



TSCHUGGEN GRAND HOTEL
AROSA

ROOM SERVICE


VORSPEISEN

Bündnervariation mit Trockenfleisch, Salsiz und Bergkäse	*28
Caesar Salat mit Knoblauchcroûtons und Parmesan	21
serviert mit gebratener Alpsteinpouletbrust	29
serviert mit sautierten Riesengarnelen	32
Schottischer Rauchlachs mit Moutarde de Meaux, Randenconfit, Dillgurken, Blattsalat und Toast	*26
Büffelmozzarella mit eingelegtem Ofengemüse und Basilikumpesto ✓	24

SANDWICH

Club Sandwich „Classic“	34
mit Poulardenbrust, Ei, Ramatini Tomaten, Bauernspeck und Cocktailsauce	
Club Sandwich „Provençal“ ✓	31
mit Grillgemüse, Ei, Ramatini Tomaten und Basilikumpesto	
Club Sandwich „Schweiz“	29
mit Bergschinken, Ei, Ramatini Tomaten und Aroser Alpkäse	
<i>Unsere Club Sandwiches servieren wir Ihnen mit Salat und Pommes Frites</i>	
Focaccia belegt mit Alpkäse, Aroser Camembert, Bergschinken oder Salami	16
<i>Unsere Focaccias servieren wir Ihnen mit Kartoffel-Chips</i>	


SUPPEN

Bündner Gerstensuppe mit Trockenfleisch und Grissini	*15
Rindsconsommé mit Schnittlauch und Wurzelgemüse	17
Tomatensuppe mit Kräuteröl  ✓	14

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Äpler Maccaroni mit gebratenen Zwiebelringen, Alpenspeck, Apfelmus und kleinem Salat	27
Linguini mit Tomatenpesto und gebratenen Riesencrevetten	36
Carnarolirisotto mit Pilzen, Kefen und Sbrinz ✓	28

HAUPTGÄNGE

Hamburger „Tschuggen“ mit Swiss Prime Beef, Marmelade von der roten Zwiebel und Pommes Frites	37
Mediterrane Perlhuhnbrust mit Trüffeljus, Gemüse und Kartoffelgnocchi	42
Aroser Geschnetzeltes mit Pilzen, Salsiz, Gemüse und Tagliatelle	*54
Medaillon vom Rindsfilet mit grüner Pfefferrahmsauce, Gemüse und Kartoffelgratin	68
Gebratenes Seezungenfilet mit Kräutersauce, Blattspinat und gedämpften Kartoffeln	56
Gemüse mit roter Currysauce , Koriander und Basmatireis  ✓	31

SÜSSES & KÄSE

Auswahl von saisonalen Früchten und Beeren	*18
Gebrannte Crème mit Aroser Röteli und Vanille – Aprikosen	19
Sorbetvariation in der Orangentülle	18
Schokoladentraum mit zweierlei Mousse, Minimuffin und Trinkschokoladen – Shot	20
Käseauswahl mit Trockenfrüchten und Brot	21



TSCHUGGEN GRAND HOTEL
AROSA

ROOM SERVICE


STARTERS

Air dried beef Grison style , salsiz and alpine cheese	*28
Caesar's salad with garlic croutons and parmesan	21
served with roasted Alpstein chicken breast	29
served with sautéed giant prawns	32
Scottish smoked salmon with Moutarde de Meaux, beetroot confit, dill cucumbers, leaf salad and toast	*26
Buffalo mozzarella with pickled oven vegetables and basil pesto ✓	24

SANDWICHES

Club Sandwich „Classic“	34
with chicken, egg, Ramatini tomatoes, crispy bacon and cocktail sauce	
Club Sandwich „Provençal“	31
with grilled vegetables, egg, Ramatini tomatoes and basil pesto	
Club Sandwich „Switzerland“	29
with alpine ham, egg, Ramatini tomatoes and alp cheese from Arosa	
<i>Our Club Sandwiches are served with salad and fries</i>	
Focaccia with alpine cheese, camembert from Arosa, alpine ham or salami	16
<i>Our focaccias are served with potato chips</i>	


SOUPS

Traditional Grison style barley soup with air dried meat and grissini	*15
Beef consommé with chives and root vegetables	17
Tomato soup with herb oil  ✓	14

SNACK MOMENTS

Alpine style Macaroni with fried onion, alpine bacon, apple purée and small salad	27
Linguine with tomato pesto and fried giant prawns	36
Carnaroli risotto with mushrooms, sugar peas and Sbrinz ✓	28

MAIN COURSES

Hamburger „Tschuggen“ with Swiss Prime beef, red onion marmalade and potato fries	37
Oven baked guinea fowl breast with truffle jus, vegetables and potato gnocchi	42
Sliced veal Arosa style with mushrooms, Salzis, vegetables and tagliatelle	*54
Beef tenderloin with green pepper cream sauce, vegetables and potato gratin	68
Sautéed sole fillet with herb sauce, spinach and stewed potatoes	56
Vegetables with red curry sauce , cilantro and Basmati rice  ✓	31

DESSERTS & CHEESE

Choice of seasonal fruits and berries	*18
Crème brûlée with cherry liqueur from Arosa and vanilla apricots	19
Variation of sorbets served in an orange tuille	18
Chocolate dream with a duo of mousse, mini muffin and chocolate shot	20
Cheese selection with dried fruits and bread	21