



Liebe Gäste

Herzlich willkommen bei uns auf 2653 m ü. M.

Diesen Winter haben wir uns etwas ganz besonderes für Sie ausgedacht:

Mit einem neuen kulinarischen Konzept und verschiedenen Highlights

möchten wir Bergbegeisterten und Genießern den ganzen Winter

hindurch ein abwechslungsreiches Programm bieten.

Der 30-jährige Familienvater Adrian Jankovski sorgt bereits seit 8 Jahren als Küchenchef für das leibliche Wohl der Weisshorngipfel-Gäste und fungiert seit vergangenem Sommer

in seiner neuen Funktion als Gastgeber.

Nun wünschen wir Ihnen einen genussreichen Aufenthalt und „An Guata“!

Ihr Gipfelstürmerteam



Öffnungszeiten Winter 2016/17

Täglich 8.30 Uhr bis 16.45 Uhr geöffnet

Warme Küche bis 15.30 Uhr

kalte Küche bis 16.00 Uhr

Letzte Runde 16.30 Uhr

Frühstück

Breakfast

Buure z`Morga

(jeden Sonntag bis 11.00 Uhr erhältlich)

„Buffet“ mit drei verschiedenen Broten, Brötli und Butterzopf,

Konfi, Honig, Schoggiaufstrich, Butter,

Birchermüasli, Rührei, Speck, Rösti, Fleisch und Käseplatte,

Frühstücksflocken, Joghurt und frische Früchte.

Mit Orangensaft, Arosa-Wasser, Kaffee, Schale, Tee,

Milch, Latte Macchiato oder Cappuccino

Es het solang`s het.

Farmer's breakfast (served Sundays until 11 a.m.)

“Buffet” with three different types of bread, bread rolls and plaited white loaf, jam, honey,

chocolate spread, butter, Bircher muesli, scrambled eggs, bacon, "Rösti" fried grated

potatoes, selection of cold meats and cheeses, breakfast cereals, yoghurt and fresh fruit.

With orange juice, Arosa water, coffee (black or milky), tea, milk, latte macchiato or cappuccino

Erwachsene /Adult

28

Kinder bis und mit 17 Jahren / Children up to age 17

18

Kinder bis und mit 13 Jahren / Children up to age 13

13

Kinder bis und mit 6 Jahren, pro Altersjahr / Children up to age 6, for each year of age

1

Für den Buure z`Morga bitten wir Sie, sich jeweils vorgängig anzumelden. Vielen Dank.

Please order your farmer's breakfast in advance. Thank you.

Kleines Frühstück

(täglich erhältlich bis 11.00 Uhr)

Gipfeli (s`het solang`s het), Brot, Butter, Konfi, Honig,
1 Tasse Kaffee, Schale, Tee oder Milch

Small Breakfast (served daily, until 11 am)

Croissant (as long as stocks last)

Bread, butter, jam, honey, 1 cup of coffee (black or milky), tea or milk

11

Gipfelstürmer-Frühstück

(täglich erhältlich, ausser Sonntag bis 11.00 Uhr)

Gipfeli (s`het solang`s het), Brot, Butter, Konfi, Honig, Maraner-Bergkäse, Aufschnitt, Joghurt,
Orangensaft, Arosa-Wasser, 1 Portion Kaffee, Tee, Milch
oder 1 Tasse Schale, Cappuccino, Latte Macchiato

Mountaineer`s breakfast (served daily except Sunday, until 11 am)

Croissant (as long as stocks last) Bread, butter, jam, honey, Maran alpine cheese, assorted cold meats,

yoghurt, orange juice, Arosa water, 1 portion of coffee (black or milky), tea or milk or one cup of coffee of your choice

19

s`het solangs het

As long as supplies last

Buttergipfeli

Butter croissant

1.50

Portion Bündner Birabrot mit Butter

Portion of Graubünden pear loaf with butter

4

Nuss- oder Mandelgipfeli

Croissant with nuts or almonds

3.50

Kalte Gerichte

cold dishes

Bündner Salsiz

Dünn geschnitten, von der Metzgerei Zanetti, Poschiavo
Thinly sliced salsiz (air-dried sausage) from Zanetti butcher's, Poschiavo

15

Maraner Alpkäse

150 g, serviert mit Bündner Birabrot
Maran alpine cheese (150 g) served with Graubünden pear loaf

17

Gipfelplättli

300 g diverse Trockenfleischspezialitäten, Maraner Alpkäse,
Butter und Bündner Birabrot
Summit platter (300 g) Selection of dried-meat specialities, Maran alpine cheese, butter and Graubünden pear loaf

34

Blattsalat mit Brotcroutons

Mariniert an Hausdressing
Leaf salad with bread croutons, marinated in house dressing

8

Gemischer, grosser Salatteller garniert mit Ei

Mariniert an Hausdressing
Big mixed salad, with an egg garnish, marinated in house dressing

17

Garnierter Siedfleischsalat

Vom Bio-Rind, aus der Metzgerei Sprecher Langwies
Salad of boiled organic beef from the Sprecher butcher's Langwies, garnished

20

Bruschetta mit Tomaten

Vier Stück, verfeinert mit Basilikumpesto und Aceto
Four pieces of bruschetta with tomatoes and refined with basil pesto and Aceto

10

Lauwarmer Langwieser Schafskäse

Im Rohschinkenmantel mit Apfelchutney
Lukewarm "Langwiesen" sheep's cheese in a jacket of raw ham served with apple chutney

16

Hausgemachte Gemüse-Terrine

Mit Johannisbeersauce
Vegetable terrine with redcurrant sauce

16

Aus unserem Suppentopf „Hausgemacht“

From our pot of „homemade“ soups

4 dl Tagessuppe

4 dl Soup of the day

9

4 dl Bündner Gerstensuppe

4 dl Graubünden barley soup

11

4 dl Waldpilzcremesuppe mit Brotroutons

4 dl Forest mushroom soup with bread croutons

11

Hauptgänge

Main courses

„Kalbs“-Cordon bleu

gefüllt mit Rohschinken und Maraner Bergkäse, mit Pommes frites
"Veal" Cordon bleu filled with raw ham and Maran alpine cheese, served with French fries

41

Hausgemachter Hackbraten

an einer Specksensfsauce mit Gemüse und Reis
Homemade meat loaf in a bacon safran sauce with vegetables and rice

23

360° Pulled-Beef Burger

mit Coleslaw und Pommes frites
360° pulled-beef burger, with coleslaw and French fries

22

zusätzlich mit gebratenem Speck oder Alpkäse je
additional fried bacon or alpine cheese, each

3

Rinds Ribeye Swiss (180 g)

mit hausgemachter Kräuterbutter, Gemüse und Bündner Bramata
Beef rib-eye prime steak (180 g), with home-made herbal butter, vegetables and Graubünden bramata polenta

42

Hausgemachte Rindsrouladen

mit Gratin und Gemüse
Home-made beef roulades with gratin and vegetables

34

Fitnesssteller mit Poulet

mit hausgemachter Kräuterbutter

Fitness dish with roast chicken breast with homemade herbal butter

22

Kalbsleber

an Rotweinjus mit Lauch-Risotto

Calf's liver with red wine jus and leek risotto

33

Schanfigger Hirschwurst

(Metzgerei Sprecher, Langwies) mit Senf und Brot

Schanfigg venison sausage (Sprecher butcher's, Langwies) with mustard and bread

14

Schanfigger Hirschwurst

(Metzgerei Sprecher, Langwies) mit Pommes frites

Schanfigg venison sausage (Sprecher butcher's, Langwies) with French fries

18

Fleischdeklaration

Meat declaration

Rind / Beef

Schweiz, USA, Irland, Neuseeland, Brasilien / Switzerland, USA, Ireland, New Zealand, Brazil

Kalb / Veal

Schweiz / Switzerland

Schwein / Pork

Schweiz / Switzerland

Lamm / Lamb

Irland / Ireland

Poulet / Chicken

Schweiz / Switzerland

Vegetarisch

Vegetarian

Spaghetti

an Pesto mit Tomaten und Pinienkerne

Spaghetti with pesto, tomatoes and pine nuts

17

Kürbis-Risotto

mit Parmesan

Pumpkin risotto with parmesan

17

Bündner Bramata

serviert mit Mischgemüse

Graubünden bramata polenta served with mixed vegetables

15

Für unsere kleinen Gipfelstürmer

For our small mountaineers

„Rivellino Menü“

Spaghetti mit Tomatensauce mit einem 0.33l Rivella



Tagliatelle in tomato sauce, 0.33l Rivella

10

„Steiböckli“

Chicken Nuggets mit Pommes

3dl Sirup oder Wasser

chicken nuggets with French fries

include 3 dl fruit squash or water

11

„Schneeflöckli“

Kinder Schnitzel mit Pommes

3dl Sirup oder Wasser

Child's schnitzel with French fries

include 3 dl fruit squash or water

11

Zum Süssen Abschluss

Sweet finishing touches

Crème Brulee

mit einer Kugel Vanilleglace

Crème brûlée with a scoop of vanilla ice-cream

11

Hausgemachter „Thusner“ Schokoladenkuchen

mit Rahm und Joghurt Glace

Homemade chocolate cake Thusis-style with cream and yoghurt ice-cream

11

Zimtglace auf Zwetschgenkompott

Cinammon ice-cream on plum compote

9

Verschiedene hausgemachte Wähen

Selection of our homemade cakes

7

Jürg Gadiant's Cremeschnitte

aus der Konditorei „Gnuss Puur“, Arosa

Jürg Gadiant's cream slices from the "Gnuss Puur" patisserie in Arosa

6

Verschiedene Torten

aus der Konditorei „Gnuss Puur“, Arosa

Selection of cakes from the "Gnuss Puur" patisserie in Arosa

7

Portion Rahm

Portion of cream

1