



Liebe Gäste

Herzlich willkommen bei uns auf 2653 m ü. M.

Diesen Winter haben wir uns etwas ganz besonderes für Sie ausgedacht:

Mit verschiedenen neuen kulinarischen Highlights möchten wir

Bergbegeisterten und Genießern den ganzen Winter

hindurch ein abwechslungsreiches Programm bieten.

Der Familienvater Adrian Jankovski sorgte bereits 8 Jahre als Küchenchef für das leibliche Wohl der Weissshorn Gipfel-Gäste und fungiert seit 5 Jahren in seiner Funktion als Gastgeber.

Nun wünschen wir Ihnen einen genussreichen Aufenthalt und «An Guata»!

Ihr Gipfelstürmer team



Öffnungszeiten Winter 2020/21

Täglich 9.00 Uhr bis 16.40 Uhr geöffnet

Warme Küche bis 16.00 Uhr

Kalte Küche 16.00 Uhr

Letzte Runde für Schneesportler 16.15 Uhr

Letzte Runde für Fussgänger 16.30 Uhr

Letzte Pistenkontrolle 16.30 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 verwerten 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,
Birchermüsli, Rührei, Speck, Rösti, Fleisch und Käseplatte, Frischkäse
Rauchlachs, hausgebeiztem Lachs
Frühstücksflocken, Joghurt und frische Früchte.
Mit Orangensaft, verschiedenen Säften, Arosa-Wasser, Kaffee, Schale, Tee,
Milch, Latte Macchiato oder Cappuccino
S'het solang's het.

Farmer's breakfast (served Sundays until 11 am)

«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, different other juices, Arosa water, coffee (black or milky), tea, milk, latte macchiato or cappuccino

Erwachsene/Adult

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 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 bis 11.00 Uhr, ausser Sonntag)

Gipfeli (S'het solang's het), Brot, Butter, Konfitüre, Honig,

1 Tasse Kaffee, Schale, Tee oder Milch

Small Breakfast (served daily until 11 am, except Sunday)

Croissant (as long as supplies)

Bread, butter, jam, honey, 1 cup of coffee (black or milky), tea or milk

11

Gipfelstürmer-Frühstück

(täglich erhältlich bis 11.00 Uhr, ausser Sonntag)

Gipfeli (s'het solang's het), Brot, Butter, Konfitüre, Honig, Maraner-Bergkäse, Aufschnitt, Joghurt,

Orangensaft, Arosa-Wasser, 1 Tasse Kaffee, Tee, Milch


oder 1 Tasse Schale, Cappuccino, Latte Macchiato

Mountaineer's breakfast (served daily until 11 am, except Sunday)

Croissant (as long as supplies) 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 

4

oder Spiegelei

3

S'het solang's het

As long as supplies

Buttergipfeli

Butter croissant

1.80

Portion hausgemachtes Bündner Birabrot mit Butter

Portion of homemade Graubünden pear loaf with butter

4

Hausgemachte Nuss- oder Mandelgipfeli

nach Köbis Rezept

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.

Wachmacher am Morgen

To get you going in the morning

Omelette mit 3 Eiern und einem Schuss Rahm

Omelette with 3 eggs and a shot of cream

9

Suchen Sie aus was drin sein soll:/Choose what you'd like in it:

zusätzliches Ei/additional egg


2

Speck/bacon


4

Schinken/ham


4

Tomaten/tomatoes 

2

Zwiebeln/onions 

2

Käse/cheese 

3

Lachs/salmon

5

Frühstücks-Burger

Ei-Patty im Knusperli-Brötli mit Speck

Egg patty in a crispy roll with bacon

12

250 g Birchermüesli hausgemacht

Müsli mit Beeren, frischen Früchten und Joghurt verfeinert

250 g homemade Bircher muesli refined with berries, fresh fruit and yoghurt

11

Tradition

Tradition

Bündner Salsiz

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

Graubünden pork and beef salsiz (air-dried sausage)

sliced, from Mark butcher's, 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 and 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

Hausgemachte Gerstensuppe

Homemade barley soup

13 / 10

zusätzlich mit einem Aroslerli als Einlage 

additional with an Aroslerli (smoked pork sausage)

5

Hausgemachte Capuns


Pizokelteig mit Trockenfleischspezialitäten in Mangold gewickelt,

in Milchbouillon gekocht, mit geschmolzenem Bergkäse

Homemade capuns with meat

Chard leaves stuffed with «pizokel» (buckwheat noodle) dough and dry meat specialities,
cooked in milk bouillon with melted mountain cheese

27 / 21

Kraut-Pizokel (Glutenfrei) 

Hausgemachte Pizokel mit Butter, Rahm, Wirz, Zwiebeln und Speck

Homemade «pizokel» (buckwheat noodles) with butter, cream, cabbage, onions and bacon (gluten-free)

20 / 16

Hausgemachte Churer Fleischorte 

gefüllt mit Rindshack, Speck, Champignons, Kräuter

dazu ein gemischter Salat

Homemade Chur meat pie filled with minced beef, bacon, mushrooms and herbs
served with a mixed salad

24

Maluns 

mit hausgemachtem Apfelmus und Alpkäse

Maluns with homemade apple sauce and alpine cheese (vegetarian)

22 / 17

Schanfigger-Geschnetzeltes

Kalbfleisch mit Steinpilzen an Rahmsauce, dazu Rösti

Schanfig-style stew

Veal with porcini mushrooms in a cream sauce, served with «Rösti» potatoes

39 / 31

A bit different

A bit different

Bündner Frühlingsrollen

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

Zusätzlich Stück/additional pieces

6

Quiche al Grischun

mit Mangold, Rohschinken und Bündner Bergkäse, dazu ein gemischter Salat

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

19

Red Curry Pizokel

Hausgemachte Pizokel an Red Currysauce mit orientalischem Gemüse
Homemade «pizokel» (buckwheat noodles) in a red curry sauce with oriental vegetables (gluten-free)

23 / 18

Hausgemachte Capuns

Pizokelteig mit Randen in Mangold gewickelt,
in Milchbouillon gekocht, mit geschmolzenem Bergkäse

Homemade capuns without meat
Chard leaves stuffed with «pizokel» (buckwheat noodle) dough and beetroot,
cooked in milk bouillon with melted mountain cheese (vegetarian)

24 / 19

Hirsch Orient

Hirsch-Entrecôte (180 g) im Pistazienmantel auf Red-Currysauce,
mit orientalischem Gemüse (Okra, Kefen, bunte Peperoni) und hausgemachten Spätzli

Deer entrecote (180 g) in a pistachio crust on red curry sauce
with oriental vegetables (okra, sugar peas, colorful peppers) and homemade «spätzli» noodles

42

Gipfel-Klassiker

Summit classics

Rübli-Ingwersuppe hausgemacht (Vegan, Glutenfrei und Laktosefrei)

homemade carrot and ginger soup (vegan, gluten-free and lactose-free)

12 / 9

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 and lemon vinaigrette

15

zusätzlich marinierte Champignons/additional marinated champignons 

4

Pouletstreifen/chicken strips

8

Siedfleischsalat

Rindssiedfleisch mit Senfsauce, dazu Salatgarnitur

Boiled beef salad with mustard sauce and salad garnish

24 / 18

360° Bruschetta

Hausgemachtes Focaccia-Brot,

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

Homemade Focaccia bread with tomatoes, onions, basil, olive pesto and garlic-herbal cream

13

360° Pulled-Beef Burger

Rindsfleisch (gezupft) an hausgemachter BBQ-Sauce im Ciabatta

mit Coleslaw nach Art des Hauses und Pommes frites

Pulled beef with homemade BBQ-Sauce in ciabatta, with homemade coleslaw and French fries

28

zusätzlich mit gebratenem Speck/additional with fried bacon 

4

oder Alpkäse/or alpine cheese

3

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

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

Adi's Hausgemachter Hackbraten 

Schwein, Rind, Kalb an Specksenf-Sauce
mit frischem Gemüse und Rösti

Homemade meatloaf (made by «Adi from the summit» in person)
Pork, beef, veal in bacon/mustard sauce with fresh vegetables and homemade potato «Rösti»

28 / 22

Schweins Cordon Bleu 

S'het solang's het

gefüllt mit Bündner Rohschinken und Eidgenoss-Käse,
dazu frisches Gemüse und Pommes frites

Pork Cordon Bleu (available as long as supplies) with Graubünden raw ham
and Swiss Cheese, served with vegetables and French fries

31

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 Mark butcher's in Lunden
served with French fries or mixed salad


19

Spätzli 

Hausgemachte Spätzli in Spinat-Rahmsauce,
überbacken mit Bündner Bergkäse

Homemade «spätzli» noodles in a creamy spinach sauce,
gratinéed with mountain cheese (vegetarian)

19 / 15

Gipfeltöpfli (Vegan und Glutenfrei) 

mit Gemüse, bunte Quinoa, rote Zwiebeln, Cherry-Tomaten,
Spinat, frischem Thymian und Nüssen

Summit 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 Rivellino



«Rivellino Menü» 

Penne mit Tomatensauce
und 3 dl Rivella, 3 dl Sirup oder 3 dl Wasser

Spaghetti in tomato sauce
include 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
include 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
include 3 dl Rivella, 3 dl fruit squash or 3 dl water

13

Hausgemachtes zum süssen Abschluss

Homemade for sweet finishing touches

Tiramisu

Tiramisu mit verschiedenen Aromen

Tiramisu in different flavours

10

Apfelstrudel «Lumbreiner Rezept»

mit Vanillesauce und Schlagrahm

Apple strudel «Lumbrein recipe»
with vanilla sauce and whipped cream

12

zusätzlich 1 Kugel Vanilleglace/extra: 1 scoop of vanilla ice-cream

3.50

Verschiedene Wähen und Kuchen

Selection of our cakes and tartes

7

Cremeschnitte/cream slices

6

Rötelschnitte

Cremeschnitte verfeinert mit der Bündner Likörspezialität «Röteli»

Cream slices refined with «Röteli» – a Graubünden liqueur speciality

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.

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

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