

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

Rind aus Ennetbürgen I Kohlrabi I Aal  
*Beef from Ennetbürgen I turnip cabbage I eel*

---

Hangetauchte Jakobsmuschel I Blumenkohl I Mandel  
*Hand-dived scallops I cauliflower I almond*

---

Ravioli mit Rehhaxe I Preiselbeeren I Valle Maggia Pfeffer  
*Ravioli with roe deer knuckle I cranberries I Valle Maggia pepper*

---

Lachs in Butter gegart I Schwarzwurzel I Sonnenblumenkern Miso von "Das Pure"  
*Salmon cooked in butter I salsify I sunflower seed miso from "Das Pure"*

---

Short Rib aus Ennetbürgen I Edelpilze I Barbecue Sauce  
*Short Rib from Ennetbürgen I fine mushrooms I barbecue sauce*

---

Ente von Alfred von Escher I Gewürzkarotte I Radicchio  
*Duck from Alfred von Escher I spice carrot I radicchio*

---

5 Pfeffer La Bouse von Jumi 100% Kuh I Krapfen I Quitte  
*5 pepper La Bouse from Jumi 100% cow I doughnut I quince*

---

Birne I Baumnuss I Vanille  
*Pear I walnut I vanilla*

3 Gänge CHF 160 I 4 Gänge CHF 180 I 5 Gänge CHF 200 I 6 Gänge CHF 220 I 7 Gänge CHF 240 I 8 Gänge CHF 260  
*3 courses CHF 160 I 4 courses CHF 180 I 5 courses CHF 200 I 6 courses CHF 220 I 7 courses CHF 240 I 8 courses CHF 260*

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

# MOVING MOUNTAINS



Albula Kartoffel I Senfkörner I Schnittlauch  
*Albula potato I mustard seeds I chives*

---

Karotte im Salzteig gegart I Orange I Sonnenblumenkern Miso von "Das Pure"  
*Carrot cooked in salt dough I orange I sunflower seed miso from "Das Pure"*

---

Raviolo mit Delica – Kürbis I Radicchio I Riesling  
*Ravioli with Delica – pumpkin I radicchio I Riesling*

---

Geschmorter Lauch I Artischocke I Rotweinschalotten – Jus  
*Braised leek I artichoke I red wine – shallot jus*

---

Sellerie I Piemonteser Haselnüsse I Edelpilze I Trüffel  
*Celery I Piedmontese hazelnuts I fine mushrooms I truffle*

---

Topinambur I Meerrettich I Mandel  
*Jerusalem artichoke I horseradish I almond*

---

Variation  
*Variation*

3 Gänge CHF 140 I 4 Gänge CHF 160 I 5 Gänge CHF 180 I 6 Gänge CHF 200 I 7 Gänge CHF 220  
3 courses CHF 140 I 4 courses CHF 160 I 5 courses CHF 180 I 6 courses CHF 200 I 7 courses CHF 220

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 collection 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)

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***

Rind: Schweiz

Jakobsmuschel: Frankreich

Reh: Österreich

Lachs: Schweiz

Ente: Frankreich

Beef: Switzerland

Scallops: France

Roe deer: Austria

Salmon: Switzerland

Duck: France

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.*