



# ZMORGA

Täglich bis 12 Uhr

## SCHANFIGGER ZMORGA 12.00

Gipfeli, Hausbrot, Alpbutter, Käse, Konfi, Honig

## BÜNDNER NUSS GRANOLA 9.80

Maraner Joghurt, Chai Apfel Ragout

## PANCAKES\* 4 STK. 10.50 / 7 STK. 16.00

Heu-Karamell Sirup

+ CHAI APFEL RAGOUT + 2.50

## EGG BENEDICT 24.50

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

## LACHS BENEDICT 28.50

Pochiertes Ei, Randen Lachs, Kresse, Zitronen-Hollandaise

## SHAKSHUKA (PIKANT) 22.00

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

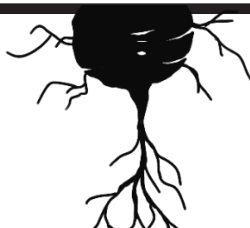
SCHINKEN, MARANER KÄSE, FRÜHLINGSZWIEBELN 22.00

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

**KARTOFFEL FALAFEL**  13.50

*Harissa Vayo, Wildkräuter, Salat*

**SCHINKEN, MARANER ALPKÄSE** 14.50

*Salat, Dijon Vayo*

**LOSTALLO LACHS** 19.00

*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, Fläsch, CH, Brut*

*Blauburgunder*

**GINGER SHOT** 7.00

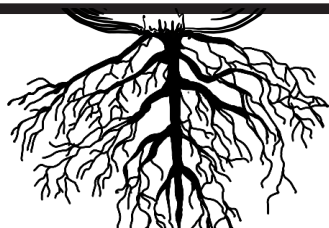
*Ingwer, Zitrone, Honig*

**BLOODY MARY** 17.00

*Vodka, Zitronensaft, Tomatensaft, Sellerie Bitter,  
Gewürze*

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

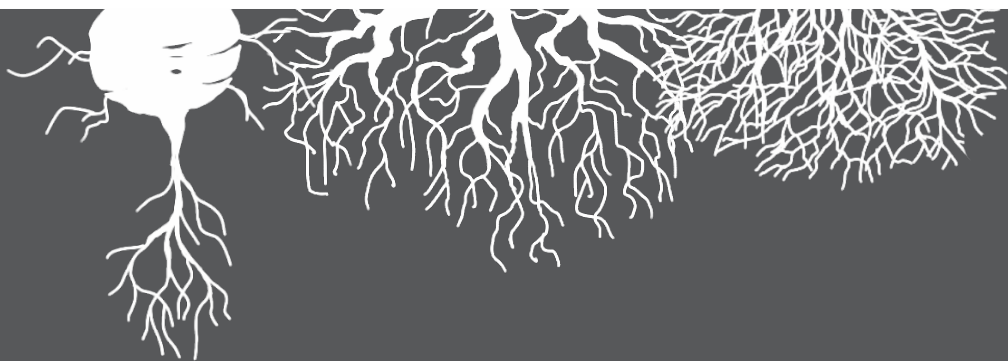
Alle Produkte mit \*entsprechen nicht den Fait Maison Richtlinien. · Alle Preise in CHF





# LUNCH

*Täglich von 11 bis 17 Uhr*





## KLEINE TELLER

Täglich von 11 bis 17 Uhr

### ALPEN MEZZE 19.50

Randen Hummus, Kartoffel Falafel, gegrillter Topinambur,  
Gurken Wakame, Kräuter Naan

### WINTERSALAT 15.00

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

### LAUWARME VICHYSOISSE SUPPE 15.50

Lauchstroh, Röstzwiebelöl, Hausbrot

### ALPEN GARTENSALAT 19.50

Kartoffel, Oregano, Oliven, Tomate, Lüener Bio Onsenei, Bohnen  
+ GERÄUCHERTE BRÜGGLI REGENBOGEN FORELLE + 9.00

### TAGES-QUICHE MIT SALAT 17.50

Brunnenkresse Vayo

### RINDS TATAR (80 G/130 G, CH) 26.00 / 37.50

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 (CH) 15.00

### BÜNDNER TROCKENFLEISCH VOM PETER (CH) GEHOBELT 19.00

### GEMISCHT 41.00

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 Jospes 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

*Maraner Raclettekäse, Weisswein, Mixed Pickles  
+ G TOMATEN SUGO + 4.00*

## HAUSWURST VOM GRILL (LANGWIES, GR) 19.50

*Schwarzer Senf, Zwiebel-Konfitüre, Salat*

## PULLED BEEF BURGER (BIO, CH) 32.00

*Salat, Harissa Vayo, Zwiebelmarmelade, Speck Zwiebel Crunch  
Ostschweizer Pommes Frites*

## SPAGHETTI CON CIMA DI RAPA 29.00

*geräucherte Aubergine, Tomate, Bündner Ricotta*

## KNUSPRIGE KÜRBIS BRAMATA 29.00

*Wurzelgemüse, Rosenkohl, Ingwer Tannensud*

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

### KUSCHI VOM GRISCHUNA

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

### SENNEREI MARAN AROSA

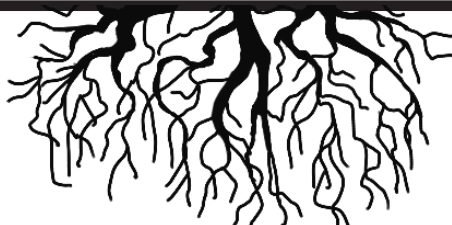
*Sie verarbeiten die Milch von rund 400 Kühen der Kuhalpen Maran, Prätsch, Sattel und Carmenna zu einer Vielzahl an Produkten. Saftige Weiden und Gräser geben den einzigartigen Geschmack.*

### 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.*