



Liebe Gäste

Herzlich willkommen bei uns auf 2653 m ü. M.

Unser traditionelles «Gipfel Z'Morga» können Sie sich auch während dem Novemberhoch schmecken lassen. Das «Gipfel Z'Morga» findet jeden Sonntag, vom 31. Oktober bis 28. November 2021 statt.

Wir wünschen Ihnen einen genussreichen Aufenthalt und «An Guata»!  
Adrian Jankovski und sein Gipfelstürmerteam



### **Öffnungszeiten Novemberhoch**

30. Oktober bis 28. November 2021

**Samstag und Sonntag 9.00 Uhr bis 16.40 Uhr**

Warme Küche bis 15.30 Uhr

Kalte Küche bis 16.00 Uhr

Letzte Runde 16.30 Uhr

Letzte Talfahrt 16.50 Uhr



**Regional, natürlich, nachhaltig –  
unsere Fleisch-Philosophie in drei Worten**


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

Kalb, Poulet, Lamm und Wild: Unser Fleisch beziehen wir ausschliesslich aus der Schweiz.

Regional, natural, sustainable –  
our meat philosophy in three words

Pork and Beef: all our pork is sourced locally, from Reto Mani in Chur. The pigs are just under one year old and enjoy animal-friendly living conditions in Chur. We also opt for local products in the case of beef, using meat from farmers in Chur and the surrounding region. The cattle spend the summer in the high mountain pastures in Arosa.

Veal, Chicken, Lamb and Venison: All our meat is sourced in Switzerland.

 - Vegetarisch/Vegetarian



Hat es Ihnen bei uns gefallen oder war etwas nicht zu Ihrer Zufriedenheit?

Sagen Sie es uns persönlich und/oder bewerten Sie uns auf TripAdvisor.

Did you enjoy your food and drink with us, or was there something not to your satisfaction?

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

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 verschiedenen Broten, Brötli, Gipfeli und hausgemachtem Butterzopf,  
Konfitüre, Honig, Schoggiaufstrich, Butter,  
Birchermüasli, Rührei, Speck, Rösti, Fleisch und Käseplatte, Frischkäse,  
Rauchlachs, hausgebeiztem Lachs,  
Frühstücksflocken, Joghurt und frische Früchte,  
Orangensaft, verschiedenen Säften, Arosa-Wasser, Kaffee, Schale, Tee,  
Milch, Latte Macchiato oder Cappuccino  
Es het solang's het.

Farmers breakfast (served Sundays until 11 am)

«Buffet» with three different types of bread, bread rolls, croissant and plaited white loaf, jam, honey,  
chocolate spread, butter, Bircher muesli, scrambled eggs, bacon, Roesti potatoes (hash browns),  
selection of cold meats and cheeses, smoked and marinated salmon, breakfast cereals, yoghurt and fresh fruit,  
orange juice, various other juices, Arosa water, coffee (black or milky), tea, milk, latte macchiato or cappuccino

Erwachsene/Adults

32

Kinder von 14 bis und mit 17 Jahren/Children from age 14 up to age 17

19

Kinder von 7 bis und mit 13 Jahren/Children from age 7 up to age 13

14

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 farmers breakfast in advance. Thank you.

## Hausgemachte Nuss- oder Mandelgipfel

Croissant with nuts or almonds

3.90

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7,7% MwSt.

All prices are in CHF and incl. 7,7% VAT.

# Kalte Gerichte

Cold dishes

## Bündner Salsiz

geschnitten, Schwein und Rind, produziert vom Metzger Mark in Lunden

Graubünden pork and beef salsiz (air-dried sausage)  
sliced, from butcher Mark, Lunden

15

## 150 g Maraner Alpkäse

dazu servieren wir hausgemachtes Bündner Birabrot und Feigen-Birnen-Senf

150 g Maran alpine cheese served with homemade Graubünden pear bread and fig-pear mustard

17

## Gipfelplättli

180 g diverse Trockenfleischspezialitäten, dazu Käse aus Graubünden

Bündner Fleisch, Coppa, Rohschinken, geräuchertem Speck, Maraner Alpkäse, Kräuter Alpkäse

Butter und hausgemachtes Bündner Birabrot

180 g different dried-meat specialities and cheese from Graubünden  
Graubünden dried beef, Coppa, raw ham, smoked bacon, Maran alpine cheese, herbal alpine cheese,  
butter and homemade Graubünden pear bread

29


# Aus unserem Suppentopf «Hausgemacht»

From our pot of «homemade» soups

## Hausgemachte Gerstensuppe

Homemade barley soup

13 / 10

zusätzlich mit einem Aroslerli als Einlage 

additional with an Aroslerli (smoked pork sausage)

5

## Vorspeisen & Salate

Starters & Salads


### Red Mountain

verschiedene Blattsalate mit Cherry-Tomaten, Radiesli, Randen, Parmesan  
an einer Tomaten-Zitronenvinaigrette

Selection of leaf salads with cherry tomatoes, radishes, beetroot, Parmesan cheese  
with tomato-lemon vinaigrette

15

zusätzlich/additional

marinierte Champignons/marinated champignons 

4

Pouletstreifen/chicken stripes

8

### Bündner Frühlingsrollen

2 Stück gefüllt mit Mangold, Bündner Bergkäse  
und Trockenfleischspezialitäten, dazu hausgemachte süss-saure Sauce

2 Graubünden spring rolls filled with Graubünden mountain cheese,  
dried meat specialities and Swiss chard, served with homemade sweet and sour sauce

15

Vegetarisch/Vegetarian 

14

Zusätzliches Stück/additional piece

7

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7,7% MwSt.

All prices are in CHF and incl. 7,7% VAT.

# Hauptgänge

Main courses

## Rindsgeschnetzeltes

mit bunten Peperoni und hausgemachten Spätzli  
Sliced beef with coloured pepper-bells and homemade spaetzli

32

## Hausgemachte Capuns

Spätzliteig mit Trockenfleischspezialitäten in Mangold gewickelt,  
in Milchbouillon gekocht, mit geschmolzenem Bergkäse

Homemade capuns  
«Spaetzli» dough and dry meat specialities, stuffed in chard leaves,  
cooked in milk bouillon with melted mountain cheese

27 / 22

## Adi's Hausgemachter Hackbraten

Schwein, Rind und Kalb  
an Specksenf-Sauce mit Gemüse und Rösti-Kroketten  
Homemade meatloaf (made by Adi)  
Pork, beef and veal in bacon-mustard sauce with fresh vegetables and homemade rösti-croquette

29 / 23

## Fitnessteller mit Schweinsplätzli

dazu gemischter Salat und hausgemachter Kräuterbutter  
Fitness dish with pork escalope accompanied by a mixed salad and homemade herb butter

24

## 145 g Bündner Hauswurst

mit Pommes frites oder gemischtem Salat  
Schwein und Rind, produziert vom Metzger Mark in Lunden  
145 g Graubünden sausage house style  
Pork and beef, produced by butcher Mark in Lunden, served with French fries or mixed salad

19

## 145 g Bündner Hauswurst

mit Senf und Brot  
145 g Graubünden sausage house style with mustard and bread

14

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7,7% MwSt.

All prices are in CHF and incl. 7,7% VAT.

# Vegetarisch

Vegetarian

## Spätzli

Hausgemachte Spätzli in Spinat-Rahmsauce,  
überbacken mit Bündner Bergkäse  
Homemade spaetzli in a creamy spinach sauce,  
gratinated with mountain cheese (vegetarian)

19 / 15

## Vegetarischer Herbststeller

mit hausgemachten Kürbis-Knödel, Rotkraut,  
Rosenkohl, glasierten Marroni, Preiselbeer-Apfel  
Homemade pumpkin-dumplings, red cabbage,  
glazed Brussel sprouts, glazed chestnuts and cranberry-apple

24

## Gipfeltöpfli (Vegan und Glutenfrei)

mit Gemüse, bunten Quinoa, roten Zwiebeln, Cherry-Tomaten,  
Spinat, frischem Thymian und Nüssen  
Pot with vegetables, colourful quinoa, red onions,  
cherry tomatoes, spinach fresh thyme and nuts (vegan and gluten free)

23

*Für unsere kleinen Gipfelstürmer*

*empfiehlt Rivellino*

For our small mountaineers  
suggested by Rivellino



«Rivellino Menü» 

Penne mit Tomatensauce

und 3 dl Rivella, 3 dl Sirup oder 3 dl Wasser

Penne with tomato sauce

including 3 dl Rivella, 3 dl fruit squash or 3 dl water

11

«Steiböckli»

Chicken Nuggets mit Pommes frites

mit 3 dl Rivella, 3 dl Sirup oder 3 dl Wasser

Chicken nuggets with French fries

including 3 dl Rivella, 3 dl fruit squash or 3 dl water

12

«Murmeli» 

Rindsburger im Brötli

mit Salat, Gurken, Tomaten und Pommes frites

mit 3 dl Rivella, 3 dl Sirup oder 3 dl Wasser

Beef burger with salad, cucumber, tomatoes and French fries

including 3 dl Rivella, 3 dl fruit squash or 3 dl water

13



# *Zum süßen Abschluss*

Sweet finishing touches

## **Coupe Nesselrode**

mit Vanilleglace und Rahm

Coupe Nesselrode with vanilla ice-cream and whipped cream

14

## **Hausgemachte Wähen**

Homemade tartes

7

## **Portion Schlagrahm**

Portion of whipped cream

1

S'het solang's het

As long as supplies

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.