



TSCHUGGEN GRAND HOTEL
AROSA

Mittagsmenü

VORSPEISEN

Grüner Spargelsalat  **19**
mit gepickelten roten Zwiebeln und
Dillvinaigrette

Schweizer Büffelmozzarella **22**
mit Tomaten-Focciasalat
und Basilikum


Tschuggen „Salat Bowl“ **19**
mit Meschlunsalat, Quinoa, Ricotta,
Feige, Radiesli und Tomatenvinaigrette

Begleitet mit:
Alpstein Pouletbrust **23**
Lachswürfel **25**
Schweizer Rindsfiletstreifen **27**

SUPPEN

Chicken Miso Ramen **26**
mit Sesam, Ei und Pak Choi

Fischsuppe **23**
mit Safran, Fenchel und Orange

Gazpacho  **19**
mit Melonenwürfel, eingelegter Gurke
und Olivenöl

PINSA

mit Bündner Rohschinken **25**
Zwiebeln und Sauerrahm

mit Tomatencreme **21**
Rucola und Pecorino

PASTA

Spaghetti "aglio e olio" **24**
mit Peperoncini und Petersilie
mit gebratenen Riesencrevetten **36**

Auberginenravioli  **24**
mit Tomatenpesto und Blattspinat

HAUPTSPEISEN

Sautierte Rindsfiletspitzen **45**
mit rosa Pfefferjus, Pilze,
Sommergemüse und Röstkartoffeln

Scaloppine vom Kalb **47**
mit Kapern-Zitronen Sauce,
Kohlrabi und Pimientos de Padron

Egli Knusperli **36**
mit Sauce Tartare
und Kartoffel-Gurkensalat


Plant-based Carnaroli Risotto  **32**
mit Eierschwämmli, Frühlingslauch
und Gartenkräutern

DESSERTS

Kuchen- und Wähenauswahl **7**
von unserer Schiefertafel

Hausgemachte Glace **4**
pro Kugel

Schauen Sie auch in unsere Coupe Karte!

Moving Mountains Gerichte 

Alle angegebenen Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer
Auf Anfrage erteilt Ihnen unser Küchenteam Informationen über Allergene in unseren Speisen

Herkunftsbezeichnung

Fisch: auf Nachfrage | Rind: CH | Kalb: CH | Geflügel: CH

Intro

Das Moving Mountains Programm der Tschuggen 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 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: 