



# ZMORGA

Täglich bis 12 Uhr

## SCHANFIGGER ZMORGA 12.50

*Gipfeli, Hausbrot, Alpbutter, Käse, Konfi, Honig*

## BÜNDNER NUSS GRANOLA 11.00

*Maraner Joghurt, Vanille-Rhabarber*

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

*Crème Fraîche*

+ VANILLE-RHABARBER + 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 PRIMAVERA (PIKANT) 22.00

*Zwei Eier, Güterschuppen Sugo, Wildkräuter,  
grüner Spargel, 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

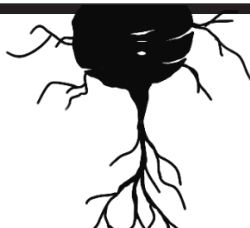
SCHINKEN, MARANER KÄSE, FRÜHLINGSZWIEBELN 22.00

SPINAT, FETA, FRÜHLINGSZWIEBELN  22.00

LOSTALLO LACHS, FRÜHLINGSZWIEBELN, 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

## SESAM FALAFEL 14.50

*Erbsen-Minz Hummus\*, Salat, Wildkräuter*

## SCHINKEN, MARANER ALPKÄSE 14.50

*Salat, Dijon Vayo*

## LOSTALLO LACHS 19.00

*Senf-Gurke, Salat, Frischkäse*

+ BIO SPIEGELEI + 4.00

# MORNING BOOST

## MIMOSA 12.50

*Prosecco, Cointreau, frischer Orangensaft*

## SCHAUMWEIN «G» (1 DL) 11.50



*Gegenwart GmbH, Flasch, CH, Brut*

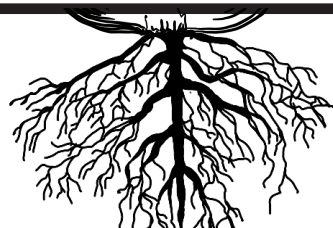
## GINGER SHOT 7.00

*Ingwer, Zitrone, Honig*

## BLOODY MARY 17.00

*Wodka, Zitronensaft, Tomatensaft, Sellerie Bitters,  
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

*Erbsen-Minz Hummus\*, Sesam Falafel\*, Karottensalat,  
Batata Harra, Kräuter Naan*

### HAUSSALAT 15.00

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

### KAROTTEN-INGWER SUPPE 14.50

*Salbei, Kräuteröl, Hausbrot*

### RÖSTI PRALINEN 19.00

*Bergkäse, Schnittlauchöl, Sauerrahm, Sanddorn*

### GERÄUCHERTER RICOTTA CHEESECAKE 19.50

*Grüner Spargel, Wildkräuter, Gewürzvinaigrette*

### TAGES-QUICHE MIT SALAT 17.50

*Bergamottevayo*

### 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 26.00 / 37.50


*Mild, Cremig, Rezent (Kuh- und Schafmilch)*

### HIRSCHSALSIZ VON KUSCHI (CH) 15.00

### BÜNDNER TROCKENFLEISCH VON PETER (CH) GEHOBELT 22.00

### 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 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

*Maraner Raclettekäse, Weisswein, Mixed Pickles*

**+ G TOMATEN SUGO + 4.00**

## **HAUSWURST VOM GRILL (LANGWIES, GR)** 19.50

*Schwarzer Senf, Zwiebel-Konfitüre, Salat*

## **PHILLY CHEESESTEAK SANDWICH** 34.00

*Brisket, Maraner Käse, geröstete Schalottenvayo, Spitzkohl, Pommes Frites*

## **SPAGHETTI DI POSCHIAVO AL ASPARAGI** 32.00

*Grüner Spargel, Mönchsbart, Gruyere, gepickelte Morchel, Frühlingzwiebel*

## **ANKE POULET (CH)** 36.00

*Brokkoli, Erbsen, grüner Spargel, Spinat, Garam Masala, Kräuter Naan*

## **PARMIGIANA DI MELANZANE** 28.00

*Basilikum, San Marzano, Fior di Latte creme*

### **IDEA SALENTINA**

*Der schweizer Ricotta, hergestellt aus Milch von der Jersey Kuh. Roberto De Matteis ist es wichtig, weg von der konventionellen Produktion zu kommen, ganz nach dem Motto: Lokal, frisch zubereitet und kurze Wege.*

### **KUSCHI VOM GRISCHUNA**

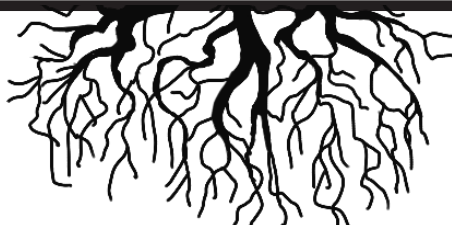
*Kuschi ist leidenschaftlicher Jäger und Koch und verwöhnt seine Gäste im Grischuna mit leckeren Wildspezialitäten und feiner Bündner Küche. Seine Hirschsalsiz rundet unser Plättli perfekt ab.*

### **BIO EIER AUS CASTIEL**

*Die Junghennen wechseln im Alter von rund 18 Wochen von einem Aufzuchtbetrieb zu ihnen auf den Betrieb. Im Alter von rund 21 Wochen beginnen sie langsam Eier zu legen, zuerst noch kleine, danach die gewohnte Grösse.*

 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.*