Grand Restaurant

Room Service Menü

Room service menu

TSCHUGGEN GRAND HOTEL
AROSA

CLASSICS & STARTERS

Bündnervariation | *Grisons-style variation* *31
Bündnerfleisch | Salsiz | Bergkäse | *Bündnerfleisch | Salsiz | alpine cheese*

Caesar Salat | Caesar salad 28
Baby Lattich | Knoblauch-Croûtons | Parmesan | Tomate | Bauernspeck | Caesardressing
Baby romaine lettuce | garlic croutons | Parmesan | tomato | farmhouse bacon | Caesar dressing

Add on: Pouletbrust | *chicken breast* 36

Arosa Bowl 29
Gerste | Wurzelgemüse | konfierte Birne | Baumnüsse | Johannisbeerdressing
Barley | root vegetables | pear confit | walnuts | redcurrant dressing

Add on: Pouletbrust | *chicken breast* 37

Beef Tatar 80g | 160g 31 | 49
Gepickelte Senfsamen | schwarzer Trüffel | Butterbrioche | Kresse
Pickled mustard seeds | black truffle | butter brioche | cress

Burrata *31
Dreifarbige Kirschtomaten | Basilikum | Balsamico-Perlen
Tri-colored cherry tomatoes | basil | balsamic vinegar pearls

SUPPEN | *SOUPS*

Bündner Gerstensuppe | *Grison barley soup* *18
Bündnerfleisch | Schnittlauch
Bündnerfleisch | chives

Ochsenschwanzconsommé | *Oxtail consommé* 23
Geschmorte Ochsenschwanz-Ravioli | Gemüsebrunoise
Braised oxtail ravioli | vegetable brunoise

Sellerie-Apfel-Schaumsuppe | *Celeriac-apple foam soup* *18
Rettich | *daikon radish*

PASTA & RISOTTO

Calamarata *32
Tomatosauce | Burrata | Basilikum
Tomato sauce | Burrata | *basil*

Kalbsbacken-Ravioli | *Veal cheek ravioli* 36
Bergkäs-Fonduta | Nussbutterschaum | Schnittlauch
Alpine cheese Fonduta | brown butter foam | chives

Steinpilzrisotto | *Porcini mushroom risotto* 33
Basilikumpesto | Traubenreduktion
Basil pesto | grape reduction

TSCHUGGEN GRAND HOTEL
AROSA

BURGER & SANDWICH

Club Sandwich "Classic" 46
Geräucherte Pouletbrust | Ei | Baby Lattich | Tomate | Gurke | Bauernspeck
Smoked chicken breast | egg | baby romaine lettuce | tomato | cucumber | farmhouse bacon

Club Sandwich "Arosa" 42
Vollkorntoast | Harissa | Baby Lattich | Tomate | Gurke | gegrillte Aubergine
Wholemeal toast | Harissa | baby romaine lettuce | tomato | cucumber | grilled aubergine

Black Venison Burger 48
Aktivkohle-Bun | Hirsch Patty | Wildjus-Mayonnaise | Bauernspeck | geräucherter Bergkäse | Rotwein-Wacholder-Rotkohl
Charcoal bun | venison patty | game jus mayonnaise | farmhouse bacon | smoked alpine cheese | red wine-juniper red cabbage

Mountain Burger 44
Brioche Bun | Plant-based Patty | Kräuter-Mayonnaise | Baby Lattich | gegrillte Paprika | Tomate | Hummus
Brioche bun | plant-based patty | herb mayonnaise | baby romaine lettuce | grilled bell pepper | tomato | hummus

Unsere Club Sandwiches und Burger servieren wir regulär mit Pommes Frites.
Alternativ mit Süsskartoffelpommes oder kleinem Beilagensalat.
Upgrade Trüffel-Pommes + CHF 12.
Our club sandwiches and burgers are regular served with French fries.
Alternatively served with sweet potato fries or a small side salad.
Upgrade to Truffle fries + CHF 12.

HAUPTGÄNGE | *MAINS*

Wolfsbarschfilet | *Sea bass fillet* 58
Geräucherter Heringskaviar | Beurre blanc | wilder Brokkoli | Sardellenmayonnaise
Smoked herring caviar | beurre blanc | bimi broccoli | anchovy mayonnaise

Wiener Schnitzel | *Viennese Schnitzel* 59
Preiselbeeren | Pommes frites
Lingonberry | French Fries

Brokkoli "Steak" | *Broccoli "Steak"* 46
Gemüsejus | Pfefferminze | Pinienkerne
Vegetable jus | peppermint | pine nuts

DESSERT & KÄSE | *CHEESE*

Crème Brûlée 21
Sauerkirsche | Kardamom | Marzipanhippe
Sour cherry | cardamom | marzipan tuiles

Midnight Bergamot 21
Bergamotte-Crèmeux | Zartbitterschokolade | Mascarpone | Mokka-Karamell
Bergamot crémeux | dark chocolate | mascarpone | mocha caramel

Früchte- und Beerenauswahl | *Selection of fruit and berries* *19

Glaceauswahl | *Ice Cream selection* 7

Aroser Käseauswahl | *Cheese selection from Arosa* *28

Gerichte, welche mit einem * versehen sind, können 24 Stunden am Tag bestellt werden.
*The dishes marked with * are available 24 hours a day.*

Preise in CHF inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer
Prices in CHF incl. statutory VAT

TSCHUGGEN GRAND HOTEL
AROSA

MOVING MOUNTAINS

Moving Mountains Gerichte stützen sich auf jüngste Erkenntnisse der Ernährungswissenschaft.
Die Basis sämtlicher Gerichte: rein pflanzlich – mit wildwachsenden Zutaten sowie vollwertigen Zucker und Vollkorn, anstelle von raffiniertem Zucker und Weissmehl. Nährstoffreich, leicht verdaulich, auf die Region bezogen – und doch diktieren Geschmack und Aromen jede Mahlzeit.
Halten Sie Ausschau nach folgendem Symbol:

Moving Mountains dishes are backed by the latest findings in nutritional science.
The ingredients are purely plant-based and contain wild foraged foods, whole sugars and whole grains, instead of refined sugar and white flour.
Nutrient-dense, easy to digest and locally inspired - yet taste and flavours govern every decision.
Look out for the following symbol:

Auf Anfrage erteilt Ihnen unser Küchenteam Informationen über Allergene in unseren Speisen
Our kitchen team assists you concerning questions about allergenic substances

Die Umwelt ist uns wichtig, daher achten wir beim Einkauf unserer Produkte auf artgerechte Tierhaltung sowie nachhaltigen Fischfang.
We value our environment, therefore animal welfare and sustainable fishery are highly important to us.

Herkunftsbezeichnung | *Declaration of origin*
Fisch, Schalen- & Krustentiere | *Fish, shellfish & crustaceans* ES | CH | GRC | VIE | NL
Rind | *Beef* CH
Kalb | *Veal* CH
Geflügel | *Poultry* CH & NL
Wurstwaren & Schinken | *Sausage & ham* CH & IT
Brot | *Bread* CH
Eier | *Eggs* CH