

## 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](https://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 - bestehen aus ausgewählten, auf die Region bezogenen Zutaten und sind so nahrhaft und gesund wie schmackhaft. Achten Sie einfach auf das Moving Mountains Symbol in unseren Menükarten: 

## 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

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

## Regional products

### Grison Röteli

Grison Röteli is a very traditional liqueur speciality from the Grison mountains since the 19th century. A spice liqueur made from dried mountain cherries with a hint of cloves, vanilla and cinnamon. These ingredients gives the unique flavour.

### Grison Salsiz

Long time ago, for the swiss butcher the Salsiz was the "good" sausage. Lean beef, fine pork and bacon is used for traditional Grisons Salsiz. Versatile and always prominently - you will be surprised.

### Grison Barley Soup

The most famous soup of Grison. In each of the Grison valleys it's cooked differently, but one ingredient always remains the same - the barley. Vegetables, smoked meat and a pinch of a secret ingredient makes our version unique.

*Our kitchen team assists you concerning questions about allergenic substances.*

## Declaration of origin

Fish, shellfish & crustaceans: upon request  
Beef: CH & URY  
Pork: CH  
Veal: CH  
Poultry: CH & FRA  
Sausage & ham: CH & ITA



*We value our environment, therefore animal welfare and sustainable fishery are highly important to us.*

Follow us on    
Stay connected and get inspired  
[facebook.com/tschuggengrandhotel](https://facebook.com/tschuggengrandhotel)  
#tschuggenmoments #tschuggengrandhotel  
#tschuggenhotelgroup



TSCHUGGEN GRAND HOTEL  
AROSA

You may order your favorite dishes from 11.00 am till 11.00 pm.

The dishes marked with \* are available 24 hours a day.




Vegetarian dishes



Moving Mountains dishes

All prices are in Swiss Francs included VAT.



Moving Mountains menus - prepared with nutrient-dense ingredients, rooted in the sense of place of the Swiss mountains and celebrating a truly nourishing and joyous deliciousness. Just look for the Moving Mountains icon on our menus: 


## DESSERT

CHF

Choice of fruits and berries \*   18

Crème brûlée  19  
*with Grison Röteli  
and vanilla apricots*

Sorbet variation   18  
*in orange tuile  
without orange tuile*

Chocolate dream  20  
*with a duet of mousse, mini muffin  
and chocolate shot*

Cheese selection  21  
*with dried fruits and bread*



## COLD DISHES

	CHF
<b>Grison variation *</b> <i>of dried meat, Salsiz and cheese of Maran</i>	28
<b>Caesar salad</b>  <i>with garlic croutons and Parmesan cheese</i>	21
your choice of	
<i>roasted Alpstein chicken breast</i>	29
<i>pan fried shrimps</i>	32
<b>Smoked Scottish salmon *</b> <i>with leaf salad, marinated with moutarde de Meaux, beetroot confit and dill cucumbers</i>	26
<b>Buffalo mozzarella</b>  <i>with pickled oven vegetables and basil pesto</i>	24


## MAIN COURSE

	CHF
<b>Tschuggen Burger</b> <i>with Swiss Prime beef red onion jam and French fries</i>	37
<b>Guinea fowl breast</b> <i>with truffle jus, seasonal vegetables and potato gnocchi</i>	42
<b>Sliced veal Arosa style *</b> <i>with mushrooms, Salsiz, vegetables and tagliatelle</i>	54
<b>Beef Tenderloin</b> <i>with green pepper sauce, vegetables and potato gratin</i>	68
<b>Filet of sole</b> <i>with herb sauce on leaf-spinach and steamed potatoes</i>	56
<b>Vegetables</b> <b>in red curry sauce</b>  <i>with cilantro and basmati rice</i>	31

## SANDWICH

CHF

**Club Classic** 34  
*with chicken breast, egg,  
Ramati tomatoes, cocktail sauce,  
and bacon*

**Club Provence**  31  
*with grilled vegetables, egg,  
Ramati tomatoes and basil pesto*

**Club Switzerland** 29  
*with Alpine ham, Arosa  
mountain cheese, egg and  
Ramati tomatoes*

*Our Club Sandwiches are served  
with salad and French fries.*

**Focaccia**  16

your choice of:



*Alpine ham, raw ham, Salami,  
Alpine cheese or Arosa camembert  
served with potato chips*

*Our Focaccia are served  
with potato chips.*

## FOR SNACKY MOMENTS

	CHF
<b>Alpine macaroni</b> <i>with homemade roasted onions, Alpine bacon, apple purée and a small salad</i>	27
<b>Linguine</b> <i>with tomato pesto and fried tiger prawns</i>	36
<b>Carnaroli risotto</b>  <i>with mushrooms, sugar peas and Sbrinz cheese</i>	28

## SOUPS

	CHF
<b>Grisons barley soup</b> * <i>with air-dried meat grissini</i>	15
<b>Beef consommé</b> <i>with chive and root vegetables</i>	17
<b>Tomato soup</b> *   <i>with herbal oil</i>	14