



01 APERITIF & STARTER	KNOBLAUCH-KRÄUTERBUTTER-CIABATTA	5	✓
	GYOZA	6	
	Teigtaschen mit Kartoffel-Spinat gefüllt Koriandersauce	pro Stück	✓
	PLANT BASED TACOS	26	✓
	Mit Plant based Chicken, Radiccio, Frisee, Roter Zwiebel und Avocado Creme		
	HANDGESCHNITTENES TATAR VOM SCHWEIZER RINDSFILET		
	Asia Style: Kimchi, Koriander, Zwiebel, Knoblauch Classic: Essiggemüse, Toast, Belper Knolle		
	Als Vorspeise 100g	28	
	Als Hauptgang 200g	46	

02 SALADS & SOUPS	SCHWEIZER NÜSSLISALAT	19	
	Mit gehacktem Ei, geröstetem Buurespeck, Frenchdressing und Knoblauch-Croûtons		
	GLASNUDEL SALAT	19	✓
	Mit Glasnudelsalat, Karotte, Kefen, Sprossen und Sesam-Ingwer Dressing		
	SPINAT – KÜRBIS SALAT	21	✓
	Spinat, gebackener Kürbis, Burrata, Chutney, Kürbiskernöl- Dressing		
	LINSEN-CURRY SUPPE	15	✓
	Mit Apfelwürfel und gerösteten Mandeln		

03 BURGER & SANDWICHES	BBQ BRISKET BURGER	39	
	Brioche Bun, Rindsbrust, Apfel Sellerie Salat, Bacon-BBQ Sauce		
	SWISS CHEESE PRIME BURGER	34	
	Laugenbun, Swiss Beef, Raclette Käse aus der Sennerei Maran, Confierten Tomaten und Röstzwiebeln		

CRISPY CHICKEN BURGER	32	
Maisbun, Crispy Alpsteinpoulet, Spitzkohlsalat, Tonkatsu Sauce		
FALAFEL BURGER	29	✓
Pitatasche, Kichererbsen - Patty, Auberginen-Creme, Rotkohlsalat, Granatapfel, Koriander		
BURGER EXTRAS		
BBQ-Sauce	3	
Chimichurri-Sauce	3	
Café de Paris Butter	3	
Chili-Tomaten-Dip	3	
Kräuterquark	3	
Käse	3	
Speck	3	
1 Spiegelei	3	
Doppelt Fleisch	12	

04 STEAKS & MAINS	CURRY WURST MIT SPEZIAL SAUCE	18	
	48 STD. GEGARTE SWISS SHORT RIBS	51	
	RIB EYE STEAK	54	
	250g		
	KALBSKOTELETT «MILANESE»	54	
	LAMMKAREE 5-SPICE	52	
	MEDAILLON VOM LOSTALLO LACHS	39	
	Zu allen Mains servieren wir Spezial-Café de Paris und Chimichurri.		

05 SIDES	ZU BURGER – MAINS – STEAKS	je 9	
	Butterrösti		✓
	Schweizer Bio-Pommes		✓
	Süsskartoffelpommes		✓
	Gebratene Pilze		✓
	Ofenkartoffel mit Kräuterquark		✓
	Pfannengemüse		✓
Spinat/Zwiebeln/Knoblauch		✓	
Beilagensalat		✓	

06 DESSERT	BASEMENT MAGNUM	12	
	Weisses Schokoladeneisparfait, umhüllt von Michschokolade und Mandelsplittern		
	AROSA CHEESECAKE	15	
	Cheesecake im Glas mit Cranberrysorbet und frischen Beeren		
	FROZEN YOGHURT	15	
	Mit Topping Ihrer Wahl		
	HOME MADE ICE CREAM/SORBET	4	
	Alle unsere Hausgemachten Sorbets sind Vegan		

BESCHRIEB VON REGIONALEN PRODUKTEN

Unser Käse hergestellt aus feinsten Milch der Sennerei Maran in Arosa. Diese stellt für uns neben den Käsesorten, auch Joghurts und Butter für unser Frühstück her. Ein Besuch auf der Alp Maran lohnt sich in jeden Fall und lädt Sie zum Verweilen ein.

UNSERE FLEISCHHERKUNFT

Kalb: Schweiz / Rind: Schweiz / Geflügel: Schweiz, Frankreich / Schwein: Schweiz

Die Umwelt ist uns wichtig, daher achten wir beim Einkauf unserer Produkte auf artgerechte Tierhaltung sowie nachhaltigen Fischfang.

Auf Anfrage erteilt Ihnen unser Küchenteam Informationen über Allergene in unseren Speisen.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Vegetarisch ✓ Plant-Based ✓



01 APERITIF & STARTER	GARLIC HERB BUTTER CIABATTA	5	✓
	GYOZA	6	
	Dumplings filled with potato and spinach Coriander sauce	per piece	✓
	PLANT BASED TACOS	26	✓
	With Plant based Chicken, Radicchio, Frisee, Red onion and avocado cream		
	HAND-CUT TARTARE OF SWISS BEEF FILLET		
	Asia Style: Kimchi, coriander, onion, garlic Classic: Pickled vegetables, toast, Belper tuber		
	Starter 100g	28	
	Main 200g	46	

02 SALADS & SOUPS	SWISS LAMB'S LETTUCE	19	
	With chopped egg, roasted bacon, French dressing and garlic croutons		
	GLASS NOODLE SALAD	19	✓
	With glass noodle salad, carrot, snow peas, sprouts and sesame-ginger dressing		
	SPINACH - PUMPKIN SALAD	21	✓
	Spinach, baked pumpkin, burrata, chutney, Pumpkin seed oil dressing		
	LENTIL CURRY SOUP	15	✓
	With diced apple and roasted almonds		

03 BURGER & SANDWICHES	BBQ BRISKET BURGER	39		CRISPY CHICKEN BURGER	32		BURGER EXTRAS	
	Brioche Bun, Beef Breast, Apple Celery Salad, Bacon BBQ Sauce			Cornbun, Crispy Alpine Chicken, Pointed cabbage salad, Tonkatsu sauce			BBQ-Sauce	3
	SWISS CHEESE PRIME BURGER	34		FALAFEL BURGER	29	✓	Chimichurri sauce	3
	Laugenbun, Swiss Beef, Raclette cheese from the Maran dairy, Confit tomatoes and roasted onions			Pita pocket, chickpea patty, aubergine cream, red cabbage salad, Pomegranate, Coriander			Café de Paris butter	3
							Chilli tomato dip	3
						Herb curd	3	
						Cheese	3	
						Bacon	3	
						1 fried egg	3	
						Double meat	12	

04 STEAKS & MAINS	CURRY SAUSAGE WITH SPECIAL SAUCE	18
	48 HRS COOKED SWISS SHORT RIBS	51
	RIB EYE STEAK	54
	250g	
	VEAL CUTLET «MILANESE »	54
	LAMB KAREE 5-SPICE	52
	MEDALLION OF LOSTALLO SALMON	39
	With all mains we serve Special Café de Paris and Chimichurri.	

05 SIDES	TO BURGER – MAINS – STEAKS	je 9	✓
	Butter rösti		✓
	Swiss organic fries		✓
	Sweet potato fries		✓
	Fried mushrooms		✓
	Jacket potato with herb curd		✓
	Pan-fried vegetables		✓
	Spinach/onions/garlic Side salad		✓

06 DESSERT	BASEMENT MAGNUM	12
	White chocolate ice cream parfait, coated with milk chocolate and almond slivers	
	AROSA CHEESECAKE	15
	Cheesecake in a glass with cranberry sorbet and fresh berries	
	FROZEN YOGHURT	15
	With topping of your choice	
	HOME MADE ICE CREAM/SORBET	4
	All of our homemade sorbets are vegan	

SPECIFICATION OF REGIONAL PRODUCTS

Our fondue cheese is made from finest milk produced by the Sennerei Maran in Arosa. Besides our fondue cheeses they manufacture also yoghurt and butter which we use for our breakfast. A visit to the Alp Maran is a must and invites you to linger.

DECLARATION OF ORIGIN

Veal: Switzerland / Beef: Switzerland / Chicken: Switzerland, France / Pork: Switzerland

We value our nature, therefore animal welfare and sustainable fishery are highly important to us.

Our kitchen team assists you concerning questions about allergenic substances.

All prices are in Swiss francs and inclusive VAT.