



# 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  
Güterschuppen-Gerichten 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 SAUERTEIGBROT**  16.00  
*Nussbutter, Brunnenkresse Vayo*

**WINTERSALAT**  15.00  
*Blattsalate, Karotten, geräucherte Rande, grüner Apfel, Hanfnüsse, Kerne  
Limetten- oder Balsamico-Honig-Vinaigrette*

**ALPEN MEZZE**  19.50  
*Randen Hummus, Kartoffel Falafel, gegrillter Topinambur,  
Gurken Wakame, Kräuter Naan*

**MISO BLUMENKOHL**  19.00  
*Selleriecreme, Radiesli*

**LAUWARME VICHYSOISSE SUPPE**  14.50  
*Lauchstroh, Röstzwiebelöl, Hausbrot*

**RINDS TATAR (80 G/130 G, CH)** 26.00 / 37.50  
*Belper Knolle, Salat, grilliertes Hausbrot  
+ EIGELB ODER SENFEIS + 3.00*

**GIN LAX (LOSTALLO)** 23.00  
*Buttermilch, Gurken Wakame*

**GESCHMORTER SPITZKOHL**  19.00  
*Süssholz, Nussbutterschaum*

**GEBEIZTES LANGWIESER RINDSCARPACCIO (PETER SPRECHER)** 22.00  
*Gremolata, Radieschen Pickles, Liebstöckelcreme*

**ALPEN GARTENSALAT**  19.50  
*Kartoffel, Oregano, Oliven, Tomate, Lüener Bio Onsenei, Bohnen  
+ GERÄUCHERTE BRÜGGLI REGENBOGEN FORELLE + 9.00*



# 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 (BIO, CH) 45.00**

*Harissa Vayo, Coleslaw, Sweet Fries\**

## **KNUSPRIGE KÜRBIS BRAMATA 29.00**

*Wurzelgemüse, Rosenkohl, Ingwer-Tannensud*

## **GALLINA POULET BRUST (BIO, CH, 250 G) 36.00**

*Zitronen Gerstotto, Zucchetti*

## **KALBS RIB EYE (200 G, CH) 56.00**

*Selleriecreme, Daikon Rettich, geschmorte Rüben  
Rauchjus*

## **ALPEN ZANDER (CH) 46.00**

*Thymian Panisse, Buttermilch, Liebstöckel-Öl*

## **SPAGHETTI CON CIMA DI RAPA 29.00**

*geräucherte Aubergine, Tomate, Bündner Ricotta*

## **CHRUT- UND PILZ STRUDEL 30.00**

*Pilzfond, Liebstöckelöl, Kräuterseitling*

## **MISO LAMMRÜCKEN (170 G, CH) 42.00**

*Meerrettich Polenta, Frühlingszwiebel,  
Pangrattato*



# GRAND PIECES

*In die Mitte serviert auf dem Stövchen ab zwei Personen  
Das Rindfleisch ist handselektioniert von Luma Beef aus nachhaltiger Produktion und das Duroc  
Schwein kommt vom Ruedi Huber aus Appenzell*

**ANGUS DIJON CHATEAUBRIAND (500 G, CH) FÜR 2-3 PERSONEN 145.00 CHF**

**SCHWEINS DUROC TOMAHAWK (500 G, CH) 2 PERSONEN 100.00 CHF**

## BEILAGEN

*Kräuter Kartoffeln, Knoblauch Spinat, Tannenjus*

**JEDE WEITERE PERSON + 12.00 CHF**

## UNSERE WEINEMPFEHLUNG

**DJANGO 85.00 7.5dl**

*Bodega Makeando, Toro, ESP*

*Garnacha, Tempranillo*

**RAZZMATAZZ 95.00 7.5dl**


*Martin Candrian, Priorat DOC, ESP*

*Garnacha, Carinena, Syrah*

*Brotdeklaration: Hausbrot, Nussgipfel CH/Gipfel, Pain o Chocolat FR*

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*







# 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!*

## **PETER SPRECHER**

**SONNENRÜTI, AROSA**

*Landwirt und Metzger: Peter Sprecher übt beide Berufe aus. In seiner Hofmetzgerei in Langwies schlachtet er die eigenen Natura-Beef und Kühe. Bei den Stallarbeiten, der Fleischverarbeitung und der Direktvermarktung arbeitet die Familie mit. Wenn immer möglich beziehen wir unser Fleisch von der Sonnenrüti.*

## **SENNEREI MARAN AROSA**

**BUTTER, JOGHURT UND KÄSEAUSSWAHL**

*Die Sennerei Maran verarbeitet während der Alpzeit die Milch von rund 400 Kühen der vier Kuhalpen Maran, Prättsch, 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 fortschrittlichste 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, gesünder und nachhaltiger, er schmeckt auch besser. Wir veredeln ihn im Haus mit Schweizer Gin, Wacholder, Arosauer 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 Dorfladen 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.*