



Das Leben ist bezaubernd.
Man muss es nur
durch die richtige Brille sehen.

-Alexandre Dumas-

Für den Jugendschutz:

Das Gesetz verbietet den Verkauf von
Wein, Bier und Apfelwein an unter 16-Jährige &
Spirituosen, Aperitifs und Alcopops an unter 18-Jährige

Das Personal darf einen Ausweis verlangen.



MOVING
MOUNTAINS


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


Move Play Nourish Give Rest

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 Give Rest

Moving Mountains Gerichte stützen sich auf jüngste Erkenntnisse der Ernährungswissenschaft. Die Zutaten dafür sind überwiegend pflanzenbasiert und enthalten vollwertigen Zucker und Vollkorn, anstelle von raffiniertem Zucker und Weissmehl.

Nährhaft, 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 mostly plant-based and contain whole sugars and whole grains, instead of refined sugar and white flour. Nutritious, easy to digest and locally sourced - yet taste and flavours govern every decision. Look out for the following symbol: 

CHF 22

Moving Mountains Cocktail



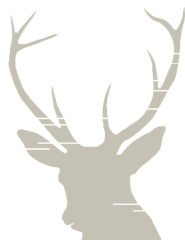
Lillet Blanc, Swiss Mountain Tonic, Birne,
Zimt, Orange, Thymian

CHF 15

Virgin Moving Mountains Cocktail



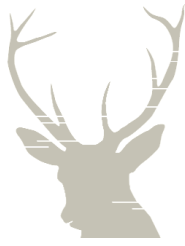
Ingwer, Honig, Swiss Mountain Soda, Zitrone,
Apfelsaft, Rosmarin
(heiss oder kalt))



Inhaltsverzeichnis



“Us da Schwizz”	1
Tschuggen Collection Signature Cocktails	2
Schaumweine	3
Tschuggen Stars	4
Pre Dinner	5
Tequila & Mezcal	6
After Dinner	7
Alkoholfreie Cocktails	8
0.0% Varianten	9
Tastingsite	10
Whisky Single Malt, Blended & American	11-13
Cognac & Armagnac	14
Gin	15
Vodka	16
Rum	17-18
Tequila & Mezcal	19
Grappa	20
Obst & Kräuter	21
Brandy, Sherry & Portwein	22
Vermouth & Bitter	23
Liköre	24
Biere	25
Mineral & Soft Drinks	26
Säfte	27
Heisse Spezialitäten	28
Snack Menu	29-32
Tapas	33



“Us da Schwizz”



“Arosa Biere” 33 cl CHF

Arosa Sunna		9
1800 IPA – India Pale Ale		9
Kirchlibräu - Klosterbräu		9

“Whisky vo da” 4 cl

Arosa Weisshorn Whisky	48 %	30
Goldwaescher Rye Whisky	43 %	18

“En`Schnäps us Maienfeld” 4 cl

Rötali	27 %	14
--------	------	----

2 cl

Vieille Prune Reserve	38,5 %	16
-----------------------	--------	----

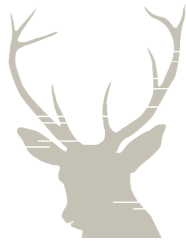
“Schwiizär Gin” 4 cl

Breil Pur	43 %	20
Breil Sloe Gin	30 %	22
The Red London Dry	43 %	20
Deux Freres Dry	43 %	22
Züri Gin Winter Edition	45 %	20

“Malix us de Allegra Quelle in Malix”

Swiss Mountain Spring 20 cl CHF

Classic Tonic		7
Zero Tonic		7
Ginger & Lemongras Tonic		7
Bitter Lemon		7
Ginger Ale		7
Salty Grapefruit		7
Red Berry		7



Tschuggen Collection Signature Cocktails



CHF 22

Entdecken Sie die Vielfalt unserer Häuser
mit den Signature Cocktails der Tschuggen Hotel
Group.

Blackberry

Tschuggen Grand Hotel

Louis Roederer Champagner, Vodka,
Chambord, Brombeeren,
Himbeeren, Limettensaft, Vanille

„Ein beerenstarker Aperitif mit Sparkle“

Pear Cranberry Ginger Mule

Valsana Hotel Arosa

Vodka, Birnensaft, Cranberrysaft, Ginger Beer,
Limettensaft, Rosmarin

„Der perfekte Drink für kühle Tage – und im Ohr das
knisternde Holz des offenen Feuers „

Apple Pie in the Sky

Carlton Hotel

Louis Roederer Champagner, naturtrüber Apfelsaft,
Honig, Zimt Schnaps

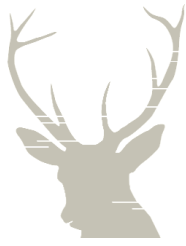
„Ein leicht prickelnder Cocktail - mit dem Duft von
Winter
und Wärme“

Remember Eden

Hotel Eden Roc

Gin Mare, roter Portwein, Antica Formula,
Rosmarin, Orangenzeste

„Der Name sagt schon alles – erinnern Sie sich mit
diesem
Cocktail an das Paradies!“



Schaumwein



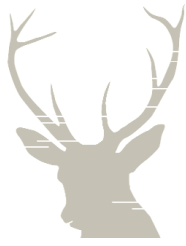
Champagner	10 cl	CHF
Louis Roederer		
Brut Collection		24
Rosé		28
Blanc de Blancs		31

Schaumweine

Obrecht Brut		14
Francisca & Christian Obrecht, Graubünden, Schweiz		
Sergio Prosecco		11
Mionetto, Veneto, Italien		

Alkoholfreier Schaumwein

Kolonne Null		
Cuvée Blanc No.1 - Prickelnd Deutschland - Berlin		11



Tschuggen Stars



CHF 22

Tschuggen Spritz

Weisswein, Passionsfruchtlikör, Soda, Erdbeeren,
Minze

Tschuggen Spezial

Gin, Campari, Triple Sec, Champagner, Orangensaft

Lemongras Gimlet

Gin, Zitronengrassirup, Limettensaft

Thyme Tonic

Gin, Thymiansirup, Limettensaft,
Swiss Mountain Tonic

Elderflower Passion

Vodka, Prosecco, Passionsfruchtlikör,
Holundersirup, Zitrone, Thymian

Pernod Mint

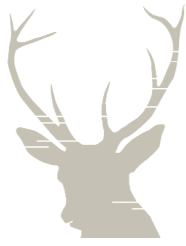
Pernod, Ananassaft, Zitronensaft,
Holundersirup, Minze

Arosa Sling

Calvados, Cointreau, St. Germain,
Lemongras & Ginger Tonic, Limette

Endless Summer

Vodka, Maracujasaft, Pfirsichbitter,
Ginger Beer



Pre - Dinner



CHF 22

Oaxaca Sun

Mezcal, Orangensaft, Limettensaft, Agavensaft,
Bitterorangenlikör, Orangenzeste

Memphis Mule

Rye Whiskey, Zitronensaft, Ingwersirup, Angostura,
Soda fill

Cosmopolitan 1934

Gin, Himbeerpüree, Cointreau, Limettensaft

Bellini

Champagner, Pfirsich

Martinez

Old Tom Gin, Vermouth Rosso, Maraschino

Spanish Sahara

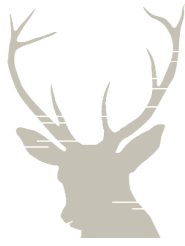
Brandy, Sherry, Licor 43, Orangensaft

White Negroni

Gin Mare, Lillet blanc, Weisser Portwein
Grapefruit Bitters

Last word

Roku Gin, Chartreuse jaune, Holundersirup,
Zitronenssft



Tequila & Mezcal



CHF 22

Tequila Roller

Tequila, roter Portwein, Aperol

Tommy's Margarita

Tequila, Limettensaft, Agavensaft

Tango Rita Mango

Tequila, Cointreau, Limettensaft, Mangosaft,
Orangensaft, Chili

Penecilina

Mezcal, Laphroaig, Ingwer, Honig, Zitronensaft

El Camino

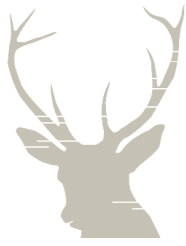
Mezcal, Rye Whisky, Bénédictine,
Peychauds Bitter

Scorpion Reef

Mezcal, Rum, Ananassaft, Zitronensaft,
Mandelsirup, Chocolate Bitter

French Mexican

Tequila Reposado, Mezcal, roter Vermouth,
Cointreau, Angostura Bitter, Orange Bitter



After Dinner



CHF 22

The Ginger Cooler

Gin, Grapefruitsaft, Ingwer, Zuckersirup, Soda

Prune Coffee

Vielle Prune, Sambuca, Kahlua, Kardamon

Espresso Martini

Vodka, Kahlua, Baileys, Espresso

Puesta de Pera

Williamsbrand, Tequila Reposado, Zitronensaft,
Eiweiss, Vanillesirup

Appenzeller Orange

Appenzeller Bitter, Cointreau, Zitronensaft,
Zuckersirup, Minze

Black Forest Snow

Röteli, Tia Maria, Crème de Cacao,
Kirschschaft, Rahm

Roasted Peach Bourbon

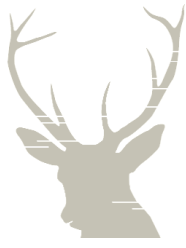
Bourbon, Pfirsichlikör, Ginger Ale, Honig, Thymian

Sweet Sunset

Vodka, Licor 43, Chambord, Maracujasaft,
Cranberrysaft, Brombeeren

9 Crimes

Rye Whisky, Grand Manier, Creme de Cacao,
Limette



Alkoholfreie Cocktails



CHF 15

Berry Smash

Himbeerpüree, Brombeeren, Vanillesirup,
Cranberrysaft, Traubensaft, Limettensaft

Well Being

Pfirsichsaft, Maracujasaft, Ingwer, Limette

Vital Spa

Grapefruitsaft, Zitronensaft, Holundersirup,
Zitronenlimonade, Gurke

Mountain Walk

Bergkräutertee, Maracujasaft, Limettensaft, Soda

Aperolcuja

Italian Spritz, Cuvée Blanc No.1, Maracujasaft,
Soda

Virgin Sours

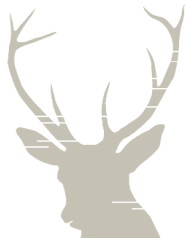
Aperol, Rooibos **oder** Amaretto

Amelia's Saurer Kick

Swiss Mountain Ginger Ale, Erdbeeren, Limettensaft

Meimo's Holy Power

Holundersirup, Brombeeren, Minze,
Zitronenlimonade **oder** Soda

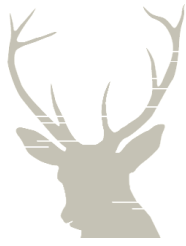


0.0% Varianten



	4 cl	CHF
Martini Floreale		11
Martini Vibrante		11
Tanqueray 0.0%		11
Seedlip Grove 42		11
Lyre's Amaretti		11
Lyre's Italian Spritz		11

Für den “Filler” Ihrer Wahl verrechnen wir
CHF 4 pro Flasche.



Tasting Site



Rum Flight à 2 cl CHF

Economy 28

Coloma 8years, Pampero, Havana Barrel Proof

Business 48

Optimus 25years, Appleton Estate 21anos,
Zacapa Etiqueta Negra

First 68

HSE Grand Reserva XO, Havana 15anos, Malecon 1982

Whisky Flight à 2 cl CHF

Economy 26

Clynelish 14years, Glen Scotia 10years, Glenkinchie
10years

Business 38

Bowmore 18years, Glen Scotia 18years,
Scapa 16years

First 89

Lochside 40 years, Macallan Whisky Trail,
Glenrothes 1987

Tequila Flight à 2 cl CHF

Economy 29

Leyenda del Milagro blanco, Arette Reposado,
San Matias extra anejo

Business 38

Fortaleza blanco, 1921 Reposado,
José Cuervo de la familia



Whisky



Single Malt Whisky

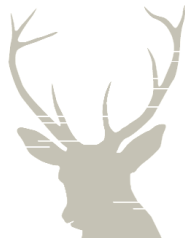
<u>Highlands</u>	4 cl	CHF
Dalwhinnie 15 years	43 %	20
Dalwhinnie Distillers Edition	43 %	22
Glenmorangie 10 years	40 %	18
Glenmorangie Quinta Ruban	46 %	24
Glenmorangie Extremely Rare 18 years	43 %	35
Lochside 1966 Signatory Edition	47.3 %	98
Oban 14 years	43 %	20
Oban Distillers Edition	43 %	22

Speyside

Balvenie 12 years Double Wood	40 %	22
Cardhu 12 years	40 %	20
Cragganmore 12 years	40 %	20
Glenfiddich 12 years	40 %	18
Glenfiddich 21 years <i>Rum Cask finish</i>	40 %	35

Lowlands

Glenkinchie 12 years	43 %	20
Glenkinchie Distillers Edition	43 %	24



Islay & Islands

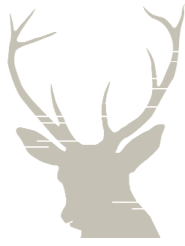
	4 cl	CHF
Ardbeg 10 years	46 %	22
Ardbeg Uigedail	54.2 %	26
Bowmore 12 years	40 %	22
Bowmore 18 years	43 %	32
Bunnahabhain 14 years First Edition	58.3 %	28
Bunnahabhain Abhainn Araig Feis Ile	50.8 %	31
Bruichladdich Islay Barley 2013	50 %	24
Caol Ila 12 years	43 %	20
Caol Ila Distillers Edition	43 %	26
Isle of Jura 10 years	40 %	20
Lagavulin 16 years	43 %	23
Lagavulin Distillers Edition	43 %	30
Laphroaig 10 years	40 %	20
Talisker 10 years	45.8 %	20
Talisker 18 years	45.8 %	31
Talisker Distillers Edition	45.8 %	24

Irish Whiskey

Bushmills Black Bush	40 %	16
Jameson Black Barrel	40 %	20

Asian Whisky

Nikka From the Barrel	51.4 %	26
Hibiki Harmony	43 %	32



Blended & American



<u>Scotch Whisky</u>	4 cl	CHF
Chivas Regal 12 years	40 %	18
Chivas Regal 18 years	40 %	26
Famouse Grouse	40 %	16
Johnnie Walker Black Label	40 %	18
Johnnie Walker Blue Label	40 %	45
J&B	40 %	16
Dimple 15 years	40 %	20

Bourbon Whiskey

Blantons Single Barrel	46 %	24
Elijah Craig	47 %	18
Makers Mark	45 %	16
Bulleit Bourbon	45 %	16
Jack Daniels	40 %	16
Wild Turkey 101 Proof	50.5 %	18

Rye Whiskey

Bulleit	45 %	18
Knob Creek Small Batch	50 %	20

Canadian Whisky

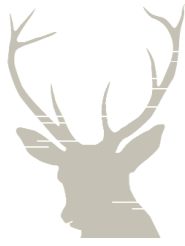
Canadian Club 12 years	40 %	20
Crown Royal	40 %	18



Cognac & Armagnac



<u>Cognac</u>	2 cl	CHF
A.E. Dor		
Cigar Reserve	42 %	26
Réserve No. 6 Grand Champagne	40 %	31
Abecassis Leyrat		
XO Vielle Reserve	40 %	24
Courvoisier		
XO Impérial	40 %	26
Hennessy		
XO	40 %	30
Godet		
XO Extra	40 %	26
Pierre Ferrand		
Selection des Anges 1 ^{er} Cru	40 %	28
Rémy Martin		
XO	40 %	30
Louis XIII	40 %	145
Meukow		
XO	40 %	30
Hine		
RARE VSOP	40 %	18
<u>Armagnac</u>		
Ferte de Partenay VSOP	40 %	18
Château de Gensac 15 ans	43 %	22
Baron de Sigognac 1970	40 %	46

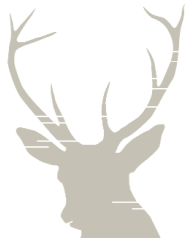


Gin



	4 cl	CHF
England		
Finsbury Platinum	47 %	16
Bombay Sapphire	40 %	18
Opihr	42.5 %	18
Tanqueray	43.1 %	17
Tanqueray Rangpur	41.3 %	18
Tanqueray No. Ten	47.3 %	18
Sipsmith	41.6 %	18
Brockmans	40 %	20
Japan		
Suntory Roku Gin	43 %	20
Schottland		
Hendricks	41.4 %	18
The Botanist	46 %	20
Spanien		
Mare	42.7 %	20
Deutschland		
Monkey 47	47 %	20
Elephant	45 %	20
Gin Sul	43 %	20

Für den “Filler” Ihrer Wahl verrechnen wir
CHF 4 pro Flasche.



Vodka



	4 cl	CHF
Schweiz		
Xellent Organic Wheat	40 %	18
Russland		
Beluga Gold Line	40 %	36
Kaufmann Hard Selection	40 %	30
Russian Standard Platinum	40 %	18
Schweden		
Absolut	40 %	16
Polen		
Belvedere	40 %	20
Zubrowka Bison Grass	40 %	18
Chopin	40 %	22
Frankreich		
Grey Goose	40 %	20
Niederlande		
Ketel One	40 %	18

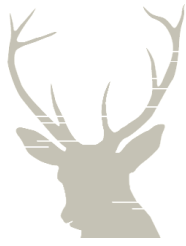
Für den “Filler” Ihrer Wahl verrechnen wir
CHF 4 pro Flasche.



Rum



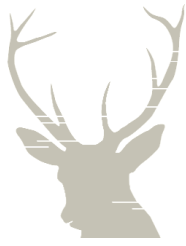
	4 cl	CHF
Karibik		
Plantation Barbados XO	40 %	28
A.H. Riise		
Non Plus Ultra Very Rare	42 %	28
Non Plus Ultra Black Edition	42 %	30
Non Plus Ultra Ambre d'Or Excellence	42 %	30
Kuba		
Havana Club 7 anos	40 %	18
Havana Club Gran Reserva 15 anos	40 %	45
Havana Club San Cristobal	40 %	49
Jamaica		
Appleton Estate 21 years	43 %	28
Dominikanische Republik		
Oliver's Exquisito Soleras 1990	40 %	28
Rum Opthimus 25 years	43 %	36
Martinique		
J.M XO Agricole	44 %	20
Guatemala		
Zacapa Centenario No 23	40 %	26
Zacapa Etiqueta Negra	43 %	35
Zacapa XO Gran Reserva Especial	40 %	35
Panama		
Malecon Vintage 1982	40 %	45



Rum



	4 cl	CHF
Kolumbien		
Coloma 8 years	40 %	22
Dictador 20 years	40 %	19
Dictador Best of Vintage 1978	44 %	62
Peru		
Ron Millonario 15 years	40 %	20
Ron Millonario XO	40 %	28
Mauritius		
Emperor Sherry Finish	40 %	24
Gold of Mauritius Dark	40 %	24
Fidschi Inseln		
Ratu Signature Blend	35 %	24



Tequila & Mezcal



<u>Blanco</u>	4 cl	CHF
Cazadores Blanco	40 %	18
1921 Blanco	40 %	20
Fortaleza blanco	40 %	18
Leyenda de Milagro	40 %	22
Patron Platinum	40 %	40

Reposado

Cazadores Reposado	40 %	18
1921 Reposado	40 %	22
Arette Reposado	38 %	22
Padre Azul Reposado	40 %	24

Anejo & Extra Anejo

1921 Anejo	40 %	24
San Matias	38 %	24
Cava de Oro	40 %	36
José Cuervo de la familia	38 %	36

Mezcal

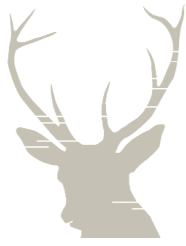
Dos Hombres Mezcal	42 %	18
Topanito Mezcal	52 %	18



Grappa



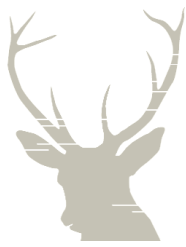
	2 cl	CHF
Jacopo Poli		
Grappa Vinacce di Sassicaia	40 %	26
Nonino		
Il Moscato di Nonino	41 %	18
Riserva 8 years	43 %	26
Anitnori		
Grappa di Tignanello	42 %	24
Berta		
Roccanivo di Barbera	43 %	24
Tre Soli Tre	43 %	24
Castagner		
Brunello Barrique	38 %	22
Marzadro		
Giare Chardonnay	45 %	20



Obst & Kräuter



	2 cl	CHF
Etter		
Etter Quitte	41 %	18
Etter Framboise	41 %	17
Vieille Pomme Royal Barrique	30 %	14
Urs Hecht		
Kirsch Teresa Barrique	40 %	18
Vieille Williams Barrique	40 %	18
Vieille Pomme Barrique	40 %	18
Berner Rosenapfelbrand Barrique	40 %	18
Vieille Apricot Barrique	40 %	23
Williams Brand	42 %	25
Williams Brand Barrique	42 %	23
Himbeer Brand	42 %	31
Waldholunder Brand	42 %	27
Berner Rosenapfelbrand	42 %	25
Vieille Prune Reserve	38.5 %	16
Vielle Prune		
Morin Vieille Prune	41 %	14



Brandy



	2cl	CHF
Carlos I	40 %	16
Mascaro XO Ego	40 %	20

Sherry

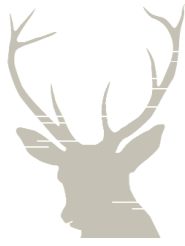


	5 cl	CHF
Tio Pepe Extra Dry	15 %	14
Sandeman Medium Dry	15 %	14
Harveys Bristol Cream	17.5 %	18

Portwein



	5 cl	CHF
Kopke		
10 Years Tawny	20 %	18
20 Years Tawny	20 %	26
Colheita 1980	20 %	30
10 Years Tawny White	20 %	20



Vermouth & Bitter



CHF 14

	4 cl	CHF
Martini Bianco	15 %	
Martini Rosso	15 %	
Martini Extra Dry	18 %	
Lillet Blanc	17 %	
Noilly Prat	18 %	
Pastis 51	45 %	
Pernod	40 %	
Ricard	45 %	
Aperol	11 %	
Alpstein Bitter	28 %	
Campari	23 %	
Appenzeller	29 %	
Cynar	16.5 %	
Ramazotti	30 %	
Averna	29 %	
Jägermeister	35 %	
Braulio	21 %	
Fernet Branca	39 %	
Fernet Branca Menta	37 %	
Dr. Jaglas		
Artischocken - Elixier	35 %	20



Likör



CHF 14

	4 cl	CHF
Amaretto di Saronno	28 %	
Baileys Irish Cream	17 %	
Bénédictine DOM	40 %	
Cherry Heering	24 %	
Cointreau	40 %	
Drambuie	40 %	
Frangelico	20 %	
Galliano	30 %	
Kahlua	20 %	
Limoncello	30 %	
Napoléon Mandarine	38 %	
Pimm's	25 %	
Sambuca Molinari	40 %	
Southern Comfort	35 %	
Tia Maria	20 %	
Grand Marnier	40 %	
Grand Marnier		
Cuvée du Centenaire	40 %	28



Bier



		CHF
Offenausschank		
Calanda Edelbräu	30 cl	6
Panaché	30 cl	6
Calanda Edelbräu	50 cl	9
Arosa Bräu		
Arosa Sunna	33 cl	9
1800 IPA – India Pale Ale	33 cl	9
Kirchlibräu - Klosterbräu	33 cl	9
Schweizer Flaschenbiere		
Calanda Edelbräu	30 cl	7
Appenzeller Quöllfrisch	50 cl	9
Ausländische Flaschenbiere		
Heineken	33 cl	7
Guinness	33 cl	9
Schneider Weisse	50 cl	9
Alkoholfreie Flaschenbiere		
Calanda 0.0	33 cl	7
Erdinger Alkoholfrei	50 cl	9
India Pale Ale	33 cl	7
Ginger Beer	33 cl	7
Cider		
Grape Apple Cider	2.9 %	8
Juicy Apple Cider	4.5 %	8



Softs

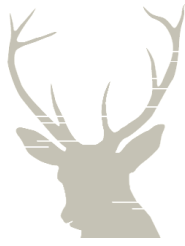


		CHF
Fever Tree		
Indian Tonic	20 cl	7
Mediterranean Tonic	20 cl	7
Ginger Beer	20 cl	7
Soda Water	20 cl	7
1724		
Classic Tonic	20 cl	7

Mineral & Softdrinks



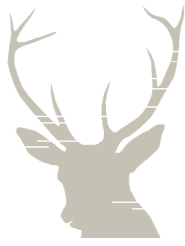
Perrier	30 cl	5.5
Evian	50 cl	8
Evian	1 l	12
San Pellegrino	50 cl	8
San Pellegrino	1 l	12
Acqua Panna	50 cl	8
Acqua Panna	1 l	12
Valser Classic / Silence	50 cl	8
Valser Classic / Silence	75 cl	10
Coca Cola / Zero	33 cl	7
Rivella Rot / Blau	33 cl	7
Infusades Weisser Tee & Minze	33 cl	7
Urban Yuzu	33 cl	7
Urban Calamansi	33 cl	7
Zobo Sorrel	27.5 cl	7
Zobo Chriesi	27.5 cl	7
San Bitter	10 cl	7
Red Bull	25 cl	8



Säfte



		CHF
Apfelsaft aus Valposchiavo	20 cl	7
Apfelschorle	33 cl	7
Ananassaft	20 cl	7
Birnensaft	20 cl	7
Cranberrysaft	20 cl	7
Pfirsichsaft	20 cl	7
Tomatensaft	20 cl	7
Traubensaft	20 cl	7
Frisch gepresst		
Karotten	20 cl	12
Orangen	20 cl	12
Grapefruit	20 cl	12



Heisse Spezialitäten

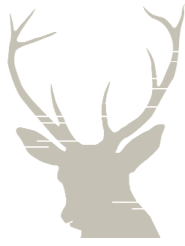


	CHF
Kaffee	5.50
Espresso	5.50
Espresso Macchiato	6.50
Cappuccino	6.50
Milchkaffee	6
Doppelter Espresso	7
Latte Macchiato	8
Doppelter Espresso Macchiato	8
Kaffee Melange	8
Heisse Schokolade	6
<i>Wahlweise: Weiss, Vollmilch, Zartbitter</i>	
Heisse Schokolade Melange	8
Ovomaltine	6
Milch	5
<i>Wahlweise: Vollmilch, Laktosefreie Milch, Sojamilch, Magermilch, Getreidemilch, Mandelmilch</i>	
Tee Auswahl	8
<i>Diverse Sorten</i>	
Frischer Tee	12
<i>Ingwer, Pfefferminz, Zitrone, Fenchel (je nach Verfügbarkeit)</i>	
Tea Star	
Teespezialitäten	12

*Egal ob Weiss – Grün – Schwarz – oder Bunt
unsere exklusive Teeauswahl, lässt keine Wünsche offen und hat
für jeden Gaumen das Richtige.*

Auf Wunsch beraten Sie unsere Mitarbeiter gerne.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive
gesetzlicher Mehrwertsteuer




Snack Menu

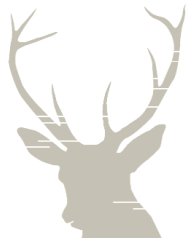


Vorspeisen | Starters

- Bündnervariation** mit Trockenfleisch, Salsiz und Bergkäse *28
Air dried beef Grison style, salsiz and alpine cheese
- Caesar Salat** mit Knoblauch-Croûtons und Parmesan 21
Caesar's salad with garlic croûtons and Parmesan
- mit gebratener Alpstein Pouletbrust 29
with roasted Alpstein chicken breast
- mit sautierten Riesengarnelen 32
with sautéed giant prawns
- Schottischer Rauchlachs** mit Moutarde de Meaux, Randenconfit, Dillgurken, Blattsalat und Toast *26
Scottish smoked salmon with Moutarde de Meaux, beetroot confit, dill cucumbers, salad and toast
- Büffelmozzarella** mit eingelegtem Ofengemüse und Basilikumpesto 24
Buffalo mozzarella with pickled oven vegetables and basil pesto

Suppen | Soups

- Bündner Gerstensuppe** mit Trockenfleisch und Grissini *15
Traditional Grison style barley soup with air dried meat and grissini
- Rindsconsommé** mit Schnittlauch und Wurzelgemüse 17
Beef consommé with chives and root vegetables
- Tomatensuppe** mit Kräuteröl  14
Tomato soup with herb oil



Sandwiches

Club Sandwich "Classic" 34
mit Poulardenbrust, Ei, Ramatini Tomaten,
Bauernspeck und Cocktailsauce
*with chicken, egg, Ramatini tomatoes,
crispy bacon and cocktail sauce*

Club Sandwich "Provençal" 31
mit Grillgemüse, Ei, Ramatini Tomaten
und Basilikumpesto
*with grilled vegetables, egg, Ramatini tomatoes
and basil pesto*

Club Sandwich "Schweiz" 29
mit Bergschinken, Ei, Ramatini Tomaten
und Aroser Alpkäse
*with alpine ham, egg, Ramatini tomatoes
and alp cheese from Arosa*

Unsere Club Sandwiches servieren wir Ihnen mit Salat und
Pommes Frites

Our Club Sandwiches are served with salad and fries

Focaccia 16
belegt mit Alpkäse, Aroser Camembert,
Bergschinken oder Salami
*with alpine cheese, camembert from Arosa,
alpine ham or salami*

Unsere Focaccias servieren wir Ihnen mit Kartoffel-Chips
Our focaccias are served with potato chips

Pasta & Risotto

Äpler Maccaroni mit gebratenen Zwiebelringen, 27
Alpenspeck, Apfelmus und kleinem Salat
*Alpine style Maccaroni with fried onion,
alpine bacon,
apple purée and salad*

Linguini mit Tomatenpesto 36
und gebratenen Riesencrevetten
*Linguine with tomato pesto
and fried king prawns*

Carnarolirisotto mit Pilzen, Kefen und Sbrinz 28
*Carnaroli risotto with mushrooms, sugar peas
and Sbrinz*





Hauptgänge | Main courses

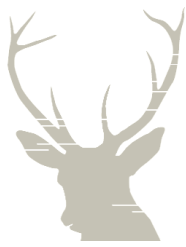
- Hamburger „Tschuggen“** mit Swiss Prime Beef, 37
Marmelade von der roten Zwiebel
und Pommes Frites
*Hamburger "Tschuggen" with Swiss Prime beef,
red onion marmalade and potato fries*
- Perlhuhnbrust** mit Trüffeljus, Gemüse 42
und Kartoffelgnocchi
*Guinea fowl breast with truffle jus,
vegetables and potato gnocchi*
- Aroser Geschnetzeltes** mit Pilzen, Salsiz, *54
Gemüse und Tagliatelle
*Sliced veal Arosa style with mushrooms, Salzis,
vegetables and tagliatelle*
- Medaillon vom Rindsfilet** 68
mit grüner Pfefferrahmsauce, Gemüse
und Kartoffelgratin
*Beef tenderloin with green pepper cream sauce,
vegetables and potato gratin*
- Gebratenes Seezungenfilet** mit Kräutersauce, 56
Blattspinat und gedämpften Kartoffeln
*Sautéed sole fillet with herb sauce, spinach
and stewed potatoes*
- Gemüse mit roter Currysauce**  31
Koriander und Basmatireis
*Vegetables with red curry sauce
cilantro and Basmati rice*



Süßes & Käse Desserts & cheese

Auswahl von saisonalen Früchten und Beeren 	* 18
<i>Choice of seasonal fruits and berries</i>	
Gebrannte Crème mit Aroscher Röteli und Vanille – Aprikosen	19
<i>Crème brûlée with cherry liqueur from Arosa and vanilla apricots</i>	
Sorbetvariation in der Orangen-Tuiles 	18
<i>Variation of sorbets served in an orange tuile</i>	
Schokoladentraum mit zweierlei Mousse, Minimuffin und Trinkschokoladen – Shot	20
<i>Chocolate dream with a duo of mousse, mini muffin and chocolate shot</i>	
Käseauswahl mit Trockenfrüchten und Brot	21
<i>Cheese selection with dried fruits and bread</i>	

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



Tapas

Tschuggen Tapas

Samosas mit Curry Dip <i>Samosa with curry dip</i>	9
Bündner Rohschinken mit Melone und Büffelmozzarella <i>Grison raw ham with melon and buffalo mozzarella</i>	11
Rinderfiletstreifen mit Austernsauce, Gemüse und Sojasprossen <i>Beef fillet stripes with oystersauce, vegetable and soy sprouts</i>	12
Graved Lachs mit Kaviar, Schnittlauch Dip und Blini <i>graved salmon with caviar, chive dip and blini</i>	12
Garnelen im Knuspermantel mit Chili Dip <i>King prawn in crispy coat with chilli dip</i>	15