

Aus unserem Suppentopf

Out of our soup cauldron

| | 2 dl | 3 dl |
|---|------|---------------------------------------|
| Täglich frische Tagessuppe Soup of the day, fresh every day | | Tagespreis Price of the day |
| Bouillon mit Flädli oder einem frischen Eigelb Bouillon with pancake strips or a fresh egg yolk | 6.00 | 7.50 |
| Hausgemachte Rüblicrèmesuppe mit frischem Ingwer und einem Rahmhäubchen Homemade cream of carrot soup with fresh ginger and a topping of cream | 7.50 | 9.50 |
| Bündner Gerstensuppe Währschaft und hausgemacht Wholesome, homemade Graubünden barley soup | 8.50 | 11.50 |
| Mit einem Wienerli dazu With a wiener sausages | | + 5.00 |
| Mit einem Aroslerli dazu With a Aroslerli sausages | | + 5.50 |

Kalt und gluschtig

Cold and mouth watering

| | |
|---|-------|
| Bunter Blattsalat Colourful leaf salad | 8.50 |
| Kleiner gemischter Salat Small mixed salad | 10.50 |
| Grosser gemischter Salat mit Bündnerfleischstreifen, Kernenmix und Nüssen Big mixed salad, with strips of Graubünden dried meat, mixed seeds and nuts | 18.00 |
| Nüsslisalat „Brüggerstuba“ Gartenfrischer Feldsalat mit frischen Champignons, Speckwürfeli und knusperigen Brotcroutons, Hausdressing Lambs' lettuce salad, with fresh mushrooms, diced bacon and crispy bread croutons, house dressing | 14.50 |
| Nüsslisalat „Mimosa“ Gartenfrischer Feldsalat mit gehacktem Ei, Hausdressing Lambs' lettuce salad fresh from the garden, with chopped hard-boiled egg, house dressing | 13.50 |
| Brüggerstuba Blattsalat Bunte Blattsalate mit gebratenen Pouletbruststreifen, Kernenmix und pikante Champignons lauwarm serviert (ital. Dressing) Colourful leaf salads with fried strips of chicken breast, mixed seeds and spicy mushrooms served lukewarm (Italian dressing) | 19.50 |
| Evi's Wurst-Käsesalat Reich garniert mit bunten Salaten, für den grossen Hunger Evi's garnished sausage and cheese salad. Richly garnished with colourful salads, for those with a big appetite | 18.50 |
| Einfach (ohne gemischte Salate) Simple (without mixed salads) | 14.50 |
| Wurstsalat garniert Sausage salad, garnished | 14.50 |
| Einfach (ohne gemischte Salate) Simple (without mixed salads) | 10.50 |

Wählen Sie Ihren Favorit: französisches oder italienisches Hausdressing
Choose your favourite: French or Italian house dressing

Warme Küche von 11.00 bis 16.00 Uhr / Warm kitchen from 11 a.m. to 4 p.m.
Unsere Preise verstehen sich in CHF inkl. 8% MwSt. / All prices are in CHF and incl. 8% VIT.

Unsere beliebte Zvieriplättli

Our popular 4 o'clock platters

| | |
|---|-------|
| Brüggerstubaplättli (300 g) Gemischtes Bündner Trockenfleisch, Maraner Bergkäse, Butter, Brot und Birabrot und Garnituren Mixed cold meat platter (300 g) with alpine cheese and bread | 32.50 |
| Kleine Variante mit 180 g Small portion 180 g | 24.50 |
| Währschafte Eingeklemmte mit Ruchbrot Schinken, Salami oder Käse, mit Essiggarnitur Sandwich with ham, salami or cheese | 8.50 |
| mit Rohschinken- oder Bündnerfleisch Sandwich with raw ham or Graubünden air-dried beef | 11.50 |

Us em Schanfigg

From Schanfigg

| | |
|--|-------|
| Buure oder Hirschsalsiz (Familie Sprecher Langwies) am Stück oder geschnitten mit Brot Beef/pork salsiz or venison salsiz (air-dried sausage), whole or sliced, with bread (from Sprecher's in Langwies) | 13.50 |
| Arosar Bergkäse 160 g mit Brot (Sennerei Maran Arosa) Arosa Alpine cheese 160 g with bread | 13.50 |

Brüggerstuba Hits (gut bürgerlich und währschafte)

Traditional hearty fare

| | 1/2 | 1/1 |
|--|-------|-------|
| Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Pommes-frites Veal-Bratwurst (fried sausage) with onion sauce and French fries | | 18.50 |
| Hörnli mit Ghacktem und ein Schälchen hausgemachtem Apfelmus Macaroni (pasta) with minced meat and a small bowl of home-made apple purée | 14.50 | 19.50 |
| Nonna's Lasagne aus dem Ofen, schön überbacken Täglich frisch, mit viel Liebe zubereitet Nonna's oven-baked lasagne, lovingly prepared, fresh every day | | 20.00 |
| Zwei panierte Schweinsschnitzel mit Pommes-frites und Gemüse Breaded pork escalope with French fries and vegetables | 18.50 | 23.50 |
| Zwei Schweinsschnitzeli an feiner Steinpilzrahmsauce mit Nudeln Two small pork escalopes with a delicious creamy mushroom sauce, served with noodles | 19.50 | 24.50 |
| Brügger Cordonbleu vom Schwein gefüllt mit Schinken und Raclette-Käse, serviert mit Pommes-frites und Gemüse Brügger cordon bleu (pork), with ham and raclettecheese filling, served with French fries and vegetables | | 29.50 |
| Schweinssteak (200 g) mit Kräuterbutter nach Chef's Rezept, Beilage nach Wahl Pork steak (200 g) with the Chef's herbal butter, accompaniment of your choice | | 27.50 |
| Pouletbrust vom Grill Beilage nach Wahl Chicken breast off the grill, accompaniment of your choice | | 24.50 |

Warme Küche von 11.00 bis 16.00 Uhr / Warm kitchen from 11 a.m. to 4 p.m.
Unsere Preise verstehen sich in CHF inkl. 8% MwSt. / All prices are in CHF and incl. 8% VIT.

Älplermakkaronen 21.50
 Sämig und lecker mit hausgemachtem Apfelmus
 mit Zwiebeln, Kartoffeln, viel Käse und gerösteten Schinkenstreifen
 Creamy, delicious alpine macaroni (pasta) with home-made apple purée
 With onions, potatoes, a generous amount of cheese and fried strips of ham

Rindsfilet Stroganoff 46.50
 feine zarte Rindsfiletstreifen kurz gebraten, mit Peperoni,
 Champignons, Essiggurken und Zwiebelstreifen an sämiger Sauce mit Sauerrahm
 Beilage nach Wahl
 Beef fillet stroganoff, delicate strips of beef fillet, briefly fried,
 with paprika, mushrooms, gherkins and onion strips, in a thick sauce of sour cream
 Accompaniment of your choice

Beilagen (Accompaniments):
 Pommes frites, breite Nudeln oder mit gemischtem Salat, oder nur mit Gemüse
 French fries, broad noodles, or with a mixed salad, or just with vegetables

Vegetarisch

dishes (vegetarian)

Älplermakkaronen 18.50
 Sämig und lecker mit hausgemachtem Apfelmus
 mit Zwiebeln, Kartoffeln und viel Käse
 Creamy, delicious alpine macaroni (pasta) with home-made apple purée
 With onions, potatoes and a generous amount of cheese

Breite Eiernudeln an delikater Steinpilzsauce 19.50
 Broad egg noodles with a delicate mushroom sauce

Aus unserer Patisserie

From our patisserie

Bündner Schoggi Mousse 13.50
 mit Röteli parfümiert garniert mit Schlagrahm
 Graubünden chocolate mousse flavoured with Röteli liquör, with a whipped cream topping

Apfelstrudel 11.50
 mit Vanillesauce oder mit einer Kugel Vanille Eis,
 reich garniert mit Früchten, Rahm
 Apple strudel with vanilla sauce or with one scoop of vanilla ice-cream, rightly garnished with fruit and cream

Hausgemachte Fruchtwähe 6.50
 Home-made fruit tart
 garniert mit Schlagrahm / garnished with whipped cream + 1.00

Aargauer Rüebli torte, selbst gemacht 4.50
 Aargau carrot cake, home-made

Nussgipfel, Mandelgipfel (es hät so lang's hät!) 3.00
 Nut croissant, almond croissant (as long as stocks last!)

Schoggi Gipfel, der mit dem Branchli! 3.50
 Chocolate croissant, with a small chocolate bar inside!

Bitte beachten sie auch unsere separate Glace Karte
 Please take a look at our separate ice-cream menu too

Fleischdeklaration:

Schweinefleisch / Pork

Kalbfleisch / Veal

Rindfleisch / Beef

Poulet / Chicken

Wurstwaren / Sausage products

Schweiz / Switzerland

Schweiz / Switzerland

Schweiz / Südamerika / Switzerland South America

Schweiz / Switzerland

Schweiz / Switzerland

Warme Küche von 11.00 bis 16.00 Uhr / Warm kitchen from 11 a.m. to 4 p.m.

Unsere Preise verstehen sich in CHF inkl. 8% MwSt. / All prices are in CHF and incl. 8% VIT.

Für Familien

For families

Stellen Sie Ihr Menü selbst zusammen.

Familienmenü erhältlich ab 3 Personen, mit mindestens einem Kind (3 bis 15 Jahre)

Put together your own menu. Family menu available for three or more people, including at least one child.

| | pro Erw. | pro Kind |
|--|----------|----------|
| Grosse Salatschüssel mit Ei und Tomaten garniert Big salad bowl garnished with egg and tomato | 5.00 | 3.00 |
| Eine Schüssel voll Suppe (Tagessuppe) A soup tureen full of soup (soup of the day) | 5.00 | 3.00 |
| Äplermakkaronen mit hausgemachtem Apfelmus Alpine macaroni (pasta) with home-made apple purée | 16.00 | 9.50 |
| Hörnli mit Ghacktem mit hausgemachtem Apfelmus Macaroni (pasta) with minced meat (beef bolognaise) With homemade apple purée | 17.50 | 10.50 |
| Nonna's Lasagne aus dem Ofen, schön überbacken Täglich frisch, mit viel Liebe zubereitet Nonna's oven-baked lasagne, with a delicious baked cheese topping | 18.50 | 11.00 |
| Panierte Schnitzel vom Schwein, gebackene Chicken Nuggets und knusperige Pommes frites Breaded pork schnitzels, baked chicken nuggets and crispy French fries | 20.00 | 12.00 |

Unsere Kleinen sind die Grössten

Our little ones are the greatest

Jedes Kind bekommt gratis ein Glas Himbeersirup oder Mineral
Each child is served a glass of raspberry fruit squash or mineral water

| | | |
|---|---|-------|
| Suppen „Chasper“ (2 dl) Rüeblicrèmesuppe mit einem Wienerli Cream of carrot soup (2 dl) with a wiener sausage | | 9.00 |
| Pingu Ein Teller voll Pommes frites mit Ketchup Portion French fries, 2dl fruit squash/water | | 8.00 |
| Rivellino Hörnli und Ghackets mit einem Schälchen Apfelmus und ein Glas Rivella Penne (pasta) with minced meat and a 3 dl bottle of Rivella red |  | 10.50 |
| Globi Äplermakkaroni mit einem Schälchen hausgemachtem Apfelmus Alpine macaroni (pasta) and cheese with homemade apple purée | | 10.50 |
| „Bäratatza“ Chicken Nuggets mit Pommes frites und Ketchup Chicken nuggets with French fries, 2dl fruit squash/water |  | 11.00 |
| Schlitten Teller Ein Schweinschnitzeli paniert mit knusperigen Pommes frites und Ketchup A small pork schnitzel, breaded, with crispy French fries and ketchup | | 11.50 |

und wer dann immer noch mag bekommt noch ein Glace!
and then there's an ice-cream for anyone who can still manage it!

Warme Küche von 11.00 bis 16.00 Uhr / Warm kitchen from 11 a.m. to 4 p.m.
Unsere Preise verstehen sich in CHF inkl. 8% MwSt. / All prices are in CHF and incl. 8% VIT.

Mineralwasser

| | Offenausschank | |
|--|----------------|------|
| Arosa Wasser (ohne Kohlensäure) | 3 dl | 2.60 |
| | 5 dl | 3.70 |
| Arosa Wasser (mit Kohlensäure) | 3 dl | 3.40 |
| | 5 dl | 4.70 |
| | 1 L | 7.50 |
| Nestea, Rivella rot, Sprite & Cola | 3 dl | 4.10 |
| | 5 dl | 5.50 |
| | 1 L | 9.00 |
| | Flaschen | |
| Arkina (Mineralwasser ohne Kohlensäure) | 35 cl | 4.60 |
| Arkina | 50 cl | 6.00 |
| Coca Cola Zero, Rivella blau, Rivella grün | 33 cl | 4.60 |
| Möhl Shorley, Apfelsaft | 33 cl | 4.60 |
| Sinalco | 30 cl | 4.60 |
| Schwepes Bitter Lemon / Tonic | 20 cl | 4.60 |
| Orangenjus (Michel) | 20 cl | 4.60 |
| Huustee (Hergestellt in Arosa) | 50 cl | 5.50 |

Warme Getränke

| | | |
|---|------|------|
| Kaffee, Espresso | | 3.90 |
| Schale | | 4.50 |
| Cappuccino (Milchschaum) | | 4.80 |
| Latte Macchiato | | 5.50 |
| Doppelter Espresso | | 5.80 |
| Unsere Kaffees gibt es auch koffeinfrei | | |
| Ovo, Schokolade, kalt oder warm | 2 dl | 4.30 |
| Orangen-, Rum- oder Apfelpunch | 2 dl | 3.90 |
| Tee (Hagebutte, Nanaminze, Schwarztee, Eisenkraut, Bergkräuter, Arosatee & Sonnentau) | 2 dl | 3.90 |

Mit Güggs

| | | |
|---|------|------|
| „Huuskafi“ (neue Hausmischung) | 4 cl | 8.00 |
| „Wyberkafi“ | 4 cl | 8.00 |
| „Eichhörnlkafi“ | 4 cl | 8.00 |
| Schümli-Pflümli | 4 cl | 8.00 |
| Lumumba | 4 cl | 8.00 |
| Luz | 4 cl | 7.00 |
| Kernobst-, Zwetschgen-, Chrüter- oder Pflümli | | |
| Holdrio (Hagebuttentee mit Zwetschgen) | 4 cl | 7.00 |
| Gsichtli (Pfefferminztee mit Chrüter) | 4 cl | 7.00 |
| Tee Rum | 4 cl | 7.00 |

Bier und Apfelwein

| | | |
|---|--------|------|
| Feldschlösschen Original | 3 dl | 4.20 |
| | 5 dl | 5.70 |
| Panaché Feldschlösschen Original | 3 dl | 4.20 |
| | 5 dl | 5.70 |
| Feldschlösschen Bügel | 5 dl | 7.00 |
| Feldschlösschen alkoholfrei | 3.3 dl | 5.00 |
| Bündner Bier | 3.3 dl | 5.80 |
| Schneider Weisse | 5 dl | 7.00 |
| Möhl Saft trüb (Bügelflasche) | 5 dl | 6.70 |
| Möhl Saft trüb alkoholfrei (Bügelflasche) | 5 dl | 6.70 |
| Swizly | 3.3 dl | 5.80 |

Spirituosen

| | Vol. % | | |
|--|--------|------|------|
| Kernobst, Zwetschgen, Pflümlj, Chrüter | 37.5 | 2 cl | 5.00 |
| Gipfelstürmer (Heuschnaps) | 22.0 | 2 cl | 6.00 |
| Williams | 38.0 | 2 cl | 6.00 |
| Vieille Prune | 38.0 | 2 cl | 7.00 |
| Cognac Remy Martin | 40.0 | 2 cl | 9.50 |
| Appenzeller Alpenbitter | 29.0 | 4 cl | 6.00 |
| Bündner Röteli | 22.0 | 4 cl | 6.00 |

Grappa

| | Vol. % | | |
|---------------|--------|------|-------|
| di Fragolino | 45.0 | 2 cl | 9.00 |
| di Tignanello | 45.0 | 2 cl | 11.00 |

Aperitifs

| | Vol. % | | |
|--------------------------|--------|-------|------|
| Martini | 15.0 | 4 cl | 6.50 |
| Cynar | 16.0 | 4 cl | 6.50 |
| Campari | 23.0 | 4 cl | 6.50 |
| San Bitter (alkoholfrei) | | 10 cl | 4.60 |
| Zusatz Orangensaft | | 2 dl | 2.00 |

Champagner / Prosecco

| | | |
|----------------------------|-------|-------|
| Perrier Jouët | 75 cl | 87.00 |
| Charme Spumante Brut | 75 cl | 54.00 |
| Charme Spumante Brut Cüpli | 10 cl | 8.50 |
| Aperol Spritz | 20 cl | 10.50 |

Weissweine

| | | | |
|------------------------------------|------|-------|-------|
| Aigle Chablais AOC | | 20 cl | 11.00 |
| Produzent: Obrist | | 50 cl | 25.00 |
| Herkunft: Waadt | | | |
| Malanser Riesling-Sylvaner | 2015 | 50 cl | 27.00 |
| Produzent: Cottinelli | | | |
| Herkunft: Graubünden | | | |
| Pinot grigio DOC, Grave del Friuli | | 50 cl | 20.00 |
| Produzent: Ca' Livenza | | | |
| Herkunft: Italien | | | |

Weissweine Schweiz und Österreich

| | | | |
|---------------------------|------|-------|-------|
| Malanser Pinot Blanc | 2015 | 1 dl | 7.00 |
| Produzent: Cottinelli | | 2 dl | 14.00 |
| Herkunft: Graubünden | | 3 dl | 21.00 |
| Traubensorte: Pinot Blanc | | 5 dl | 35.00 |
| | | 75 cl | 50.00 |

Der Pinot Blanc ist eine Mutation aus der Pinot Gris-Traube. Die helle goldene Farbe ist typisch für diesen Wein. In der Nase dezenter Duft von frischen exotischen Früchten. Im Gaumen kräftige Aromen nach Golden Delicious und Birnen.

| | | | |
|--------------------------------|------|-------|-------|
| Grüner Veltliner | 2015 | 75 cl | 40.00 |
| Hersteller: Leo Hillinger | | | |
| Herkunft: Burgenland | | | |
| Traubensorte: Grüner Veltliner | | | |

Die bekannteste Weissweinsorte aus Österreich. Helles Gelb im Glas mit leichten grünen Reflexen. In der Nase entfalten sich exotische Fruchtnoten umhüllt von der typischen Würze des weissen Pfeffers. Der Pfeffer liegt im Glas - so wie man es sich von einem Grünen Veltliner erwartet!

Hauswein

| | | | |
|-------------------------------|------|-------|-------|
| Malanser Pinot Noir AOC | 2015 | 1 dl | 7.00 |
| Produzent: Cottinelli Weinbau | | 2 dl | 14.00 |
| Herkunft: Graubünden | | 3 dl | 21.00 |
| Traubensorte: Pinot Noir | | 5 dl | 35.00 |
| | | 75 cl | 50.00 |

Rubinrote Farbe. In der Nase einen herrlich leichten Duft nach Himbeeren. Im Gaumen wiederum frische Frucht und von feiner Struktur. Sehr weiche Tannine kombiniert mit einer angenehmen Gewürznote.

Rotweine Schweiz

| | | | |
|--|------|-------|-------|
| „Tria Canor“ Trimmiser Cuvée | 2013 | 1 dl | 8.00 |
| Produzent: Cottinelli Weinbau | | 2 dl | 16.00 |
| Herkunft: Graubünden | | 3 dl | 24.00 |
| Traubensorte: Pinot Noir, Merlot, Cabernet Dorsa | | 5 dl | 40.00 |
| | | 75 cl | 56.00 |

Kräftiges Dunkelrot. Sortentypisches blumiges fruchtbetontes Aroma. In der Nase feine Holz Note mit Brombeer- und Cassis Aromen. Im Gaumen mächtig breite Frucht mit Tabaknoten und Vanille. Lang anhaltend im Abgang mit gut eingebundenen Tanninen und gut ausbalancierter Säurestruktur.

| | | |
|--|--------|-------|
| Arosa Lenzerheide | 7.5 dl | 45.00 |
| Weingut Andrea Davaz, Fläsch | | |
| Traubensorte: Pinot Noir, Selection Exclusiv | | |

Der Wein versprüht feine Fruchtnoten von reifen Zwetschgen und dunklen Beeren, Kandiszucker und auch einige Wildkräuter. Ein spezieller, fruchtiger, eleganter Pinot Noir.

Rotweine Italien

| | | | |
|-----------------------|------|-------|-------|
| Barbera d'Alba Boffa | 2014 | 75 cl | 59.00 |
| Produzent: Boffa | | | |
| Herkunft: Piemont | | | |
| Traubensorte: Barbera | | | |

Stark rubinrote Farbe mit granatroten Reflexen. Mit wenig, intensivem Duft. Im Geschmack, kernig, vollmundig mit reichlich Körper. Düfte von reifen Brombeeren, Kirschen, feine Röstaromen. Herrlich eingebundene feine Holzaromen zum Finish.

| | | | |
|---|------|-------|-------|
| Le Volte | 2014 | 1 dl | 8.50 |
| Produzent: Tenuta dell'Ornellaia | | 2 dl | 17.00 |
| Herkunft: Toscana | | 3 dl | 25.50 |
| Traubensorten: Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon | | 5 dl | 42.50 |
| | | 75 cl | 59.50 |

Fast schwarzes Purpurrot; in der Nase reife, dunkle Beeren, schwarze Kirschen mit einem Hauch Schokolade. Im Gaumen mundfüllend und saftig, wiederum viel dunkle Beeren und elegante Röstaromatik. Präsentiert sich bereits jetzt mit finessenreicher Eleganz und recht langem Finale.

Rotwein Spanien

| | | | |
|----------------------------------|---------|-------|-------|
| Rioja Parcela N°5 | 2011/12 | 75 cl | 54.00 |
| Hersteller: Bodegas Luisa Alegre | | | |
| Herkunft: Rioja | | | |
| Traubensorte: Tempranillo | | | |

Intensive Kirschfarbe, funkelnd und kaum Tränen am Glasrand. In der Nase sehr würzig, balsamisch, reichlich rote Früchte, Vanillenuancen und im Hintergrund Zimt. Große aromatische Komplexität, die durch die adäquate Auswahl der Trauben und die Verwendung feiner und edler Hölzer bester Qualität erreicht wird. Im Gaumen elegant, schmackhaft, harmonisch und frisch. Gut eingebundene Tannine und langer Abgang.

Rotwein Portugal

| | | | |
|---|------|-------|-------|
| Sexy Tinto CVRA Alentejano | 2014 | 75 cl | 39.00 |
| Produzent: Wine ID, LDA | | | |
| Herkunft: Alentejo | | | |
| Traubensorte: Aragonez, Cabernet Sauvignon, Shiraz, Tourigna Nacional | | | |

Tiefe, rot-violette Farbe. Intensives Aroma dunkler Waldfrüchte mit Untertönen von Toastnoten und Karamell. Dichte Konzentration am Gaumen mit reifen und kräftigen Tanninen.

Rotwein Argentinien

| | | | |
|-------------|------|------|-------|
| Passo Doble | 2014 | 75cl | 33.00 |
|-------------|------|------|-------|

Produzent: Masi
Herkunft: Tupungato
Traubensorten: Malbec, Corvina

Ein Wein mit jugendlich dunklem Purpurrot. Intensive Aromen von Wildkirschen und Marzipan. Im Gaumen feine Fruchtsüsse, vollmundig und kräftig, gradlinig und nobel.

Rotwein Kalifornien

| | | | |
|-----------------------|------|------|-------|
| Zinfandel Hess Select | 2013 | 75cl | 51.00 |
|-----------------------|------|------|-------|

Produzent: The Hess Collection Winery
Herkunft: Napa Valley
Traubensorten: Zinfandel

Tiefrot leuchtende Farbe. In der Nase Aromen von Himbeeren, Preiselbeeren, Brombeeren und Cassis. Ergänzt von schwarzem Pfeffer, Gewürznelke und Zimt. Im Gaumen üppig und körperreich. Saftig mit einem Hauch sortentypischer Süsse versehen. Weich und mundfüllend. Die feinen Tannine im Abgang geben dem Wein inneren Halt.