

Knackigi Salat & Khaalti Gricht

Frische Salate & kalte Gerichte / Fresh salads and cold dishes

Bunt gmischta Blattsalat 🌿 Bunt gemischter Blattsalat / Leaf salad	9.80
Buura Salat mit Schpäck, Pilz und Brotwürfali Blattsalat mit Speck, Pilzen und Brotcroutons Farmer's salad with bacon, mushrooms and bread croutons	18.80
Wurscht-Käs Salat Wurst-Käse Salat / Sausage and cheese salad	16.80
Aroser Hirschsalsiz am Stuck * Hirschsalsiz am Stück / Arosa venison salsiz (air-dried sausage)	13.80
A Porzion Alpkäs usam Fondei (140 gr) 🌿 Portion Alpkäse aus dem Fondei / Portion of Fondei alpine cheese	14.80
Sattelpüttli am Stuck (320 gr) Karreeschpäck, Krüterschpäck, Buureschüblig und Salsiz mit Fondeier Alpkäs Gemischte kalte Fleischplatte mit Alpkäse / Mixed cold meats with alpine cheese	33.80

Iklemmti

Belegte Brote / Sandwiches

Fondeier Alpkäs 🌿 / Schinka / Fleischkäs Alpkäse / Kochschinken / Leberkäse Alpine cheese / Boiled ham / Meat loaf	9.80
Bündner Rohschinka / Bündnerfleisch Rohschinken / Bündnerfleisch Graubünden raw ham / Graubünden air-dried beef	11.80

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.

Husgmachts usam Suppatopf

Aus dem Suppentopf / From our soup pot

Tagessuppa Tagessuppe / Soup of the day	3.0 dl	7.80
Walliser Tomatasuppa 🍅 Walliser Tomatensuppe / Tomato soup	4.0 dl	9.80
Bündner Gerschtasuppa Gerstensuppe / Graubünden barley soup	4.0 dl	11.80

Röshti , Röshti , Röshti

husgmacht, mit Herdöpfel us de Region

hausgemachte Rösti mit Kartoffeln aus der Region

Homemade "rösti" fried, grated potatoes from the region

Röshti natür 🍅 Rösti / "Rösti" grated, fried potatoes (plain)	16.80
Käseröshti 🍅 Rösti mit Alpkäse überbacken / Rösti with cheese	18.80
Röshti mit Spiagelai 🍳 Rösti mit Spiegelei / Rösti with a fried egg	19.80
Käseröshti mit Spiagelai 🍳 Rösti mit Alpkäse überbacken und einem Spiegelei / Rösti with cheese and fried egg	21.80
Gmüas-Röshti 🍅 Rösti mit Gemüse / Rösti with vegetables	22.80
«Sattelröshti» mit Schpäck, Spiagelai und Käs überbacha Rösti mit Speck und Käse überbacken und einem Spiegelei Rösti with bacon and fried egg, gratinéed with cheese	25.80

Warmi Gricht "für jeda öppis"

Warme Gerichte / Hot dishes

Kässchnitta mit Tomata  16.80
Käseschnitte mit Tomaten /
Toasted cheese slices with tomatoes

Kässchnitta mit Schinka 18.80
Käseschnitte mit Schinken /
Toasted cheese slices with ham

«Sattelhörnli» mit Ghacktem und husgmachtem Öpfelmuas 19.80
Teigwaren mit Hackfleischsauce und Apfelmus /
Pasta with minced meat sauce and apple purée

Am Kuschi' sini Aroser Hirschwurscht* 14.80
Hirschwurst / Venison sausage

Husgmachta Rinds-Sattel-Burger 17.80
Hausgemachter Sattelburger mit Rindfleisch / Homemade beefburger

Biilaga / Beilagen / Side dishes

Pommfrit	/	Röschti	/	Blattsalat	/	Gmüas	je 6.80
Pommes-Frites	/	Rösti	/	Blattsalat	/	Gemüse	
French fries	/	Fried grated potatoes	/	Salad	/	Vegetables	



Hockeyaner Steak 200gr 32.80

husgmachti Krüterbuttar uf buntem Gmüas
mit Herdöpfelschnitz

Schweinssteak mit hausgemachter Kräuterbutter auf buntem Gemüse
mit Kartoffelecken /
Pork steak with homemade herbal butter on colourful vegetables with
potato wedges

Für üseri kliina Gäscht bis 12-i

Für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre /
For our young guests (up to age 12)



Kinderporzion Pommfrit 	7.80
Kinder Portion Pommes Frites / Child's portion French fries	
Sattelhörnli a Tomatasosa 	10.80
Teigwaren mit Tomatensauce / Pasta with a tomato sauce	
Sattelhörnli mit Ghacktem	11.80
Teigwaren mit Hackfleischsauce / Pasta with minced meat sauce	
Pouletknuschperli mit Pommfrit	12.80
Chicken Nuggets mit Pommes Frites / Chicken nuggets with French fries	
Mini-Röschti mit Schpäck und Käs überbacha	14.80
Mini- Röstli mit Speck und Alpkäse überbacken Mini-rösti potatoes with bacon, gratinéed with cheese	


Alle Kinderessen inklusive

1 Glas Rivella, Himbeersirup oder Arosa Bergquellwasser

All children's meals include

1 glass of Rivella, raspberry syrup or Arosa mountain spring water

* Unsere Arosener Hirschwurst und der Hirschsalsiz werden produziert von Kuschi's Metzgerei in Arosa
Our Arosa venison sausage and venison air-dried sausage are produced by Kuschi butchers in Arosa

 Vegetarische, fleischlose Gerichte / Vegetarian, meatless dishes

Fleischdeklaration / Meat declaration

Schwein / Pork	Schweiz / Switzerland
Poulet / Chicken	Schweiz / Switzerland
Kalb / Veal	Schweiz / Switzerland
Rind / Beef	Schweiz / Switzerland
Hirsch / Venison	Schweiz, Österreich / Switzerland, Austria

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7% MwSt. / All prices are in CHF and incl. 7.7% VAT.

Öppis Süasses

Süssspeisen / Sweets

Nussgipfal vum «Brülisauër Beck» Nusshörnchen / Nut croissant	3.90
Bündner Nussturta vo «Gadients Gnuss Puur» Nusstörte / Graubünden nut cake	6.80
Husgmachtli Fruchtwäa Hausgemachter Früchtekuchen / Homemade fruit tart	6.80
Husgmachtli Kuacha Hausgemachter Kuchen / Homemade cake	5.80
mit Rahm mit Schlagsahne / with whipped cream	+ 1.50

Kemmeriboden-Riesenmerängge us de Bäckerei Stein

Riesen Meringue / Giant meringue

A Porzion Kemmeriboden-Riesenmerängge mit Vanille- & Erdbeerglace und Rahm Riesen Meringue mit Vanille und Erdbeereis und Schlagsahne / Giant meringue with vanilla and strawberry ice-cream and whipped cream	16.80
½ Portion	13.80
¼ Portion	10.80
A Porzion Kemmeriboden-Riesenmerängge mit Rahm Riesen Meringue mit Schlagsahne / Giant meringue with whipped cream	13.80
½ Portion	10.80
¼ Portion	7.80

Die Geschichte der Kemmeriboden Merängge:

Die erste geschichtliche Überlieferung des delikaten weissbraunen Gebäcks geht bis ins Jahr 1939 zurück. Der Grund für diese „Erfindung“ war simpel: Man wollte den überschüssigen Rahm aus dem Landwirtschaftsbetrieb Kemmeriboden-Bad, verwenden. Also steckten vor rund 70 Jahren die Bäckerleute Christian und Berta Oberli-Probst, auch „dr Steibeck“ genannt, und die Wirtsleute vom Kemmeriboden-Bad die Köpfe zusammen und tüftelten am süssen Schnee herum. Fortan fragten sich die Einheimischen beim Vorbeigehen an der Bäckerei: „Was schlat dä Steibeck emu ou geng ufem Läubli i däm Chessel?“
Elsbeth und Peter Riedwyl- Oberli führen die Bäckerei Stein bereits in der vierten Generation. Sie stellen die legendären Emmentaler Merängge immer noch nach alter Familientradition her. Alles wird von Hand gefertigt.