s'Basement Menü

STARTER

CHF

- Kräutersalat | marinierte Gerste | eingelegtes Wurzelgemüse | Hausdressing — 21
- Geschmorte Bündner Rande | Sonnenblumenkernpesto | hausgemachter plant-based Ricotta — 23
- Winter-Nüsslisalat | Knoblauch Croûtons | Albula-Kartoffel Dressing
  wahlweise mit gehacktem Ei und geröstetem Buurespeck — 19
- Gebeizter Lostallo Lachs | Ruchbrot | Arosa Alpensauerrahm | Schnittlauch — 27

SUPPEN

CHF

- Bündner Kürbissuppe | gerösteter Hanf aus Tschiertschen | Hanföl — 16
- Schanfigger Bio-Maronisuppe | Maroni-Brotcroûtons — 16

ZWISCHENGÄNGE

CHF

- Rösti mit Kartoffeln vom Biohof La Sorts aus Filsur | sautierte Waldpilze — 25
- Bündner Bärlauchrisotto | eingelegte Schweizer Kirschtomaten — 27

PASTA

CHF

- Trüffelhörnli-Express | flambierter Bündner Apfel — 26
- Plant-based Spaghetti aus Thusis | gebrannter Weisskohl | Safran | Knoblauch | Chili — 24

HAUPTGÄNGE

CHF

- Gersten «Hacktätschli» | pikante Tomatensauce | Selleriepüree | geröstete Baumnüsse — 31
- Bündner «Fleischknödli» vom Aroser Bio-Freilandrind | Schalottenmarmelade | Röstzwiebeln | Petersilien-Kartoffelstock — 36

SPECIALS

CHF

- Täglich wechselnde Fleischauswahl vom Aroser Biobauernhof Lütscher – werfen Sie einen Blick auf unsere Tafel
- Bündner Kalbs-Cordon bleu von der Metzgerei Mark aus dem Prättigau | Bündner Rohschinken | Käse von der Alp Maran | Preiselbeeren — 45
- Schweizer Saibling | Arosa Heusauce — 39

BEILAGEN AUSWAHL

CHF 9 pro Beilage

- Trüffelhörnli
- Arosa Quark Pizokel
- Rösti mit Kartoffeln vom Biohof La Sorts aus Filsur
- Bündner Bio-Fries
- Gegrilltes Wintergemüse
- Sautierter Winterspinat

KÄSE

CHF

- Rezenter Aroser Alpkäse | Arosa Birnenbrot | Nüsse | hausgemachtes Chutney — 19

DESSERT

CHF

- Apfelstrudel vom Brett | plant-based Vanillesauce oder Arosa Milchblumenglacé — 18
- Tschuggen Nusstorte | Gewürzbirne | Birnensorbet — 16
- Schoggimousse aus dem Milch-Chesseli | Sanddornsauce — 15

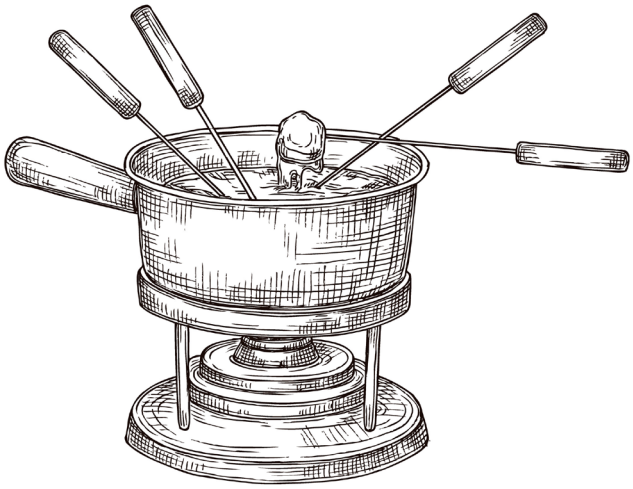
Mehr Details zu unserem plant-based Moving Mountains-Programm finden Sie auf der nächsten Seite.

THE BASEMENT
AT THE TSCHUGGEN GRAND HOTEL

Jeden Donnerstag servieren wir ein Käsefondue von der Sennerei Maran in Arosa.
Dazu gibt es frisches Hausbrot.

FONDUE

	CHF
• Käsefondue Natur	32
• Käsefondue mit Steinpilz und Arosa Bergthymian	37
• Käsefondue mit Trüffel und Champagner	39
• Plant-based Fondue Natur von New Roots	32
• Plant-based Fondue von New Roots mit Steinpilz und Arosa Bergthymian	37
• Plant-based Fondue von New Roots mit Trüffel und Champagner	39



MOVING MOUNTAINS

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

Move, Play, Nourish, Rest, Give.

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:

Unsere Fleischherkunft
Kalbfleisch: Schweiz / Rindfleisch: Schweiz /
Lachs & Saibling: 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.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

THE BASEMENT
AT THE TSCHUGGEN GRAND HOTEL