

LA BREZZA

Liebe Gäste

Herzlich Willkommen im 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 Grand Hotel. Wir freuen uns sehr, während der Wintermonate nun wieder hier in Arosa sein zu dürfen.

Wir servieren Ihnen leichte und vor allem frische Gerichte mit dem Fokus auf Geschmack. Die einzelnen Komponenten auf dem Teller werden gut erkennbar sein – das Erlebnis liegt jedoch im Spiel zwischen den verschiedenen Konsistenzen aufwendig, raffiniert und unterschiedlich zubereitet.

Ich hoffe, Sie geniessen ihr Menü und ihre wertvolle Zeit bei uns und freue mich auf Ihr Feedback.

Dear guests

Welcome to La Brezza - Arosa. My name is Marco Campanella and together with my team I have been cooking at the Hotel Eden Roc in Ascona, a sister property of the Tschuggen Grand Hotel, since 2018. We are more than happy to be back here in Arosa during the winter months.

We serve light and especially fresh dishes with the focus on taste. The individual components on the plate will be easily recognizable - the experience lies in the play between the different consistencies - elaborate, refined and differently prepared.

I hope you enjoy your menu and your value time with us and look forward to your feedback.

Marco Campanella

INSPIRATION

Lostallo Lachs I Rettich I Nüsslisalat
Lostallo salmon I radish I lamb's lettuce

Carabinero I Kürbis I Pomelo
Carabinero I pumpkin I pomelo

Ravioli mit Iberico Schwein I Belperknolle
Ravioli with Iberico pork I "Belperknolle" cheese

Winterkabeljau I Sauerkraut I Kaviar
Winter cod I Sauerkraut I caviar

Kalbsbacke von Alfred von Escher I Topinambur I Macadamia
Veal cheeks from Alfred von Escher I Jerusalem artichoke I macadamia

Rentier von Alfred von Escher I Trevisano I Sellerie
Reindeer from Alfred von Escher I Trevisano I celery

Walnusswaffel I Blaues Hirni von JUMI I Sanddorn ✓
Walnut waffle I "Blaues Hirni" cheese from the cheese dairy JUMI I sea buckthorn

Baby Ananas I Pekanüsse I Paternó Mandarine
Baby pineapple I pecan nuts I Paternó tangerine

3 Gänge CHF 145 I 4 Gänge CHF 160 I 5 Gänge CHF 175 I 6 Gänge CHF 190 I 7 Gänge CHF 205 I 8 Gänge CHF 220
3 courses CHF 145 I 4 courses CHF 160 I 5 courses CHF 175 I 6 courses CHF 190 I 7 courses CHF 205 I 8 courses CHF 220

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive gesetzlicher MwSt.
All prices are in Swiss francs and included VAT.

MOVING MOUNTAINS



Topinambur I Macadamia I Nüsslisalat
Jerusalem artichoke I macadamia nut I lamb's lettuce

Kürbis I Spitzkohl I Safran
Pumpkin I pointed cabbage I saffron

Raviolo mit Artischocken gefüllt I Trevisano I Minzöl
Raviolo stuffed with artichokes I Trevisano I mint oil

Lauch I Rotweinschalotte I Rosmarinjus
Leek I red wine shallots I rosemary jus

Sellerie I Pilz I Schwarzer Trüffel
Celery I mushroom I black truffle

Kartoffel I Sauerkraut I Federkohl
Potato I Sauerkraut I spring cabbage

Birne I Kastanie I Verjus
Pear I chestnut I verjus

3 Gänge CHF 130 I 4 Gänge CHF 145 I 5 Gänge CHF 160 I 6 Gänge CHF 175 I 7 Gänge CHF 190
3 courses CHF 130 I 4 courses CHF 145 I 5 courses CHF 160 I 6 courses CHF 175 I 7 courses CHF 190

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive gesetzlicher MwSt.
All prices are in Swiss francs and included VAT.



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

Move

Play

Nourish

Rest

Give

Unsere Ernährungsprinzipien

Die Gerichte von Moving Mountains werden nach den folgenden Prinzipien kreiert, die die Gesundheit fördern, Entzündungen reduzieren und das Immunsystem stärken.

1. Verwurzelt in der Natur: Vollwertige, frische, saisonale und nährstoffreiche Lebensmittel, inspiriert von den Schweizer Bergen.

Wir nehmen die Natur, die uns umgibt, und bringen sie auf Ihren Teller - frisch, sauber und so präsentiert, dass ihre Nährstoffe erhalten bleiben oder verbessert werden. Achten Sie auf lokal inspirierte, heilende Lebensmittel mit medizinischen Qualitäten, Wildfutter und frische, saisonale Zutaten.

2. Verwurzelt in der Wissenschaft: Nach neuesten Entwicklungen der Ernährungsforschung.

Die neuesten wissenschaftlichen Erkenntnisse über das Darmmikrobiom und die Widerstandsfähigkeit des Immunsystems spiegeln sich in der Auswahl der Zutaten und in der Zubereitung der Gerichte wider. Pflanzlich basiert, wird Weißzucker und Weißmehl zugunsten von komplexen Zuckern und Vollkornprodukten ersetzt - jeder Bissen trägt zur Verbesserung der Gesundheit bei.

3. Köstlichkeit: Geschmack und Aroma bestimmen jede Entscheidung und bilden die Grundlage für unseren Ansatz.

Wir haben uns von der falschen Annahme leiten lassen, dass Lebensmittel entweder gemütlich und lecker oder gesund sind. Um Widerstandsfähigkeit und Gesundheit zu fördern, muss Essen nicht nur nahrhaft sein, sondern auch Freude bereiten.

4. Nährstoffdichte

Um unseren Ernährungsansprüchen gerecht zu werden, nehmen Gemüse und Obst wieder einen wichtigen Platz in unserer Küche ein, und die Grundlage all unserer Gerichte ist rein pflanzlich. Wild, Fleisch, Fisch und Käse können auf Wunsch als Ergänzung hinzugefügt werden.



The moving mountains program of the Tschuggen hotel group is based on five pillars to offer our guests a healthy stay full of joy:

Move

Play

Nourish

Rest

Give

Our Nutrition Principles

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

1. Rooted in nature: Whole, fresh, seasonal, nutrient-dense food inspired by the swiss mountains.

We take the nature that surrounds us and bring it to your plate –fresh, clean and presented to preserve or improve its nutrition. Look out for locally inspired healing foods with medicinal qualities, wild forages 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 the preparation of dishes. Plant-based, replacing white sugar and white flour in favor of complex sugars and whole grains - every mouthful works to improve health.

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

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

4. Nutrient Density

To meet our nutritional standards, vegetables and fruit return to 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.



Moving Mountain dish (plant-based)



Vegetarische Gerichte / *vegetarian dishes*

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

Herkunftsbezeichnung / *Declaration of origin*

Lachs: Schweiz

Carabintero: Südafrika

Schwein: Spanien

Winterkabeljau: Norwegen

Kalb: Schweiz

Rentier: Schweden

Salmon: Switzerland

Carabintero: South Afrika

Pork: Spain

Winter cod: Norway

Veal: Switzerland

Reindeer: Sweden

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.