

Liebe Gäste Dear Guests



Unsere Philosophie: regional - natürlich - nachhaltig

Bei unseren Produkten achten wir seit mehreren Jahren darauf, frisch und regional einzukaufen.

«Hausgemacht» können wir bei fast all unseren Speisen in die Beschreibung nehmen.

Schweinefleisch und Rindfleisch: Wir beziehen unser Schweinefleisch regional von Reto Mani in Chur. Die Schweine geniessen in Chur tiergerechte Lebensbedingungen. Beim Rindfleisch setzen wir ebenfalls auf lokale Produkte. Wir verwerten das Fleisch von Landwirten aus Chur und Umgebung. Die Rinder verbringen den Sommer in den Alpen in Arosa.

Poulet: Unser Poulet beziehen wir ausschliesslich aus der Schweiz.

Wir wünschen Ihnen «an Guata» und freuen uns, Sie bei uns kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Brüggerstuba-Team

Our philosophy: regional - natural - sustainable

For several years now, we have made sure that we buy fresh and regional products.

Almost all our dishes can genuinely be described as «homemade».

Pork and beef: We obtain our pork locally from Reto Mani in Chur. His pigs are reared in animal-friendly conditions in Chur. When it comes to beef, we also rely on local produce. We use meat from farmers in Chur and the surrounding area. The cows spend the summer up on the mountain pasture around Arosa.

Chicken: We only buy Swiss chicken.

We're delighted to be able to serve you some culinary treats - enjoy your meal!

Brüggerstuba team



Hat es dir bei uns gefallen oder war etwas nicht zu deiner Zufriedenheit?

Sag es uns gerne persönlich und/oder bewerte uns auf TripAdvisor.

Did you enjoy your meal here or was anything not to your satisfaction?

Tell us in person and/or rate us on TripAdvisor.

Familienplatten

Family meals

Unsere Familienplatte für Familien mit Kindern ab 3 Personen inkl. Wasser mit oder ohne Kohlensäure und Sirup für Kinder
Our family meals are available for families with children up to 3 people or more and include water (still or sparkling) and syrup for children

Äplermagronen

Alpine farmers macaroni

Magronen, Kartoffeln, Zwiebeln an Käse-Rahmsauce mit Röstzwiebeln und hausgemachtem Apfelmus
Macaroni, potatoes and onions in a creamy cheese sauce, served with roasted onions and homemade apple sauce

pro Kind / per child 11.00

pro Erw. / per adult 18.00

mit gebratenem Speck / with fried bacon 

pro Kind / per child + 2.00

pro Erw. / per adult + 4.00

Hörnli mit Ghackets

Minced beef with pasta

Hackfleisch vom Rind, Karotten, Zwiebeln, Hörnli und hausgemachtes Apfelmus
Minced beef with pasta, carrots, onions and homemade apple sauce

pro Kind / per child 11.00

pro Erw. / per adult 18.00

Stuba Platte

«Stuba Platte»

Schnitzel vom Schwein, Aroslerli, Poulet Nuggets, Pommes frites und Ofenschmorgemüse
Pork Schnitzel, Aroslerli sausage, chicken nuggets, French fries and oven roasted vegetables

pro Kind / per child 12.00

pro Erw. / per adult 26.00



Lokales Fleisch/Local Meat



Vegetarisch/Vegetarian



Vegan

Warme Speisen von 11.00 bis 16.00 Uhr. Unsere Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.
Warm dishes from 11 a.m. to 4 p.m. All prices in CHF and incl. VAT.

Bärenstark für Kinder bis 12 Jahre

Hungry bear meals for children up to age 12

Alle Kindergerichte inkl. einem Glas Sirup oder Arosa Bergquellwasser.
All children's dishes are served with a glass syrup or Arosa mountain spring water.

Meimos Knusper Nuggets

Meimo's crispy nuggets

Poulet Nuggets mit Pommes frites

Chicken nuggets with French fries

13.00

Amelias Burger

Amelia's burger

Rindspatty in farbigem Bun, Salat, Burgersauce, Pommes frites

Beef patty in colored bun, salad, burger sauce, French fries

16.00

Jamilas Magronen

Jamila's mac'n'cheese

Magronen, Kartoffeln, Zwiebeln an Käse-Rahmsauce und hausgemachtes Apfelmus

Macaroni, potatoes and onions in a creamy cheese sauce, served with homemade apple sauce

12.00

Sams Pommes

Sam's French fries

Eine Portion Pommes frites

Portion of French fries

7.00

Napas Aroserli

Napa's Aroserli sausage

Aroserli mit Pommes frites

Aroserli sausage served with French fries

12.00

Jambolinas Hörnli

Jambolina's pasta

Rindshackfleisch, Karotten, Zwiebeln, Hörnli und hausgemachtes Apfelmus

Minced beef with pasta, carrots, onions and homemade apple sauce

13.00



Lokales Fleisch/Local Meat



Vegetarisch/Vegetarian



Vegan

Warme Speisen von 11.00 bis 16.00 Uhr. Unsere Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

Warm dishes from 11 a.m. to 4 p.m. All prices in CHF and incl. VAT.

Typisch regional und für zwischendurch

Typical regional dishes and snacks

Buuresalsiz

«Buuresalsiz»

vom Schwein und Rind, am Stück, mit Brot und Butter
Whole air-dried beef/pork sausage with bread and butter

15.00

Maraner Käseplättli

Cheese platter from Arosa's Maran alpine dairy

Käsevariation aus Arosa, Quittenmarmelade, Birabrot, Dörrzwetschgen und Butter
Platter of local cheeses served with quince jam, pear bread, prunes and butter

19.00

Brüggerstüba plättli für 2 Personen

Brüggerstüba platter for 2 people

Bündnerfleisch, Rohschinken, Coppa, Speck, Maraner Alpkäse, Brot, Butter und Birabrot
Graubünden air-dried beef, raw ham, coppa, bacon, cheese from Arosa's Maran alpine dairy, bread, butter and pear bread

33.00

Ein Paar Aroslerli

1 pair of Aroslerli sausages

mit Senf und Brot / *with mustard and bread*

12.00

mit Pommes frites / *with French fries*

18.00

Knobli Brot

Garlic bread

Überbackenes Arosler Bergbrot mit Knoblauch
Toasted Arosa alp bread with garlic

10.00

Pommes frites

French fries

XL Portion / *XL portion*

12.00

1 Portion / *1 portion*

8.00

Zitronen-Hummus mit Randen-Falafel

Lemon hummus with beetroot falafel

Kichererbsen-Pürée mit Zitronen aromatisiert und hausgemachten Randen-Falafel
Chickpea puree flavoured with lemon and homemade beetroot falafel

18.00



Lokales Fleisch/Local Meat



Vegetarisch/Vegetarian



Vegan

Aus unserem Suppentopf

From our soup pot

Tagessuppe, jeden Tag frisch zubereitet
Soup of the day, freshly prepared every day

2 dl - 8.00

3 dl - 10.00

Hausgemachte Bündner Gerstensuppe
Homemade Graubünden barley soup

2 dl - 10.00

3 dl - 13.00

zusätzlich ein Aroslerli zur Suppe 
add an Aroslerli sausage to the soup
+ 5.50

Salat

Salad corner

Gemischter Winter Salat 
Mixed winter salad

12.00

Stuba Salat 
«Stuba» salad

Nüsslisalat mit gebratenen Champignons, Brotcroûtons und Eierdressing
Lamb's lettuce, fried button mushrooms, bread croutons and egg-dressing

16.00

mit gebratenem Speck / with fried bacon + 4.00 

Wurst-Käsesalat garniert 
Special cheese and sausage salad

Cervelat und Maraner Alpkäse reich garniert mit verschiedenen Salaten
Cervelat and Maran alpine cheese, garnished with a selection of different salads

19.00



Lokales Fleisch/Local Meat



Vegetarisch/Vegetarian



Vegan

Warme Speisen von 11.00 bis 16.00 Uhr. Unsere Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.
Warm dishes from 11 a.m. to 4 p.m. All prices in CHF and incl. VAT.

Unsere Klassiker

Our signature main dishes

Fleischkäse

Meat loaf

mit Spiegelei und Pommes frites oder als Fitnessteller
with fried egg and French fries or as a light and healthy option with mixed salads
21.00

Älplermagronen

Alpine farmers macaroni

Magronen, Kartoffeln, Zwiebeln an Käse-Rahmsauce mit Röstzwiebeln und hausgemachtem Apfelmus
Macaroni, potatoes and onions in a creamy cheese sauce, served with roasted onions and homemade apple sauce
19.00

mit gebratenem Speck / *with fried bacon* + 4.00 

Spinatspätzli

Spinach «Spätzli»

Spinatspätzli mit Maraner Alpkäse, Rahmsauce und Röstzwiebeln
Spinach «spätzli» with Maran alpine cheese, cream sauce and fried onions
23.00

Berglinseneintopf mit Ofenschmorgemüse

Alpine lentil hotpot with oven-roasted vegetables

Eintopf mit braunen Linsen, Karotten, Pfälzer, Pastinaken und Kürbis
Hotpot with brown lentils, carrots, pfälzer yellow carrots, parsnips and pumpkin
19.50

Hörnli mit Ghackets

Minced beef with pasta

Hackfleisch vom Rind, Karotten, Zwiebeln, Hörnli und hausgemachtes Apfelmus
Minced beef with pasta, carrots, onions and homemade apple sauce
19.00

Brüggerstuba Schnitzel

Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites oder als Fitnessteller
Pork Schnitzel with French fries or as a light and healthy option with mixed salads
27.00

Käseschnitte

Grilled cheese

Bergbrot, Weisswein, überbacken mit Schweizer Raclettekäse
Rye bread, white wine, topped with Swiss raclette cheese
18.00

mit Spiegelei / *with fried egg* + 2.00
mit Bauernschinken / *with country ham* + 3.00
mit Salat / *with salad* + 8.00

5 Chicken Wings

mit hausgemachter Sauce, dazu Pommes frites oder als Fitnessteller
5 Chicken Wings with homemade sauce, served with French fries or as a light and healthy option with mixed salads
24.00



Lokales Fleisch/Local Meat



Vegetarisch/Vegetarian



Vegan

Dessert

Desserts

Kaiserschmarrn «Brüggerstuba Art» mit Zwetschgenkompott oder Apfelmus
«Kaiserschmarrn» pancake dessert «Brüggerstuba style» with plum compote or apple sauce

13.00

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce und Schlagrahm
Homemade apple strudel with vanilla sauce and whipped cream

13.00

mit Vanilleglace / with vanilla ice cream + 4.00

Cheesecake mit Waldbeerensauce
Cheesecake with wild berry sauce

12.00

Früchtewähe

Fruit tart

6.00

mit Schlagrahm / with whipped cream +1.50

Nuss- / Mandelgipfel
Hazelnut / Almond croissant

4.00

Glace und Coupe
Ice cream and sundaes

Bitte beachten Sie unsere separate Glace- und Coupe-Karte.

Please see our separate ice cream and sundae menu.

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

*Upon request, we will be happy to inform you about ingredients in our dishes,
that may cause allergies or intolerances.*



Lokales Fleisch/Local Meat



Vegetarisch/Vegetarian



Vegan

Warme Speisen von 11.00 bis 16.00 Uhr. Unsere Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

Warm dishes from 11 a.m. to 4 p.m. All prices in CHF and incl. VAT.

Herkunft unserer Speisen

Origin of our dishes

**Ob's muht, grunzt oder gackert –
unser Fleisch stammt aus der Schweiz.
Genauso wie unser Brot und unsere Gebäcke.**

Kalb – *Veal*: CH
Rind – *Beef*: CH
Schwein – *Pork*: CH
Geflügel – *Chicken*: CH
Gipfeli/Brot – *Croissant/Bread*: CH
Gebäcke – *Pastries*: CH

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

*We are happy to tell you about any ingredients in our dishes
that could trigger allergies or intolerances – just ask us!*



Lokales Fleisch/Local Meat



Vegetarisch/Vegetarian



Vegan

Warme Speisen von 11.00 bis 16.00 Uhr. Unsere Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.
Warm dishes from 11 a.m. to 4 p.m. All prices in CHF and incl. VAT.