



ZMORGA

Täglich bis 12 Uhr

SCHANFIGGER ZMORGA 10.50

Gipfeli, Hausbrot, Alpbutterm, Käse, Konft, Honig

MANDEL KOKOS GRANOLA 9.50

Kokos Joghurt, Tonka-Apfel

PANCAKES* 4 STK. 9.50 / 7 STK. 15.00

Heu-Karamell Sirup

+TONKA APFEL + 2.50

EGG BENEDICT 24.50

Pochiertes Ei, Speck, Schinken, Spinat, Zitronen-Hollandaise

LACHS BENEDICT 28.50

Pochiertes Ei, Randen Lachs, Kresse, Zitronen-Hollandaise

VEGAN WRAP 22.00

Bohnen-Sesam Falafel, Wildkräuter, Randen Hummus*, Salat

SHAKSHUKA (PIKANT) 21.00

Zwei Eier, Güterschuppen Sugo, Hausbrot

+ BELPER KNOLLE + 2.50

DOUBLE EGG 14.50

Rühr- oder Spiegelei, Salat, Hausbrot

+ SPECK ODER SCHINKEN ODER KÄSE + 3.00

OMELETTES



Salat, Hausbrot

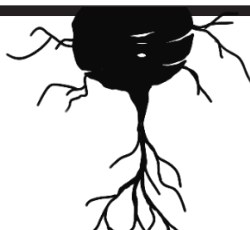
MARANER KÄSE, CHERRY-TOMATEN, FRÜHLINGSZWIEBELN  19.50

SCHINKEN, MARANER KÄSE, FRÜHLINGSZWIEBELN 22.00

SPINAT, FETA, FRÜHLINGSZWIEBELN  22.00

LOSTALLO LACHS, FRÜHLINGSLAUCH, FRISCHKÄSE 24.50

 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





BAGEL SANDWICHES

Täglich bis 14 Uhr

SCHWARZE BOHNEN-SESAM FALAFEL  13.50

Wasabi Vayo, Wildkräuter, Salat

SCHINKEN, MARANER ALPKÄSE 13.50

Salat, Dijon Vayo

LOSTALLO LACHS 18.50

Senf-Gurke, Salat, Gurken-Relish

+ **BIO SPIEGELEI** + 3.00

MORNING BOOST

MIMOSA 12.50

Prosecco, Cointreau, frischgepresster Orangensaft

SCHAUMWEIN «G» (1 DL) 11.00

Gegenwart GmbH, Flasch, CH, Brut



GINGER SHOT 7.00

Ingwer, Zitrone, Honig

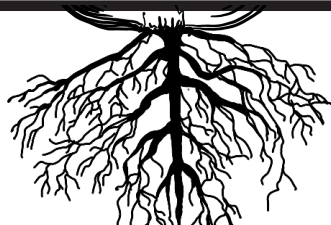
BLOODY MARY 17.00

Vodka, Zitronensaft, Tomatensaft, Fenchel Extrakt,

Gewürze

 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





LUNCH

Täglich von 11 bis 17 Uhr





KLEINE TELLER

Täglich von 11 bis 17 Uhr

ALPEN MEZZE 19.50

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

HAUSSALAT 15.00

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

GERÖSTETE BLUMENKOHLCREMESUPPE 14.50

Vadouvanöl, Hausbrot

MARANER KÄSEFLAN 18.00

Apfel-Radieschen Salat, Estragon Kräuteröl

BÛCHE DE CHÈVRE MIT TANNENHONIG 19.00

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

TAGES-QUICHE MIT SALAT 16.50

Paprika-Walnuss Pesto

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

Belper Knolle, Salat, grilliertes Hausbrot

+ EIGELB ODER SENFEIS + 3.00

CHÄS & CHARCUTERIE

Käse von der Sennerei Maran und Fleisch aus der Region,
dazu unser hausgemachter Schwarzer Senf und Essig-Gemüse

KÄSE 24.00 / 35.00

Mild, Cremig, Rezent (Kuh- und Schafmilch)

HIRSCH SALSIZ VOM KUSCHI (140 G, CH) 15.00

BÜNDNER TROCKENFLEISCH VOM PETER (100 G, CH) GEHOBELT 19.00

GEMISCHT 39.50

Käse, Salsiz, Trockenfleisch

 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 Jospier 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.

AROSER CHÄSSCHNITTE 19.00 / 28.50

geräucherter Raclettekäse, Weisswein, Mixed Pickles

+ G TOMATEN SUGO + 4.00

HAUSWURST VOM GRILL (LANGWIES, GR) 19.50

Schwarzer Senf, Zwiebel-Konfitüre, Salat

LANGWIESER CHEESEBURGER (180 G, LANGWIES, GR) 32.00

*Speck, Salat, Maraner Alpkäse, Gurkenrelisch, Senfgurke, Röstwiebeln
Otschweizer Pommes Frites**

SPAGHETTI DI POSCHIAVO AL TARTUFO 32.00

Alp-Rahm Sauce, Frühlingzwiebeln, Maraner Alpkäse

+ SCHWARZER WINTERTRÜFFEL 10G + 10.00

SPINAT TÄTSCHLI 29.00

Pilz-Sud, Pistazienöl, Röstzwiebelringe

DUROC SCHWEINSBÄGGLI (R. HUBER, APPENZELL) 38.00

Sellerie, Bratkartoffel, Cognacjus

GEMÜSE-CURRY TAJINE 32.00

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

KUSCHI VOM GRISCHUNA

Kuschi ist leidenschaftlicher Jäger und Koch und verwöhnt seinen Gäste im Grischuna mit leckeren Wildspezialitäten und feiner Bündner Küche. Seine Hirschsalsiz rundet unser Plättli perfekt ab.

SENNEREI MARAN AROSA

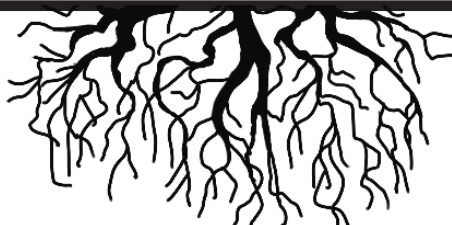
Sie verarbeiten die Milch von rund 400 Kühen der Kuhalpen Maran, Prätsch, Sattel und Carmenna zu einer Vielzahl an Produkten. Saftige Weiden und Gräser geben den einzigartigen Geschmack.

LACHS AUS LOSTALLO

Der Lachs wächst im frischen Bergwasser ohne Chemikalien auf. Das Ergebnis ist ein frischer Lachs, welcher weder Umwelt noch Ökosysteme belastet. Wir veredeln ihn selbst im Haus. An Guata!

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



« FAIT MAISON »

seit November 2023 zertifiziert

« 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.*