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!

GÜTERSCHUPPEN *1'739 M. ü. M. Arosa · Bahnhofplatz · 7050 Arosa · 081 544 79 45 · info@gueterschuppen-arosa.ch · gueterschuppen-arosa.*

KLEINE TELLER

In die Tischmitte serviert zum Kombinieren,
Teilen oder allein Geniessen

GEMÜSE SAUERTEIGBROT V 16.00
Nussbutterschaum, Liebstöckelvayo

HAUSSALAT V 15.00
Blattsalate, Karotten, Rande, Apfel, Hanfnüsse, Kerne,
Zitrus-Schalotten oder Balsamico-Honig-Vinaigrette

ALPEN MEZZE V 19.50
Randen Hummus, Spinat Falafel*, Kimchi,*
Batata Harra , Kräuter Naan

MARANER KÄSE-CUPCAKE V 19.50
Apfel-Radieschen Salat, Wildkräuter, Liebstöckelöl

KÜRBISSUPPE V 15.50
Kaffirlimette, Zitronengras, Kokos,
Curryöl, Hausbrot

RINDS TATAR (80 G/130 G, CH) 25.00 / 36.00
Belper Knolle, Salat, grilliertes Hausbrot
+ EIGELB ODER SENFEIS + 3.00

CRISPY SCHWEINEBAUCH 19.00
Kartoffel, grüner Apfel, Yakiniku

MISO KAROTTE V 18.00
Wildkräuter, Schwarzer-Knoblauchvayo, Sesam

GERÄUCHTE BRÜGGLI FORELLE 23.00
Selleriemousse, Haselnusscrumble, Liebstöckel

GEBEITZTES HIRSCHCARPACCIO (AT) 23.00
Kümmelöl, Gruyere Glace, Salzkaramell, Frisée

RANDE IM SCHNEE V 18.00
Kerbel, Pilzpaté

V Vegetarisch V 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 BIO G-BEEF RIBS (CH) 45.00
*Wasabi-Vayo, Kimchi, Sweet Fries**

RANDENKNÖDEL V 29.00
Pfifferlingragout, Belper Knolle, Brunnenkresse

DUROC SCHWEINSENTRECÔTE (180G) 38.00
Knusprige Bramata, Rosenkohl, Preiselbeeren, Dijonjus

BRÜGGLI SAIBLING 46.00
Randen Gerstotto, Wildkräuter, Fenchelsalat

SPAGHETTI DI POSCHIAVO AL TARTUFO V 32.00
Frühlingszwiebel, Eigelb, Belper Knolle, Maraner Rahmsauce

KÜRBIS GULASCH V 29.00
Geschmorte Peperoni, Kartoffelpavée, Röstzwiebeln

RIESLING COQ AU VIN 38.00
Parmesan Kartoffelpüree, glasierte Karotten, Petersilienwurzel

DRY AGED RIB EYE 220G (CH) 62.00
Kartoffel-Baumnusskrapfen, Trüffelhollandaise, Parmesanrosenkohl

V Vegetarisch V 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
Das Rindfleisch und das Schweinefleisch ist handselektioniert von Luma aus nachhaltiger Schweizer Produktion
Das Hirschfleisch stammt aus den Wäldern Österreichs

BEEF BRISKET G-STYLE (600 G) FÜR 2 PERSONEN 120.00 CHF

ST. LOUIS CUT SPARE RIBS (500 G) FÜR 2 PERSONEN 95.00 CHF

HIRSCH ENTRECÔTE (400G) FÜR 2 PERSONEN 110.00 CHF

BEILAGEN
Kräuterkartoffeln, Chili Kaletten , Chimichurri, Jus

JEDE WEITERE PERSON + 14.00 CHF

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

SANTA ROSA 89.00 *7.5dl* / **178.00** *1.5 l*
Enrique Mendoza, Alicante DO, ESP
Cabernet Sauvignon, Monastrell, Merlot, Syrah

DJANGO 85.00 *7.5dl*
Bodega Makeando, Toro, ESP
Garnacha, Tempranillo

V Vegetarisch *V 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

Es ist uns ein grosses Anliegen, 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 Menuplanung berücksichtigen.
Dabei bauen wir stark auf die Lieferanten unseres Vertrauens. Sie beliefern uns mit Top Produkten. Einige davon möchten wir Euch vorstellen und näher bringen. Da wir nur einen kleinen Teil unserer Freunde 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. 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 KÄSEAUSWAHL

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.

DUROC VON HANS-RUEDI HUBER

Einzigartige, fein marmorierte Fleischtextur,
aromatisch im Geschmack.
Besonders tierfreundliche Stallhaltung.
Viel Auslauf für die Schweine.
Exklusiv und nur begrenzt erhältlich. Wie die Haltung der Tiere ist auch die Verarbeitung regional.
Alle Duroc Produkte sind daher mit dem Culinarium Label ausgezeichnet.

PUURA GNUSS, LÜEN CASTIEL

EIER

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.

LUMA

Bei LUMA dreht sich alles um die Vereinbarkeit von Genuss, Qualität und Nachhaltigkeit. Wir sind überzeugt, dass ein verantwortungsvoller Fleischkonsum möglich ist. Weniger ist mehr. Die sorgfältige Auswahl der Produkte, deren Veredlung und das Superfreezing bilden die Basis zur Umsetzung unserer Vision. „LUMA AG“

« 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.