

LA BREZZA

Liebe Gäste

Herzlich Willkommen im neuen La Brezza – Arosa. Mein Name ist Marco Campanella und gemeinsam mit meinem Team koche ich seit 2018 im Hotel Eden Roc in Ascona, einem Schwesterhotel vom Tschuggen. Wir freuen uns sehr, während der Wintermonate nun hier in Arosa sein zu dürfen.

Wir servieren Ihnen heute leichte und vor allem frische Gerichte, die gleichzeitig sehr raffiniert und aufwendig zubereitet sind. Die einzelnen Komponenten auf dem Teller sollen gut erkennbar sein – im Idealfall in verschiedenen Konsistenzen und unterschiedlich zubereitet.

Ich hoffe, Sie geniessen das Essen und Ihre Zeit bei uns und freue mich auf Ihr Feedback.

Dear guests

Welcome to the new La Brezza - Arosa. My name is Marco Campanella and on behalf of my team, I am delighted to be introducing you to our menu this winter at Tschuggen Grand Hotel. My team and I have worked together since 2018 at Hotel Eden Roc in Ascona, a sister property of Tschuggen Grand and so it is wonderful to be here in Arosa this winter.

Our aim is to deliver light but elaborate cuisine and above all, focus on the flavors by using the freshest ingredients. Whilst the individual components on the plate will be recognizable, the unique preparation of ingredients will add fun and adventure to the dining experience.

I hope you enjoy the culinary experience and your time with us and look forward to your feedback.

Marco Campanella

INSPIRATION

Rocklobster | Rande | Bergamotte

Langouste | betterave | bergamote

Rock lobster | beetroot | bergamot

Rusti's Ei aus Graubünden | Albula Kartoffel | Zwiebel

Rusti's œuf des Grisons | pomme de terre d'Albula | oignon

Rusti's Egg from Grisons | Albula potato | onion

Ravioli gefüllt mit geschmorter Entenkeule aus dem Appenzell

Raviolis farcis à la cuisse de canard d'Appenzell

Duck joint ravioli from Appenzell

Mild gegarter Black Cod | Sauerkraut | Kristal Kaviari Kaviar

Black cod cuit à point | choucroute | caviar Kristal Kaviari

Slightly cooked black cod | sauerkraut | Kristal Kaviari caviar

Rücken und Haxe vom Schweizer Kalb aus Holzen | Schwarzwurzel | Trüffel


Selle et jarret de veau Suisse de Holzen | salsifis | truffe

Veal sirloin and knuckle from Holzen | salsify | truffle

Brust und Keule von der Taube von Alfred Escher | Topinambur | Rotweinschalotte | Purple Curry

Poitrine et cuisse de pigeon de Alfred Escher | topinambour | échalotes au vin rouge | curry violet

Pigeon breast and club from Alfred Escher | sunchoke | red wine shallots | purple curry

"La Bouse" – Weisschimmel Käse mit Trüffel und Walnuss von der Käserie Jumi 

"La Bouse" – fromage au moisi blanc avec truffe et noix de la fromagerie Jumi

"La Bouse" – white mildew cheese with truffle and walnut from the cheese dairy Jumi

Joghurt von der Käserie Maran | Mandarine | Basilikum

Yogourt de la fromagerie Maran | mandarine | basilic

Yoghurt from cheese dairy Maran | mandarin | basil

3 Gänge CHF 120 | 4 Gänge CHF 135 | 5 Gänge CHF 150 | 6 Gänge CHF 165 | 7 Gänge CHF 180 | 8 Gänge CHF 195

3 plats CHF 120 | 4 plats CHF 135 | 5 plats CHF 150 | 6 plats CHF 165 | 7 plats CHF 180 | 8 plats CHF 195

3 courses CHF 120 | 4 courses CHF 135 | 5 courses CHF 150 | 6 courses CHF 165 | 7 courses CHF 180 | 8 courses CHF 195

Alle Preise in Schweizer Franken inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer

Tous les prix sont en francs suisses inclus TVA

All prices are in Swiss francs and inclusive VAT

WINTER GARTEN MENÜ

MENU JARDIN D' HIVER

WINTER GARDEN MENU

Rande | Chicorée | Meerrettich

Betterave | chicorée | raifort

Beetroot | chicory | horseradish

Karotte | Linsen | Gewürze

Carotte | lentilles | épices

Carrot | lentils | spices

Edelpilzravioli | Wirsing | Quinoa

Ravioli aux champignons nobles | chou vert | quinoa

Noble mushroom ravioli | savoy cabbage | quinoa

Topinambur | Lauch | Quitte

Topinambour | poireau | coing

Sunchoke | leek | quince

Blumenkohl | Trüffel | Macadamianuss

Chou-fleur | truffe | noix de macadamia

Cauliflower | truffle | macadamia nut

Sellerie | Rotwein Schalotten | Balsamico Jus

Céleri | échalote au vin rouge | jus au vinaigre balsamique

Celery | red wine shallots | balsamic vinegar jus

Birne | Gianduja Nougat | Kräuter

Poire | nougat gianduja | herbes

Pear | gianduja nougat | herbs

3 Gänge CHF 105 | 4 Gänge CHF 120 | 5 Gänge CHF 135 | 6 Gänge CHF 150 | 7 Gänge CHF 165

3 plats CHF 105 | 4 plats CHF 120 | 5 plats CHF 135 | 6 plats CHF 150 | 7 plats CHF 165

3 courses CHF 105 | 4 courses CHF 120 | 5 courses CHF 135 | 6 courses CHF 150 | 7 courses CHF 165

Die Preise sind in Schweizer Franken inklusive Service und MwSt.

Les prix sont en francs suisses et incluent le service et la TVA

Prices are in Swiss francs and include service and



Intro

Das Moving Mountains Programm der Tschuggen Hotel Group beruht auf fünf Säulen, um unseren Gästen einen gesunden Aufenthalt voller Freude zu bieten:

Move

Play

Nourish

Rest

Give

Ernährungsgrundsätze

Moving Mountains Gerichte werden nach den folgenden Prinzipien hergestellt, um Ihre Gesundheit und das Immunsystem zu fördern.

1. Inspiriert von den Schweizer Bergen: Vollwertig, frisch, nahrhaft und saisonal.

Wir leben im Einklang mit der Natur, die uns umgibt, und bringen ihre Schätze in frischer, reiner und optimal zubereiteter Form mit hohem Nährwert auf Ihren Teller. Achten Sie besonders auf natürliche Produkte mit Heilwirkung, essbare Wildpflanzen und frische Zutaten der Saison aus der lokalen Umgebung.

2. Nach dem Stand der Wissenschaft: Wir beschäftigen uns mit den jüngsten Erkenntnissen der Ernährungsforschung.

Die aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnisse bezüglich Mikrobiom und Immun-Resilienz lassen wir in unsere Wahl der Zutaten und deren Zubereitung einfließen. Die Produkte sind rein pflanzlich, enthalten vollwertigen Zucker (wie etwa Sirup von einheimischen Baumarten) und Vollkorn anstelle von raffiniertem Zucker und Weissmehl – somit ist jeder Bissen eine Wohltat für Ihre Gesundheit.

3. Nährstoffdichte: Kochkunst auf Pflanzenbasis.

Unsere Ernährungsgrundsätze schenken Obst und Gemüse einen Ehrenplatz in unserem Speiseplan; die Basis all unserer Gerichte ist rein pflanzlich. Diese kann dann auf Anfrage durch unsere Empfehlungen an Wild, Fleisch, Fisch und Käse ergänzt werden.

4. Gaumenfreude: Geschmack und Aromen diktieren jedes Gericht

Es wird oft irrtümlich angenommen, dass Essen entweder ein Genuss oder gesund ist. Um Gesundheit und Vitalität zu fördern, muss das Essen zugleich einen köstlichen Genuss bieten.



Intro

The Tschuggen Hotel Group's Moving Mountains program draws on five pillars to ensure a healthy and joyous stay for our guests:

Move

Play

Nourish

Rest

Give

Nourish Principles

Moving Mountains dishes are created according to the following principles promoting good health, reducing inflammation and boosting your immune system.

1. Inspired by the Swiss Mountains: Whole, fresh, seasonal, nutrient-dense food.

We take the nature that surrounds us and bring it to your plate- fresh, clean and prepared to preserve or improve its nutrition. Look out for locally-inspired healing foods with medicinal qualities, wild foraged foods and fresh seasonal ingredients.

2. Rooted in Science: Working with the latest developments in nutritional research.

The latest science on the gut microbiome and immune resilience are reflected in the menu through our choice of ingredients and in their preparation. Plant-based, replacing white sugar and white flour in favour of complex sugars (such as local tree syrups) and whole grains- every delicious mouthful works to improve health.

3. Nutrient Density: A plant-based approach to cooking.

To meet our nutritional standards, vegetables and fruit receive pride of place in our cooking and the foundations of all our dishes are entirely plant-based. Suggested game, meat, fish and cheeses can then be added upon request as compliments.

4. Deliciousness: Taste and flavour governs every decision and underpins our approach.

We have been led astray by the false assumptions that food is either comforting and delicious or healthy. To build resilience and health, food must give joy as well as nourishment.

Gerne weisen Sie darauf hin, dass die Wahl eines Menüs pro Tisch uns dabei unterstützt, die Qualität der Speisen und Serviceabläufe zu garantieren. Bei einem 4- oder 5-Gang-Menü sind zwei respektive drei Vorspeisen, ein Hauptgericht und ein Dessert enthalten. Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis.

Nous vous informons que pour assurer la qualité de notre cuisine et le temps du service, nous vous suggérons fortement de choisir le même menu. La composition du menu à 4 ou à 5 plats se compose de deux ou trois entrées, un plat principal et un dessert. Nous vous remercions en avance de votre compréhension.

We kindly inform our customers that to ensure the food quality and the service timing we strongly suggest choosing the same menu. The composition of the 4-course or 5-course menu includes two or three appetizers, a main course and a dessert. Thank you in advance for your understanding.

 Plant based

Kinder erhalten kostenlos eine Kugel Eis nach Wahl

Enfants reçoivent une boule de glace gratuite

We offer one scoop of ice cream of your choice to every child at no additional cost

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

Sur demande notre équipe de la cuisine vous donne des informations sur des allergènes dans nôtres repas

Our kitchen team assists you concerning questions about allergenic substances

Kalb & Ente: Schweiz

Veau & canard: Suisse

Veal & duck: Switzerland

Taube: Frankreich

Pigeon: France

Pigeon: France

Stör: Italien

Esturgeon: Italie

Sturgeon: Italy

Rocklobster: Grossbritannien



Langouste: Grande – Bretagne

Rock lobster: Great Britain

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

Notre environnement a beaucoup d'importance pour nous. C'est pourquoi nous respectons les besoins des animaux et la pêche avec un effet durable

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

#tschuggenmoments #tschuggengrandhotel #tschuggenhotelgroup