

DINNER MENU



Speisen von 18 Uhr bis 21:30 Uhr

TWIST – das bedeutet eine bewusste und vielseitige Küche, die Genuss und den Anspruch an eine zeitgemässe Ernährung auf besondere Weise verbindet. Eine gezielte Auswahl an natürlichen und hochwertigen Produkten soll Ihnen dabei Wohlbefinden, Vitalität und Energie schenken. Saisonal bunt steht unser Angebot für eine gesunde und freudvolle Esskultur mit einer grossen Auswahl an abwechslungsreichen Bowls, die geschmackvoll all das vereinen, was der Körper braucht.

Wir wünschen Ihnen viel Spass!

TWIST – a healthy, mindful yet creative cuisine that combines culinary delights, modern food trends and today's desire for a healthy, happy lifestyle. Only the best seasonal and local produce is chosen for our delicious, colourful bowls, supplying your body with all it needs to function best – enhancing your wellbeing, vitality and energy.

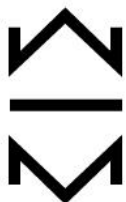
Very warm welcome from Twist – enjoy!

Satt und der Teller ist noch nicht leer?

Fragen Sie nach unserer Food Box und TWISTEN Sie zuhause weiter.

Full and the plate not yet empty?

Ask for our food box and TWIST them at home.



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

Rest

Give

Ernährungsgrundsätze

Moving Mountains Gerichte werden nach den folgenden Prinzipien hergestellt, um Ihre Gesundheit und das Immunsystem zu fördern.

1. Inspiriert von den Schweizer Bergen: *Vollwertig, frisch, nahrhaft und saisonal.*

Wir leben im Einklang mit der Natur, die uns umgibt, und bringen ihre Schätze in frischer, reiner und optimal zubereiteter Form mit hohem Nährwert auf Ihren Teller. Achten Sie besonders auf natürliche Produkte mit Heilwirkung, essbare Wildpflanzen und frische Zutaten der Saison aus der lokalen Umgebung.

2. Nach dem Stand der Wissenschaft: *Wir beschäftigen uns mit den jüngsten Erkenntnissen der Ernährungsforschung.*

Die aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnisse bezüglich Mikrobiom und Immun-Resilienz lassen wir in unsere Wahl der Zutaten und deren Zubereitung einfließen. Die Produkte sind rein pflanzlich, enthalten vollwertigen Zucker (wie etwa Sirup von einheimischen Baumarten) und Vollkorn anstelle von raffiniertem Zucker und Weissmehl – somit ist jeder Bissen eine Wohltat für Ihre Gesundheit.

3. Nährstoffdichte: *Kochkunst auf Pflanzenbasis.*

Unsere Ernährungsgrundsätze schenken Obst und Gemüse einen Ehrenplatz in unserem Speiseplan; die Basis all unserer Gerichte ist rein pflanzlich. Diese kann dann auf Anfrage durch unsere Empfehlungen an Wild, Fleisch, Fisch und Käse ergänzt werden.

4. Gaumenfreude: *Geschmack und Aromen diktieren jedes Gericht*

Es wird oft irrtümlich angenommen, dass Essen entweder ein Genuss oder gesund ist. Um Gesundheit und Vitalität zu fördern, muss das Essen zugleich einen köstlichen Genuss bieten.

Moving Mountains Gerichte - bestehen aus ausgewählten, auf die Region bezogenen Zutaten und sind so nahrhaft und gesund wie schmackhaft.

Achten Sie einfach auf das Moving Mountains Symbol in unseren Menükarten: 



MOVING MOUNTAINS

The Tschuggen Hotel Collection's Moving Mountains program draws on five pillars to ensure a healthy and joyous stay for our guests:

Move

Play

Nourish

Rest

Give

Nourish Principles

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

1. Inspired by the Swiss Mountains: *Whole, fresh, seasonal, nutrient-dense food.*

We take the nature that surrounds us and bring it to your plate- fresh, clean and prepared to preserve or improve its nutrition. Look out for locally-inspired healing foods with medicinal qualities, wild foraged 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 their preparation. Plant-based, replacing white sugar and white flour in favour of complex sugars (such as local tree syrups) and whole grains- every delicious mouthful works to improve health.

3. Nutrient Density: *A plant-based approach to cooking.*

To meet our nutritional standards, vegetables and fruit receive 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.

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

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

Moving Mountains menus - prepared with nutrient-dense ingredients, rooted in the sense of place of the Swiss mountains and celebrating a truly nourishing and joyous deliciousness. Just look for the Moving Mountains icon on our menus: 

p= plant based

ve = vegetarisch / vegetarian

lf = laktosefrei / lactosfree

gf = glutenfrei / glutenfree

SALAT BOWLS

STARTER BOWL | p | lf | gf |  9

Sommersalat, Radieschen, Himbeeren, Sprossen, Kerne

Summer salad, garden radishes, raspberries, sprouts, seeds

SUPERFOOD BOWL | p | lf | gf |  21

Salat, Frisée, Radieschen, Quinoa, Frühlingszwiebeln, Pistazie

Salad, frisée, garden radishes, quinoa, spring onions, pistachio

TWIST CAESAR SALAD 24

Mini Lattich, Kirschtomaten, Speck, Bergkäse, Knoblauchcroutons

Mini lettuce, cherry tomatoes, bacon, mountain cheese, garlic croutons

DRESSINGS

Balsamico-Honig dressing | gf | ve

Balsamic honey dressing

French dressing | gf | p | ve | lf | 

French dressing

Mandarinen-Vinaigrette | lf | gf | ve | | p | 

Tangerine vinaigrette

UPGRADE YOUR BOWLS

Pouletbrust 100g 15

Chicken breast

Rindstreifen 100g 15

Beef stripes

Lostallo Lachsfilet 100g 15

Salmon filet

Alpenkräutertofu 100g 12

Tofu

STARTER

BURRATA gf	19
Rucola, Himbeeren, Erdbeeren, karamellisierte Baumnüsse, Sprossen	
Burrata, arugula, raspberries, strawberries, caramelized walnuts, sprouts	
RINDSTATAR 130g gf	36
Spargel, Kapern, Senfkörner, Sardellen, Basilikum, Belper Knolle	
Beef tartare, asparagus, capers, mustard seeds, anchovies, basil, Belper bulb cheese	
HUMMUS VARIATION gf p lf 	18
Kichererbsenhummus, Randenhummus, Karottenhummus mit Naanbrot oder glutenfreiem Brot	
Chickpea hummus, beetroot hummus, carrot hummus	
With naan bread or gluten free bread	
FELCHENTATAR lf gf	23
Apfel, Pastinakenrösti, Senfkörner, Dill	
Cisco tartare, apple, parsnip rösti, mustard seeds, dill	

SOUPS

BLUMENKOHL-ERDNUSSSUPPE | gf | lf | ve | p |  16

Leinsamen, Johannisbeeren

Cauliflower-peanut soup

Linseed, currants

RÖSTPAPRIKASUPPE | gf | lf | ve | p |  16

Sesam, Kräuteröl

Roasted bell pepper soup

Sesame, herbsoil

PASTA & CO.

PASTABOWL | gf 29

Tagliatelle, Poulet-Limettenbällchen, Aprikose, Minze, Karotte, Frühlingszwiebeln, Sesam, Curry

Tagliatelle, chicken – lime balls, apricot, mint, carrots, spring onions, sesame, curry

RICOTTA-GNUDI | ve 28

Pilze, Mangold, Salbeibutter

Mushrooms, chard, sage butter

GEMÜSECURRY | p | lf | gf |  27

Basmati-Reis, Sprossen, Brokkoli, Karotten, Blumenkohl, Zucchini, Nüsse

Basmati rice, sprouts, broccoli, carrots, cauliflower, courgette, nuts

Alternative: glutenfreie Pasta | Vollkornpasta

Your choice of: gluten free pasta | wholemeal pasta

ZUM TEILEN | TO SHARE

Alle Gerichte werden in der Mitte des Tisches platziert.

Helfen Sie sich selbst! Alle Gerichte ab 2 Personen. Preis pro Person

These dishes are to share and will be placed in the middle of the table.

Help yourself! All dishes for two persons and more. Price per person.

ROTHORN RISOTTO zum selbst machen, create it on your own | gf

28

Beilagen: Parmesan, Mangold, Bündnerfleisch, Oliven, Pilze,

Trüffel, Kräuter aus dem hauseigenen Garten und Bündner Safran

Toppings: Parmesan, Swiss chard, air dried beef Grison style, olives, mushrooms, truffles, herbs from our garden and saffron from Grisons

SCHAFFRÜGGER POT AU FEU

32

Siedfleisch, Kartoffeln, Karotte, Lauch, Fenchel, Wirz,

Meerrettichschaum, Brot von der Bäckerei Steiner

Boiled beef, soup, potatoes, carrots, leek, fennel, savoy cabbage, horseradish, bread from the bakery Steiner

Alternativ mit Plant Based Semmelknödeln

Alternatively, with plant-based bread dumplings

AROSER HIRSCHWURST ODER SAUCISSON

30

Verschiedene Brotsorten von der Bäckerei Steiner, Zwiebelmarmelade,

Blaubeersenf, Pommery Senf, Scharfer Senf, Salat, eingelegtes Gemüse

Arosa deer sausage or saucisson with various types of bread from the bakery Steiner, onion jam, blueberry mustard, pommery mustard, hot mustard, salad, pickles

MAINS

BIERTREBER EDELSCHWEINBÄCKCHEN gf	45
Pastinakenpüree, Babykarotten, Gremolata	
Simmered pork cheeks, parsnip puree, baby carrots, gremolata	
LUMA BLACK ANGUS RIB EYE STEAK 250g gf	54
Café de Paris, Chimichurri, Pommes Frites, Beilagensalat	
Café de Paris, chimichurri, french fries, salad	
KALBSTAFELSPITZ gf	48
Kartoffelrisotto, Kefen, Kalbsjus	
Boiled veal, potato risotto, sweet pea, veal jus	
ZITRONEN KNOBLAUCHPOULET lf gf	37
Cashew-Quinoarisotto, Salzzitronenspinat	
Lemon-garlic chicken, cashew-quinoa risotto, salted lemon spinach	
ZANDERFILET gf	42
Karottenpüree, Rettich, Brokkoli, Safran Beurre Blanc	
Zander filet, Carrot-puree, radish, broccoli, saffron beurre blanc	
SAIBLINGFILET gf	37
Polenta, Fenchel, Orange, Buttermilchvinaigrette	
Char fillet, polenta, fennel, orange, butter milk vinaigrette	

DESSERTS UND GLACE

KARAMELLTARTE ve Mit Sanddorn Sorbet Caramel tart with sea buckethorn sorbet	15
BAKLAVA CHEESECAKE ve Pistazien-Glace, Aprikosenragout Pistachio ice cream, apricot ragout	15
BAYRISCH CREME ve Birne, Yuzu, Minze, Streusel Bavarian cream, pear, yuzu, mint, crumble	15

GLACE

HAUSGEMACHTE GLACE PRO KUGEL ve gf Vanille, Schokolade, Pistazie, Apple Pie, Sauerrahm-Blaubeere Homemade ice cream per scoop Vanilla, chocolate, pistachio, apple pie, sour cream-blueberry	6
---	---

SORBET

HAUSGEMACHTES SORBET PRO KUGEL p lf gf  Zitrone, Sanddorn, Himbeere, grüner Apfel, Erdbeere Homemade sherbet per scoop lemon, sea buckthorn, raspberry, green apple, strawberry	6
---	---

HERKUNFTSBEZEICHNUNG

Rind: Schweiz

Kalb: Schweiz

Poulet: Schweiz

Fisch: Schweiz und Europa / Zucht

Brot: Schweiz

Eier, Milchprodukte: Schweiz, regional

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

**Alle Preise in Schweizer Franken,
inkl. MwSt.**

DECLARATION OF ORIGIN

Beef: Switzerland

Veal: Switzerland

Chicken: Switzerland

Fish: Switzerland and Europe / farming

Bread: Switzerland

Eggs, dairy products: Switzerland, local

**Our kitchen team assists you concerning
questions about allergenic substances.**

All prices in Swiss Francs, VAT included.