und gedämpften Kartoffeln</i>	
Gemüse	
in roter Currysauce  	31
<i>mit Koriander und Basmatireis</i>	

SANDWICH

CHF

Club Classic 34

*mit Poulardenbrust, Ei,
Ramati Tomaten, Cocktailsauce
und Bauernspeck*


Club Provence  31

*mit Grillgemüse, Ei,
Ramati Tomaten und Basilikumpesto*

Club Suisse 29

*mit Bergschinken, Maraner Alpkäse,
Ei und Ramati Tomaten*

*Unsere Club Sandwiches servieren
wir mit Salat und Pommes Frites.*

Focaccia  16

Nach Wunsch belegt mit:

*Bergschinken, Bündner Rohschinken,
Salami, Alpkäse oder Aroser Camembert*

*Unsere Focaccia servieren wir
mit Kartoffelchips.*

FÜR ZWISCHENDURCH

CHF

Äppler Makkaroni 27
*mit hausgemachten Röstzwiebeln,
Alpenspeck, Apfelmus
und kleinem Salat*

Linguine 36
*mit Tomatenpesto
und gebratenen Riesencrevetten*



Carnaroli Risotto  28
*mit Pilzen, Zuckererbsen
und Sbrinz*

SUPPEN

CHF

Bündner Gerstensuppe * 15
mit Trockenfleisch-Grissini

Rindsconsommé 17
mit Schnittlauch und Wurzelgemüse

Tomatensuppe *   14
mit Kräuteröl