



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 Familienvater Adrian Jankovski sorgt bereits seit 8 Jahren als Küchenchef

für das leibliche Wohl der Weisshorngipfel-Gäste und fungiert seit 2 Jahren

in seiner neuen Funktion als Gastgeber.

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

Ihr Gipfelstürmerteam



Öffnungszeiten Winter 2018/19

Täglich 8.30 Uhr bis 16.45 Uhr geöffnet

Warme Küche bis 16.00 Uhr

Kalte Küche 16.00 Uhr

Letzte Runde für Schneesportler 16.15 Uhr

Letzte Runde für Fussgänger 16.45 Uhr

Pistenkontrolle 16.30 Uhr

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7% MwSt.

All prices are in CHF and incl. 7.7% VAT.

Frühstück

Breakfast

Gipfel Z`Morga

(jeden Sonntag bis 11.00 Uhr erhältlich)

„Buffet“ mit drei verschiedenen Broten, Brötli, Gipfel 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 von 14 bis und mit 17 Jahren / Children from age 14 up to age 17

18

Kinder von 7 bis und mit 13 Jahren / Children from age 6 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 Gipfel Z`Morga bitten wir Sie, sich jeweils vorgängig anzumelden. Vielen Dank.

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

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7% MwSt.

All prices are in CHF and incl. 7.7% VAT.

Kleines Frühstück

(täglich erhältlich, ausser Sonntag 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

zusätzlich mit gebratenem Speck oder Spiegelei je
additionally with fried bacon or a fried egg, each

3

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

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7% MwSt.

All prices are in CHF and incl. 7.7% VAT.

Kalte Gerichte

cold dishes

Steinbock Salsiz

geschnitten, von der Metzgerei Zanetti, Poschiavo

Thinly sliced capricorn-salsiz (air-dried sausage) from Zanetti butcher's, Poschiavo

15

Käsevariation

150 g, verschiedene Käsesorten (Kuh, Schaf, Ziege) mit Bündner Birabrot

A variety of cheeses - 150 g (cow's, sheep's and goat's cheese) with Graubünden pear bread

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

Salate

Salads

Blattsalat mit Brotcroûtons

mariniert an Hausdressing

Leaf salad with bread croutons, marinated in house dressing

9

Winterlicher Panoramasalat

Nüsslisalat an Apfel-vinaigrette mit Granatapfelkernen und Parmesan

Winter panorama salad - Lamb's lettuce with an apple vinaigrette, pomegranate seeds and Parmesan

16

Garnierter Siedfleischsalat

vom Bio-Rind, aus der Metzgerei Sprecher Langwies

Salad of boiled organic beef from the Sprecher butcher's Langwies, garnished

20

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7% MwSt.

All prices are in CHF and incl. 7.7% VAT.

Vorspeisen

Starters

360° Bruschetta

Focaccia-Brot, dazu Tomaten, Zwiebeln, Basilikum, Oliven Pesto, Knoblauch-Kräuterpaste

Focaccia bread with tomatoes, onions, basil, olives, pesto and herbal garlic paste

12

Lauwarmer Langwieser Schafskäse

im Rohschinkenmantel mit Birnenschutney

Lukewarm "Langwiesen" sheep's cheese in a jacket of raw ham served with pear chutney

17

Steinpilz-Feuilleté mit Rahmsauce

Steinpilz, Kräuter, Zwiebeln im Blätterteigmantel

Cep mushrooms in puff pastry with a cream sauce - Porcini mushrooms, herbs and onions

16

Aus unserem Suppentopf „Hausgemacht“

From our pot of „homemade“ soups

3 dl Tagessuppe

3 dl Soup of the day

9

3 dl Mangoldcremesuppe

mit gerösteten Bündner Rohschinkenstreifen

3 dl cream of chard soup with strips of roast Graubünden raw-cured ham

11

3 dl Wildcremesuppe

mit Brotcroutons und Kräuter

3 dl cream of venison soup - with croutons and herbs

12

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7% MwSt.

All prices are in CHF and incl. 7.7% VAT.

Hauptgänge

Main courses

Quiche al Grischun

mit Mangold und Rohschinken und Bündner Bergkäse, mit gemischtem Salat

Quiche of chard and raw-cured ham and Graubünden alpine cheese served with a mixed salad

18

360° Pulled-Beef Burger

(Rindsfleisch gezupft) im Ciabatta mit Coleslaw nach Art des Hauses und Pommes frites

360° Pulled-Beef burger - Pulled beef in ciabatta with homemade coleslaw and French fries

23

zusätzlich mit gebratenem Speck oder Alpkäse je

additional fried bacon or alpine cheese, each

3

Schweinshalssteak mit Bier und Senf mariniert

mit Apfel-Zwiebelgemüse und Serviettenknödel

Pork neck steak marinated with beer and mustard, served with apple/onion vegetables and dumplings

25

Rindstafelspitz an Meerrettich-Sauce

mit Salzkartoffeln und Gemüse

Boiled beef with horseradish sauce - with boiled potatoes and vegetables

27

Mistkratzerli Fitness

mit gemischtem Salat und hausgemachter Kräuterbutter

Fitness dish: spring chicken with mixed salad and homemade herb butter

26

Panierte Pouletschnitzel

mit Pommes und Gemüse

Breaded chicken schnitzel - with French fries and vegetables

23

gefüllte Peperoni

Hackfleisch (Rind, Kalb, Schwein) mit Weisswein Risotto

Stuffed bell pepper - Mince (beef, veal, pork) with white wine risotto

22

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7% MwSt.

All prices are in CHF and incl. 7.7% VAT.

Wildecke

Hirschpfeffer

Hausgebeizt, mit Apfel-Blaukraut, Speck, Toast, Maroni, Spätzli, Preiselbeer-Apfel

Deer stew - Home-pickled served with apple with red cabbage, bacon, toast, chestnuts, spätzli (pasta) and cranberry with apple

36

Hirschgeschnetzeltes

an Wildrahmsauce mit Preiselbeeren und Tagliatelle

Deer strips - on a game-cream sauce with cranberries and tagliatelle

26

Rehschnitzel an Wild-Cognacsauce

serviert mit Kräuter Risotto

Escalope of deer with a venison and cognac sauce - served with herb risotto

34

Wir verwenden ausschliesslich Wild aus der Bündner Jagd vom Herbst 2018

s`het solangs het

We only use game from the Graubünden hunt of autumn 2018.

As long as supplies last

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

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7% MwSt.

All prices are in CHF and incl. 7.7% VAT.

Fleischdeklaration

Meat declaration

Rind / Beef

Schweiz, Schottland, Irland, / Switzerland, Scotland , Ireland,

Kalb / Veal

Schweiz / Switzerland

Schwein / Pork

Schweiz / Switzerland

Lamm / Lamb

Irland / Ireland

Poulet / Chicken

Schweiz / Switzerland

Wild / Venison

Schweiz / Switzerland

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7% MwSt.

All prices are in CHF and incl. 7.7% VAT.

Vegetarisch

Vegetarian

Gipfelstürmer Pasta

Spaghetti an Spinatpesto mit gerösteten Pinienkernen
Mountaineer's pasta - Spaghetti with spinach pesto and roasted pine nuts

18

Hausgemachte Gnocchi

an Gorgonzolasauce mit Trauben und Nüssen
Homemade gnocchi in gorgonzola sauce with grapes and nuts

20

Steinpilz Risotto

mit Parmesansplitter
Cep mushroom risotto - with Parmesan slivers

19

Bündner Bramata

serviert mit Mischgemüse
Graubünden bramata polenta served with mixed vegetables

16

Vegetarischer-Winterteller

mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Marronis, und Preiselbeer-Apfel
Vegetarian winter dish - with homemade spätzli (pasta), red cabbage, sweet chestnuts and cranberry with apple

23

Für unsere kleinen Gipfelstürmer

empfiehlt Rivellino

For our small mountaineers
suggested Rivellino



„Rivellino Menü“

Spaghetti mit Tomatensauce
mit 3 dl Rivella ,3dl Sirup oder 3dl Wasser
Spaghetti in tomato sauce
include 3dl Rivella, 3 dl fruit squash or 3dl water

10

„Steiböckli“

Chicken Nuggets mit Pommes
mit 3 dl Rivella ,3dl Sirup oder 3dl Wasser
chicken nuggets with French fries
include 3dl Rivella, 3 dl fruit squash or 3dl water

11

„Schneeflöckli“

Kinder Schnitzel mit Pommes
mit 3 dl Rivella ,3dl Sirup oder 3dl Wasser
Child's schnitzel with French fries
include 3dl Rivella, 3 dl fruit squash or 3dl water

11

Zum Süssen Abschluss

Sweet finishing touches

Apfeltasche

Apfelmischung im Blätterteig mit Vanillesauce

Apple turnover – Apple mix in puff pastry with vanilla sauce

11

Maroni-Parfait

serviert mit Zwetschgenkompott

Chestnut parfait served with plum compote

12

Bündner-Tatsch

serviert mit Birnen-Chutney

Graubünden cut-up pancake served with pear chutney

10

Verschiedene hausgemachte Wähen/Kuchen

Selection of our homemade cakes/tartes

5.50 – 7

Hausgemachte Cremeschnitte

Homemade cream slices

5

ì het solangs het

As long as supplies

Portion Rahm

Portion of cream

1

Auf Anfrage informieren wir Sie gerne über die Zutaten in unseren Gerichten, die **Allergien** oder **Intoleranzen** auslösen können.

We will be pleased to inform you on request about ingredients in our dishes that could trigger allergies or intolerances.

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7% MwSt.

All prices are in CHF and incl. 7.7% VAT.