

VORWEG: Als kleinen Gruß des Hauses servieren wir Ihnen gern Baguette und Dip kostenfrei.
Jede weitere Brot/Dip-Bestellung berechnen wir mit € 3,50 pro Person

VORSPEISEN | SUPPEN

Wassermelonen-Fetakäse-Salat[®] € 10,90
Minzpesto | Rucola | Kräutervinaigrette

Arosa-Tapas € 18,90
Belugalinsen-Salat mit Ziegenkäse |
Garnelen-Chorizo-Spieß | Pfifferling-Cremesuppe

Caprese[®] € 12,90
Büffelmozzarella | Tomaten | Basilikum | Olivenöl

Cremesuppe von Pfifferlingen[®] € 9,50

Rote Bete-Gazpacho[®] € 8,90
Gurkenstreifen | Rucola | Sonnenblumenkerne

BURGER

Schweizer-Burger (200g)^{b,c,g} € 22,90
Angus Beef Patty | Brioche Bun | hausgemachte
Burgersauce^{e,i,n} | Bacon | gegrillte Tomate |
Schmorzwiebeln | Emmentaler | Pommes frites

Italien Chicken-Burger (180g)^{a,c,d,g,k} € 21,90
Poulardenbrust | Brioche Bun | Mozzarella |
Tomate | Pestosauce | Pommes frites

Vegetarischer Plant-based Burger^{a,c,g} € 19,90
Veganes Plant-based Patty/Halloumi-Grillkäse/
Rote Zwiebeln/Gewürzcurken/Tomaten/
Kräuterdip/Pommes frites

Als Vegane Variante € 18,90
Ohne Halloumi-Grillkäse

VERSCHIEDENES

Classischer Caesar's Salad^{d,g,i,n} € 13,50
Romanasalat | Parmesan | Croûtons | Sardellen

Als Vorspeisensalat € 8,90

wahlweise mit:
Riesengarnelen in Kräuterbutter^{n,s} á € 4,20

Maispoulardenstreifen^e € 7,20

Gnocchi-Pfanne^{s,s} € 17,90
Pestosauce | Burrata | Kirschtomaten | Rucola |
Blattsalate

Arosa-Bowl € 17,90
Bulgursalat | Rote Bete | Kichererbsen |
Tomaten | Gurken | Erdbeeren |
Wildkräutersalat | Granatapfel-Vinaigrette

wahlweise mit:
Falafel^k € 5,00

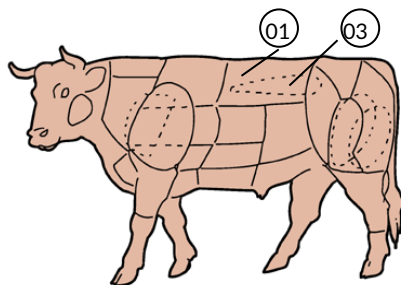
Gemischte Käseplatte € 13,90
Weich- und Schnittkäse | Feigensenf |
Brot | Butter

Küche bis 21.30 Uhr

STEAKS

01 Rumpsteak^{a,i} mit typischem Fettrand
Kräuterbutter^{b,i} | Kräuterseitlingeⁿ | Bratkartoffeln
200g € 34,90
300g € 41,10

03 Filetsteak^{a,i}, das wertvollste Stück des Rindes
Portweinjus^{n,e,i} | Bohnengemüse |
Pommery-Senf-Kartöffelchen
200g € 43,10
250g € 49,00



GARSTUFEN

| | |
|--------------------|---|
| rare | blutig, kalter Kern (ca. 45°C Kerntemperatur) |
| Medium rare | leicht blutig, warmer Kern (ca. 50°C Kerntemperatur) |
| Medium | rosa, warmer Kern (56°C Kerntemperatur) |
| Well done | durchgebraten, grau (65°C Kerntemperatur) |

Bitte nennen Sie bei Ihrer Bestellung Ihre
Wunschgarstufe!

enthält Allergene:

a Glutenhaltiges Getreide
f Sojabohnen
k Sesamsamen

b Krebstiere
g Milch
l Lupinen

SCHWEIN | GEFLÜGEL | FISCH | VEGAN

Spare Ribs € 24,90
BBQ-Sauce | Kartoffelwedges mit Sour cream |
hausgemachter Cole slaw Salat

Medaillons vom Schwein^{a,c,g} € 29,90
Pfifferlingrahmsauce | Wilder Brokkoli | Spätzle

Halloumi-Käse € 16,90
getrocknete Tomaten | Feigen | Kräutern
im Pfännchen gegart | Ofengemüse |
gebratene Kartoffeln

Maishähnchenbrust^a € 28,00
Grillgemüse | Champignonrahmsauce | Spätzle

Doradenfilet^a € 29,00
Spitzkohl in Rahm | Rosamarin-Kartoffeln

DESSERT

Erdbeer-Minzsalat^{c,g} € 9,90
Tonkabohnenschaum | Vanilleeis^{a,c,g}

Mango-Cheesecake^{a,c,g} € 10,90
Mandelknusper | Himbeersorbet^{a,c,g}

Passionsfrucht-Sorbet € 9,00
Verschiedene Beeren | mit Secco aufgefüllt

Affogato al caffè € 6,50
Espresso küßt Vanilleeis^{c,g}

c Eier

h Schalenfrüchte

m Weichtiere

d Fisch

i Sellerie

n Schwefeldioxid und Sulfite

e Erdnüsse

j Senf