



**Geniessen Sie Ihren Aperero  
und tauchen Sie ein in die Welt der Cocktails.  
Unser Bar-Team heisst Sie täglich ab 10 Uhr  
willkommen.**

**Enjoy your aperitif  
and dive into the world of cocktails.  
Our bar team welcomes you daily from 10 am.**

<b>Schaumwein</b>	<b>1dl</b>
Perrier-Jouët, Grand Brut	18
<i>Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay</i> <i>Eperney - Frankreich</i>	
Ruinart Rosé,	22
<i>Pinot Noir, Chardonnay</i> <i>Reims- Frankreich</i>	
Franciacorta Brut, Antica Fratta	14
<i>Chardonnay</i> <i>Montixeli Brusati - Italien</i>	
<b>Weisswein</b>	<b>1dl</b>
2020 Müller Thurgau, Weingut Wolfer	11
<i>Müller Thurgau</i> <i>Weinfeldern - Thurgau</i>	
2019 Rheinriesling, Jörg Obrecht	13
<i>Riesling</i> <i>Jenins - Graubünden</i>	
2019 Pinot Blanc, Annatina Pellizatti	14
<i>Pinot Blanc</i> <i>Jenins - Graubünden</i>	
2020 Albariño, Boddegas Zarate	10
<i>Albariño</i> <i>Rias Baixas - Spanien</i>	
2010 Chablis «Les Lys», 1 <sup>er</sup> Cru, Daniel-Etienne Defaix	15
<i>Chardonnay</i> <i>Burgund - Frankreich</i>	
<b>Roséwein</b>	
2018 Blauburgunder Federweiss, Anjan Boner	11
<i>Pinot Noir</i> <i>Malans - Graubünden</i>	
<b>Rotwein</b>	<b>1dl</b>
2018 Humagne Rouge, Domaine des Crêtes	11
<i>Humagne Rouge</i> <i>Sierre - Wallis</i>	
2020 Pinot Noir Klassisch, Irene Grünenfelder	14
<i>Pinot Noir</i> <i>Jenins - Graubünden</i>	
2016 Amarone Classico DOCG Cantina Negrar	13
<i>Corvina, Rondinella</i> <i>Veneto - Italien</i>	
2016 Calice de Faugères	14
<i>Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon</i> <i>Bordeaux - Frankreich</i>	
2018 PSI, Domino de Pingus	15
<i>Tempranillo, Garnacha</i> <i>Kastilien und Leon, Spanien</i>	
<b>Süsswein</b>	<b>1dl</b>
2005 Château Lafaurie-Peyraguey 1 <sup>er</sup> Grand Cru	17
<i>Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon</i> <i>Bordeaux - Frankreich</i>	

## Mineralwasser

Allegra, ohne	2.7 dl	6
Allegra, ohne	4.7 dl	7
Allegra, ohne	7.7 dl	9
Passugger, mit	2.7 dl	6
Passugger, mit	4.7 dl	7
Passugger, mit	7.7 dl	9

## Soft Drinks

Coca-Cola, Zero	3.3 dl	7
Fanta, Sprite, Fuse tea lemon	3.3 dl	7

## Mosterei Möhl, Arbon

Möhl Apfelschorle	3 dl	7
Möhl Saft vom Fass alkoholfrei	5 dl	8
Möhl Saft vom Fass (Vol. 5%)	5 dl	8

## Rivella Rothrist

Rot und Blau	3 dl	7
--------------	------	---

## Hustee, Arosa

Aroser Huustee	5 dl	8
----------------	------	---

## Opaline Säfte, Orsières, Wallis

Aprikosensaft	2.5 dl	8
Birnen-Quittensaft	2.5 dl	8
Tomatensaft	2.5 dl	8
Williamsbirne	2.5 dl	8
Johannisbeere	2.5 dl	8

## Hot Drinks

Ovomaltine / Caotina		6
Kaffee / Espresso / Ristretto		6
Doppelter Espresso		8
Cappuccino / Latte Macchiato		8
Matcha-Latte		8
Chai-Latte		8

## Tee-Spezialitäten

Kännchen		9,5
Sencha Senpai, Grüntee		
Jasmine Ting Yuan, Jasmintee		
Darjeeling Puttabong, Darjeeling		
English Breakfast St. Andrews, Schwarztee		
Imperial Earl Grey		
Verveine Portugal, Verveinetee		
Rooibos Sweet Orange, Rooibos		
Camomile Meadow, Kamillentee		
Bavarian Mint, Minzetee		
Wellness Cup, Kräutertee		
Red Fruit Flash, Früchtetee		

## Champagner Cocktails

Kir Royal	20
<i>Crème de Cassis, Champagner</i>	
Berry Breeze	20
<i>Vodka, Chambord, Champagner, Beeren</i>	
Old Cuban	20
<i>Rum, Minze, Limette, Champagner</i>	
Mimosa	20
<i>Champagner, Orange, Grand Marnier</i>	

## Classic Drinks

Old Fashioned	18
<i>Wählen Sie aus: Whisky, Amaretto, Gin etc.</i>	
Sours	18
<i>Wählen Sie aus: Whisky, Amaretto, Gin etc.</i>	
Bloody Mary	18
<i>Vodka, Zitrone, Tomate, Gewürze</i>	
Dry Martini	18
<i>Gin oder Vodka, Noilly Prat, Olive</i>	
French Martini	18
<i>Vodka, Chambord, Ananas</i>	
Manhattan	18
<i>Rye Whiskey, Rosso Vermouth, Angostura</i>	
Gimlet	18
<i>Gin, Limette, Lime Cordial</i>	
Cosmopolitan	18
<i>Vodka, Cointreau, Cranberry, Limette</i>	
Gin Fizz	18
<i>Gin, Zitronen, Zuckersirup, Soda</i>	
Negroni	18
<i>Campari, Vermouth Rosso, Gin</i>	
Negroni Sbagliato	18
<i>Campari, Vermouth Rosso, Prosecco</i>	
Margarita	18
<i>Tequila Blanco, Cointreau, Limettensaft, Zuckersirup</i>	
Mojito	18
<i>Bacardi Bianco, Limette, Minze, Rohrzucker, Soda</i>	
Caipirinha	18
<i>Cachaça, Rohrzucker, Limette</i>	
Mai Tai	20
<i>Rum weiss &amp; braun, Cointreau, Velvet Falernum, Limette, Ananas, Orange</i>	

## Highballs

Moscow Mule	18
<i>Vodka, Ginger Beer, Limette</i>	
Pimm's Cup No. 1	18
<i>Pimm's No. 1, Ginger Ale, Zitrone</i>	
Dark & Stormy	18
<i>Gosling's Rum, Limette, Ginger Beer</i>	
Horses Neck	18
<i>Bourbon, Angostura, Orange, Ginger Ale</i>	

<b>Single Malt Whisky</b>	<b>4cl</b>
<b>Highland</b>	
Oban, 14 years	20
Oban, Distillers Edition, 1998	24
Glenmorangie, 10 years	15
Dalwhinnie, 15 years	19
<b>Lowland</b>	
Glenkinchie, Malt, 12 years	15
Glenkinchie, Distillers Ed. 2000	21
<b>Speyside</b>	
The Glenlivet 12 years	14
The Glenlivet Nadurra Oloroso	24
Aberlour, 12 years	15
Aberlour a bunadh	24
Longmorn, 16 years	25
Cragganmore, 12 years	15
Glenfiddich, 12 years	13
<b>Islay</b>	
Talisker, 10 years	15
Talisker, Destillers Ed. 2003	21
Laphroaig, Islay, 10 years	16
Caol Ila, 12 years	17
Scapa the Orcadian	20
Lagavulin, 16 years	23
<b>Schweiz</b>	
Säntis Malt	19
Whisky Familie Boner Malans 60%	30
<b>Scotch Whisky</b>	<b>4cl</b>
J & B	9
Haig Gold Label	9
Glen Grant	10
Dimple, 15 years	14
Ballantines	9
Ballantines, 12 years	13
Chivas Regal, 12 years	13
Chivas Regal Gold Signature, 18 years	21
Chivas 25y	45
Glen Farclas 25 years	26
Johnnie Walker Red Label	9
Johnnie Walker Black Label	12
Johnnie Walker Platinum Label	23
Johnnie Walker Blue Label	34

<b>Canadian Whisky</b>	<b>4cl</b>
Canadian Seagrams V.O	10
Crown Royal	14
Canadian Club, 1858	10
Canadian Club, 12 years	15
<b>Bourbon Whiskey</b>	<b>4cl</b>
Bulleit Bourbon Frontier	12
Wild Turkey, 8 years	13
<b>Irish Whiskey</b>	<b>4cl</b>
Jameson	10
Jameson, Black Barrel	15
Tullamore Dew	10
Bushmills Original	10
Bushmills Black Bush	10
Paddy Old Irish Whiskey	11
<b>Cognac</b>	<b>4cl</b>
Bisquit V.S	16
Courvoisier V.S.O.P	16
Gaston de Lagrange V.S.O.P	18
Hennessy V.S	15
Hennessy V.S.O.P	17
Hennessy X.O	28
Rémy Martin V.S.O.P	15
Rémy Martin X.O	29
<b>Brandy</b>	<b>4cl</b>
Osborne Veterano, Solera	9
Carlos I, Imperial	12
<b>Calvados</b>	<b>4cl</b>
Calvados Morin Père & Fils Pais d'Age	9

<b>Gunzwiler Destillate</b>	<b>4cl</b>
Kirsch Teresa Barrique	23
Eichberg Kirschbrand	23
Vieille Williams Barrique	24
Vieille Prune Barrique	24
Williamsbrand Urs Hecht	43
Luzerner Williamsbrand	43
Wald Holunderbrand Urs Hecht	49
Die Traube 2003 Urs Hecht	50
<b>Kunz-Lipp Keller Maienfeld</b>	<b>4cl</b>
Kirsch	22
Vieille Poire	23
Vieille Prune	23
Erdbeere	26
Bündner Bergheu (Heu aus Pirigen)	27
<b>Destillate von Häseli Oberfrick</b>	<b>4cl</b>
Gravensteiner Likör	10
Surgrauech Apfel	12
Gravensteiner	12
Altes Pflümli	13
Williams	13
Alte Zwetschge	14
<b>Studer Escholzmatt</b>	<b>4cl</b>
Kirsch Vieux Studer	16
<b>Brennerei Humbel (Stetten)</b>	
Löhrpflaumen Brand Nr.1	15
<b>Iva</b>	<b>4cl</b>
Arosa Iva	16
<b>Marc</b>	<b>2cl</b>
Marc Barrique, Hermann Walenstadt	12
Heida Marc, Humbel	12
Marc, Anjan Boner Malans	20

<b>Grappa</b>		<b>2cl</b>
Berta Elisi		9
Berta Bric del Gaian, 2010		14
Berta Magia		16
Berta Paolo Berta Riserva Fondatore, 1997		19
Di Poli Sarpa Oro, Grappa Jacopo Poli		9
Amorosa di Dicembre, Torcolato, Grappa Jacopo Poli		14
Luce della vite, Grappa Jacopo Poli		16
Col d'Orcia, Brunello di Montalcino		9
Avignonesi 1997, Vin Santo		9
Hofstätter Gewürztraminer		9
Grappa di Tignanello		11
Eligo dell Ornellaia		13
Grappa di Brancaia		13
Nonino Fragolino		17
<b>Swiss Gin</b>		<b>4cl</b>
Studers Swiss Highland Dry Gin, Escholzmatt, LU		12
Turicum Dry Gin Nr.3, Zürich, ZH		13
GIN 1948, Kindschi, Schiers, GR		13
Genuine Strawberry, Winterthur, ZH		16
Genuine Alpine Herbs, Winterthur, ZH		16
Morris London Gin The wild Alps, Balgach, SG		17
Breil Pur London Dry Gin, Brigels, GR		17
Tschin Käser's Schloss, Elfingen, AG		22
<b>Gin</b>		<b>4cl</b>
Hendrick's		13
Granit Bavarin		15
The Botanist		15
Plymouth Navy Strength		16
Gin Mare		16
Monkey 47 Schwarzwald Gin		18
<b>Swiss Mountain Spring</b>		
Classic Tonic Water	2 dl	7
Bitter Lemon	2 dl	7
Ginger Ale	2 dl	7
Ginger Beer	2 dl	7



<b>Tequila</b>	<b>4cl</b>
Cuervo Tequila 1800 Anejo	17
<b>Rum</b>	<b>4cl</b>
Havana Club 7 Años	9
Gosling's Black Seal	12
J. Bally Ambré	18
Zacapa No.23	20
Zacapa XO	26
A.H. Riise Non Plus Ultra Ambre d'Or Excellence	21
Maud The Wild Alpes 12Y Swiss Rum	28
Señor Rum Macardo Swiss Distillery	20
<b>Vodka</b>	<b>4cl</b>
Smirnoff	9
Sky Vodka	9
Absolut Vodka Kurant	9
Grasovka Bison Gras	9
Xellent	14
Ora / France	15
Belvedere	15
Grey Goose	16
Purity Vodka	19
Kremlin	18
<b>Porto</b>	<b>5cl</b>
Porto Sandeman White	9
Porto Sandeman Tawny	9
Taylor's Port, 10 years	15
Taylor's Port, 20 years	17
Taylor's Port, 30 years	25
<b>Sherry</b>	<b>5cl</b>
Sherry Medium Sandeman	9
Sherry Tio Pepe	9
<b>Madeira</b>	<b>5cl</b>
Madèira Bual (semi-sweet)	19



Von 11.00 Uhr bis 23.00 Uhr  
Für den kleinen & grossen  
Hunger

From 11.00 a.m. to 11.00 p.m

**Kalte Gerichte / Cold dishes****klein / gross**  
small / large

Schweizer Rindstatar 25 / 34

Toast | Kapernbeeren | Eigelb | rote Zwiebeln | Salzbutter  
*Swiss beef tartare**Toast | Caper berries | Egg yolk | Red onion | Salted butter*

Geräucherter Misoxer Lachs 27

Kräutercreme | Geröstetes Ciabatta | Zitrone | Umami Kresse  
*Smoked salmon from Misox, | Herb sauce | Roasted ciabatta*  
*Umami cress*

Parpaner Plättli 37

Bündnerfleisch | Rohschinken | Salsiz | Käse | Saures Gemüse  
*Parpaner platter**Air-dried meat | Salsiz | Alpine cheese | Pickled vegetables*

Caesar Salad 19 / 26

Gebratenes Schweizer Poulet | Speck | Croûtons | Parmesan  
*Caesar salad**Sautéed Swiss chicken | Bacon | Croûtons | Parmesan cheese*

Schanfigger Tapas 22

Gebratene Rauchwurst | Maraner Frischkäse mit Bergthymian  
Sauerer Gemüse | Aceto San Gallico*Fried smoked sausage | Cream cheese from Maran with**Mountain thyme | Pickled vegetables | Aceto San Gallico*

Gschwelkti Deluxe 25

Albula Bergkartoffeln | Jersey Blue | Bergfichte | Bergmatter  
Bergschweinsalametti aus Poschiavo*Albula mountain potatoes | Jersey Blue | Bergficht |**Bergmatter**Salami from Poschiavo*

Albula Ackerbohnen Hummus 18

Alpines Fladenbrot | St. Galler Rapsöl | Umami Kresse

*Albula Broad Beans Hummus**Alpine flatbread | Canola oil from St. Gallen | Umami cress***Glacesorten / Sorbetsorten****Ice cream / Sorbet**

Gerne beraten wir Sie mit unserem tagesaktuellen Angebot.

*Please ask our staff for the daily choice*

Pro Kugel / per scoop 5

Portion Schlagrahm / Whipped cream

**Dessert und Käse**Käseteller/ *Cheese platter*mit 3 Sorten Käse / *with 3 sorts of cheese* 18mit 5 Sorten Käse / *with 5 sorts of cheese* 24

Apfelstrudel mit Vanillesauce und Vanilleglace 18

*Apple strudel with vanilla sauce and vanilla ice cream*

<b>Warme Gerichte / Warm dishes</b>	<b>klein / gross small / large</b>
Heisser Peister	24
Hot Dog mit Wurst vom Hof Alad   Laugenbrötchen	
Hausauce   Cornichons   Röstzwiebeln   Arosen Grottino	
<i>Hot Peister</i>	
<i>Sausage from the farm Alad   Pretzel bun</i>	
<i>House sauce   Cornichons   Crispy onions   Arosa Grottino</i>	
A echte Bündner Burger	34
Rindshacktatschli vom Biohof Sprecher	
Arosen Grottino   Kabissalat   Rohschinken   Rote Zwiebeln	
<i>A real Grison</i>	
<i>Beef Patty from Biohof Sprecher 180gr</i>	
<i>Arosa Grottino   Cole slaw   Dried meat   red onions</i>	
Kulm Club Sandwich	29
Schweizer Poulet   Spiegelei   Tomaten   Gurken   Speck	
<i>Kulm Club sandwich</i>	
<i>Swiss chicken   Fried egg   Tomatoes   Cucumber   Bacon</i>	
Vegetarischer Green Mountain Burger	29
Burger Patty   Tomatensugo   Rucola   grillierte Aubergine	
Avocado   Gepickelte rote Zwiebeln	
<i>Green mountain burger</i>	
<i>Burger patty   Tomato sauce   Rocket salad   Grilled eggplant, Avocado   Pickled red onion</i>	
Gourmet Fries	14
Pommes   Trüffelöl   Bergmatter Käse   Kräuter Mayonnaise	
<i>Gourmet fries</i>	
<i>French fries   Truffle oil   Bergmatter cheese   Herb mayonnaise</i>	
Pommes frites   <i>French fries</i>	7
Kartoffel Wedges   <i>Potato wedges</i>	8
Süsskartoffel Pommes   <i>Sweet potato fries</i>	7
<b>Suppen / Soups</b>	
Bündner Gerstensuppe	13 / 17
<i>Grisons barley soup</i>	
Wienerli vom Hof Alad in Peist	+ 9
<i>Sausage from farm Alad in Peist</i>	
Cremige Rüebli-Suppe	10 / 15
Thymian   Arosen Honig	
<i>Carrot soup</i>	
<i>Thyme   Arosa honey</i>	
<b>Nudeln / Pasta</b>	
<b>Spaghetti, Penne oder Casarecce</b>	
<i>Spaghetti, Penne or Casarecce</i>	
Tomatensauce	17 / 23
<i>Tomato sauce</i>	
Basilikumpesto	17 / 23
<i>Basil pesto</i>	
Bündner Rindsfleischragout	19 / 27
<i>Ragout made of Grisons beef</i>	

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und Intoleranzen auslösen können informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

*Upon request, our staff is happy to inform you about ingredients that could trigger allergies or intolerances.*