



WILLKOMMA DA OBA DIHEI IN AROSA

IM GÜTERSCHUPPEN ZELEBRIEREN WIR SEIT 2017 DIE NEUE ALPENKÜCHE

mit spannenden Einflüssen aus der ganzen Welt, inspiriert durch unsere Reisen rund um den Globus.

MIT UNSEREN LOKALEN UND REGIONALEN PRODUZENTEN

entwickeln wir neue Ideen, interpretieren Traditionelles neu und legen dabei grossen Wert auf Nachhaltigkeit.

HOCHWERTIGE UND GERNE AUCH UNKONVENTIONELLE GRUNDPRODUKTE

setzen wir mit viel Passion in Szene, veredeln sie mit den verschiedensten Zubereitungsarten und kombinieren sie zu neuen, schlichten Symbiosen.

KÜCHENCHEF MARTIN VÖLKER UND SEIN TEAM

stellen dabei Feuer und Rauch mit viel Leidenschaft ins Zentrum Ihres Schaffens. Unser Holzkohleofen (Josper Grill) macht mit bis zu 350°C den Güterschuppengerichten Feuer unter dem Rost und verleiht den Gerichten den einzigartigen Güterschuppen Geschmack. Lasst Euch von unserer Küche überraschen und verwöhnen.

AN GUATA!



KLEINE TELLER

*In die Tischmitte serviert zum Zusammenstellen,
Teilen oder allein Geniessen*

GEMÜSE SCHLANGENBROT 16.00

Nussbutter Espuma, Paprika-Walnuss Pesto

HAUSSALAT 15.00

*Blattsalate, Karotten, Birnenpickles, Hanfnüsse, Kerne
Zitrus-Schalotten- oder Balsamico-Honig-Vinaigrette*

ALPEN MEZZE 19.50

Randen Hummus, Granatapfel Tabouleh, Baba Ganoush, Schwarze Bohnen-Sesam Falafel
Kräuter Naan*

GRILLIERTER RINDSTAFELSPITZ (100G, CH) 23.00

Buttermilch, Estragonöl, Taggiasca Oliven Tapenade

GERÖSTETE BLUMENKOHLCREMESUPPE 14.50

Vadouvanöl, Hausbrot

RINDS TATAR* (80 G/130 G, CH) 25.00 / 36.00

Belper Knolle, Salat, grilliertes Hausbrot

+ EIGELB ODER SENFEIS + 3.00

MARANER KÄSEFLAN 18.00

Apfel Radieschen Salat, Estragonöl

LACHSFORELLEN CEVICHE (CH) 23.00

Flambierte Gurke, gerösteter Reis Crunch

BÛCHE DE CHÈVRE MIT TANNENHONIG 19.00

Spinatsalat, Walnuss, Apfel, Amaranth Pops, Maraner-Joghurtdessing

FENCHELSALAT 16.00

Birne, Sumach, kandierte Zitrusfrüchte, Hanfnüsse

 Vegetarisch  Vegan Bei Fragen zu Allergenen geben dir unsere Servicemitarbeitenden gerne Auskunft.

Alle Produkte mit *entsprechen nicht den Fait Maison Richtlinien. · Alle Preise in CHF





JOSPER & CO

Der Josper ist ein Holzkohle Grillofen, in dem Temperaturen von bis zu 350°C entstehen. Das macht die in ihm zubereiteten Speisen besonders saftig und verleiht ihnen herrliche Edelholzaromen.

THE G-BEEF RIBS* (250 G, CH) 43.00

*Wasabi Vayo, Chinakohl Kimchi, Sweet Fries**

GEMÜSE-CURRY TAJINE 32.00

Kichererbsen, Brokkoli, Blumenkohl, St.Galler Kartoffeln, Taboule, Kokosjoghurt

DUROC SCHWEINSBÄGGLI (R. HUBER, APPENZEL) 38.00

Sellerie, Bratkartoffel, Cognac Jus

GOTTHARD ZANDER (CH) 45.00

Randen Gerstotto, Sesam Mönchsbar, Sake Beurre Blanc, Forellen Kaviar

SPAGHETTI DI POSCHIAVO AL TARTUFO 32.00

Alp-Rahm Sauce, Frühlingszwiebeln, Maraner Alpkäse

+ SCHWARZER WINTERTRÜFFEL 10G + 15.00

COQ AU VIN (CH) 31.00

Entenleber Glasur, Wurzelgemüse, Perlzwiebeln, Kartoffel Crunch

KALBS BISTECCA (250G, CH) 42.00

Maraner Tätschli, Bimi, Chimmichurri

SPINAT KNÖDEL 29.00

Pilz-Sud, Pistazienöl, Röstzwiebelringe

 Vegetarisch  Vegan Bei Fragen zu Allergenen geben dir unsere Servicemitarbeitenden gerne Auskunft.

Alle Produkte mit *entsprechen nicht den Fait Maison Richtlinien. · Alle Preise in CHF





GRAND PIECES

*In die Mitte serviert auf dem Stövchen ab zwei Personen
Handselektioniert für uns von Luma Beef aus nachhaltiger Produktion*

ANGUS BEEF BBQ PICANHA (1000 G, CH) FÜR 3 PERSONEN 150.00 CHF

KALBS TOMAHAWK (600 G, CH) FÜR 2 PERSONEN 130.00 CHF

DIJON CHATEAUBRIAND (450 G, CH) 2 PERSONEN 125.00 CHF

BEILAGEN

Hasselback Kartoffel, Bimi, Chimmichurri, Cognacjus

JEDE WEITERE PERSON + 12.00 CHF

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

MERLOT «FAIAL» 79.00 75dl / 158.00 1.5l
La Prendina, Lombardei, ITA
Merlot

RAZZMATAZZ 95.00 75dl
Martin Candrian, Priorat DOC, ESP
Garnacha, Carinena, Syrah



UNSERE LIEFERANTEN

Ein grosses Anliegen von uns ist es, Speisen und Getränke auf einem hohen Niveau für euch zu servieren. Es ist uns wichtig, so viel als möglich selbst herzustellen. Regionalität und Saisonalität sind Werte, die wir wann immer möglich beim Einkauf und der Kartenplanung berücksichtigen.

Dabei sind wir vor allem auf die Lieferanten unseres Vertrauens angewiesen, die uns mit Top-Produkten beliefern. Einige davon möchten wir Euch nun vorstellen und näher bringen. Da wir nur einen kleinen Teil von unseren Freunden auflisten können, gibt es selbstverständlich bei der nächsten Karte mehr davon.

Viel Spass!

ALPENPIONIER

ZIZERS, GR

Es liest sich wie ein Märchen und ist trotzdem kein Witz. Ein Lebensmitteltechnologe, ein Gärtner, ein Snowboarder und eine Köchin treffen sich. Die gemeinsame Vision: Lebensmittel Hanf in der Schweiz zu rekultivieren und zurück auf den Teller bringen, et Voila!

SENNEREI MARAN AROSA

BUTTER, JOGHURT UND KÄSEAUSSWAHL

Die Sennerei Maran verarbeitet während der Alpzeit die Milch von rund 400 Kühen der vier Kuhalpen Maran, Prätsch, Sattel und Carmenna zu einer Vielzahl an Produkten. Saftige Weiden und feine Gräser bilden die Grundlage für die aromatische und reichhaltige Milch, und geben ihr den einzigartigen Geschmack. Auf unseren Plättli sowie auch auf dem Frühstück dürfen diese heimischen Produkte auf keinen Fall fehlen.

LOSTALLO LACHS, GR

Die Kreislaufanlage im Fischbecken ist die technisch fortgeschrittenste und aufwendigste Art von Aquakultur. Das Wasser wird siebenfach filtriert und die nährstoffreichen Filterrückstände anschliessend zu Biogas verwertet. Der Lachs wächst im frischen Bergwasser ohne Chemikalien oder Antibiotika auf. Das Ergebnis ist ein frischer, gesunder Lachs, welcher weder Umwelt noch Ökosysteme belastet. Der Lachs ist nicht nur frischer, gesunder und nachhaltiger, er schmeckt auch besser. Wir veredeln ihn im Haus mit Schweizer Gin, Wacholder, Arosaer Tanne und vielem mehr. An Guata!

PUURA GNUSS, LÜEN CASTIEL

EIER & ANGUS BEEF

Hans Andrea Patt und Maja Plump aus Lüen Castiel pflegen einen respektvollen und nachhaltigen Umgang mit ihren Tieren und ihrer Landwirtschaft. Biodiversität, geschlossene Kreisläufe und die Tiergesundheit sind keine Fremdwörter für Puura Gnuss. Von ihren 3000 Waldhühnern profitieren wir ebenfalls und können jederzeit frische Bio Eier aus der Region beziehen. Schaut doch auf eurer Abfahrt mal bei Ihnen im Dorlfaden vorbei.

KUSCHI VOM GRISCHUNA

SALSIZ

Kuschi ist passionierter Jäger und leidenschaftlicher Koch und verwöhnt seinen Gäste im Grischuna mit leckeren Wildspezialitäten, bürgerliche Küche, saftige Steaks und Bündner Spezialitäten. Seine Hirschsalsiz rundet unser Plättli perfekt ab.

« DIE SPEISEN IN DIESER MENÜKARTE WERDEN VOLLSTÄNDIG VOR ORT
MIT ROHPRODUKTEN UND TRADITIONELL IN DER KÜCHE VERWENDETEN ZUTATEN
NACH DEN KRITERIEN DES LABELS «FAIT MAISON» ZUBEREITET,
AUSGENOMMEN DER SPEISEN MIT EINEM STERN (*). »



*Das Label «FAIT MAISON» zeichnet Restaurants aus, die ihre Speisen vollständig
oder zum grössten Teil in ihren Küchen zubereiten.
Es fördert das Savoir-faire der Schweizer Gastronomie und entspricht dem Wunsch
der Konsumenten nach Transparenz. Es kämpft gegen die Vereinheitlichung
des Geschmacks und fördert die Regionalität, die Nachhaltigkeit
und die Saisonalität.*