




01

STARTER

CAESAR SALAT

mit seinem Dressing, Parmesan, Croûtons und Tomaten 

Caesar salad with its dressing, parmesan, croutons and tomatoes

21

RINDSCARPACCIO

mit Rucola, Parmesan, Olivenöl und Zitrone

Beef carpaccio with rocket, parmesan, olive oil and lemon

28

NÜSSLISALAT

mit French Dressing, Speck, Ei und Croûtons


Lamb's lettuce with French dressing, bacon, egg and croutons

17

02

MAINS

FONDUE NATURE


Klassisches Fondue mit feinstem Käse der Sennerei Maran aus Arosa. 

Dazu servieren wir Ihnen frisches Ruchbrot der Bäckerei Widmer aus Arosa.

28

Classic fondue with finest cheese from the Sennerei Maran in Arosa served with freshly baked wholegrain bread from the bakery Widmer in Arosa.

CHAMPAGNER – TRÜFFEL FONDUE

Edelster Champagner in Kombination mit Trüffel und ausgewähltem Käse der Sennerei Maran aus Arosa. Dazu servieren wir Ihnen frisches Ruchbrot der Bäckerei Widmer aus Arosa. 

36

Finest champagne in combination with truffle and selected cheese from the Sennerei Maran in Arosa served with freshly baked whole-grain bread from the bakery Widmer in Arosa.

STEINPILZ FONDUE

Geniessen Sie ein Steinpilz Fondue der Spitzenklasse! 

Käse von der Sennerei Maran meets Steinpilz.

Dazu servieren wir Ihnen frisches Ruchbrot der Bäckerei Widmer aus Arosa.

34

Enjoy our fabulous porcini fondue!
Cheese from the Sennerei Maran meets porcini. Served with freshly baked whole-grain bread from the bakery Widmer in Arosa.

03

DESSERT

TSCHUGGEN CHEESE CAKE

mit Mascarpone – Amarena Kirsch Glace

Tschuggen cheese cake with mascarpone – Amarena cherry ice cream

14

BESCHRIEB VON REGIONALEN PRODUKTEN

Biologisches Berggetreide aus Graubünden. Birnenbrot von der Bäckerei Widmer in Arosa – Traditionelles Schanfigger Gebäck, wie das nach alten eigenen Rezepten hergestellte Birnenbrot, aus der hauseigenen Konditorei ist nur eine der Spezialitäten, für die das Haus Widmer bereits mit der Swiss Bakery Trophy ausgezeichnet wurde.

UNSERE FLEISCHHERKUNFT

Kalb: Schweiz / Rind: Schweiz / Geflügel: Schweiz, Frankreich / Schwein: Schweiz

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

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

Vegetarische Gerichte 

Alle Preise in Schweizer Franken inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

SPECIFICATION OF REGIONAL PRODUCTS

Certified organic barley from Grisons. Pear bread from the bakery Widmer in Arosa – Traditional specialty from the Schanfigg Valley, made after old recipes for which this bakery earned the Swiss Bakery Trophy.

DECLARATION OF ORIGIN

Veal: Switzerland / Beef: Switzerland / Chicken: Switzerland, France / Pork: Switzerland

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

Our kitchen team assists you concerning questions about allergenic substances.

Vegetarian dishes 

All prices are in Swiss francs and inclusive VAT.