



ZMORGA

Täglich bis 12 Uhr

SCHANFIGGER ZMORGA 13.00

Buttergipfeli, Steinofenbrot, Alpbutter, Bergkäse, Hausgemachte Konfi, Blütenhonig

BÜNDNER NUSS GRANOLA 11.00

Maraner Joghurt, Brombeeren

PANCAKES* 4 STK. 10.50 / 7 STK. 16.00

+ BROMBEEREN + 2.50

EGG BENEDICT 24.50

Castieler Bio Ei, Speck, Bauernschinken, Spinat, Zitronen-Hollandaise

LACHS BENEDICT 28.50

Castieler Bio Ei, Lostallo Randenlachs, Kresse, Zitronen-Hollandaise

SHAKSHUKA ALPINA (PIKANT) 22.00

*Zwei Bio Eier, G Tomatensugo, Wildkräuter,
Steinofenbrot*

+ BELPER KNOLLE + 2.50

BIO DOUBLE EGG AUS CASTIEL 14.50

Rühr- oder Spiegelei, Salat, Steinofenbrot

+ SPECK ODER BAUERNSCHINKEN ODER BERGKÄSE + 4.00

OMELETTES

Salat, Steinofenbrot

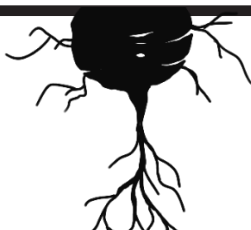
WALDPILZE, BERGKÄSE, SCHNITTLAUCH  21.00

BAUERNSCHINKEN, BERGKÄSE, FRÜHLINGSZWIEBELN 21.00

BLATTSPINAT, FETA, FRÜHLINGSZWIEBELN  21.00

LOSTALLO LACHS, FRÜHLINGSZWIEBELN, CREME FRAICHE 25.50

 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 12 Uhr

TEMPURA BLUMENKOHL  14.50

Marroni- Hummus, Kräutersalat*

BAUERNSCHINKEN, BERGKÄSE 15.50

Salat, Thymiansenf

LOSTALLO LACHS 19.00

Senfgurke, Salat, Wasabi-Vayo

+ BIO SPIEGELEI + 4.00

MORNING BOOST

MIMOSA 12.50

Prosecco, Cointreau, frischer Orangensaft

SCHAUMWEIN «G» (1 DL) 11.50

Gegenwart GmbH, Fläsch, CH, Brut

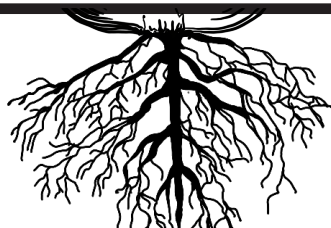
GINGER SHOT 7.00

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 20.00

Marroni-Hummus*, Pilz-Miso Falafel*, Kürbis Mostarda,
Tempura Blumenkohl, Kräuter Naan

HAUSSALAT 15.00

Blattsalate, Karotten, Rande, gepickelter Kürbis, Hanfnüsse, Kerne,
Salz-Zitronen- oder Balsamico-Honig-Vinaigrette

KÜRBISUPPE 14.50

grüner Apfel, Kaffirlimette, Kokosmilch

+ GEBEIZTER BERGSAIBLING (CH) + 9.00

MARANER WEICHKÄSE 21.00

Marroni-Crumble, Zwetschge, Wildkräuter

QUICHE LORRAINE MIT SALAT 19.50

Lauch, Speck, Berkäse, Kerbel Creme Fraiche

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

Belper Knolle, Salat, grilliertes Steinofenbrot

+ BIO EIGELB ODER SENFEIS + 3.00

CHÄS & CHARCUTERIE

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

KÄSE 26.00

Schneeflöckli, Maraner Bergkäse, Rezenter Walser

HIRSCHSALSIZ VON KUSCHI (CH) 16.00

BÜNDNER TROCKENFLEISCH VON PETER (CH) GEHOBELT 24.00

GEMISCHT 39.00

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 Jospir 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 TOMATENSUGO + 4.00*

SPAGHETTI DI POSCHIAVO AI PORCINI 29.00

Steinpilze, Salbei, Schnittlauch, Nussbuttercrumble

HAUSWURST VOM GRILL (LANGWIES, GR) 19.50

Schwarzer Senf, Zwiebel-Konfitüre, Salat

PULLED DUCK BRIOCHE BURGER (FR) 32.00

*Pulled Duck, Maraner Weichkäse, marinierter Kürbis, Preiselbeer-Vayo,
Röstzwiebeln, Pommes Frites*

THE BIO G-BEEF RIBS (CH) 45.00

*Wasabi-Vayo, Apfel-Redslaw, Sweet Fries**

JOSPER MISO KÜRBIS 29.00

Marroni-Hummus, Sanddorn, Wildkräuter*

SHAKSHUKA ALPINA (PIKANT) 22.00

*Zwei Bio Eier, G Tomatensugo, Wildkräuter,
Steinofenbrot
+ BELPER KNOLLE + 2.50*

SENNEREI MARAN AROSA

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

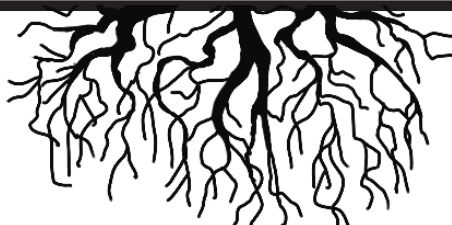
KUSCHI VOM GRISCHUNA

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.*