

Liebe Gäste

Dear Guests



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

Schweinefleisch und Rindfleisch: Wir beziehen unser ganzes Schweinefleisch regional von der Metzgerei Mark in Lunden. 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 auf den Alpen in Arosa.

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

Wir wünschen Ihnen «An Guata!» und freuen uns, Sie bei uns kulinarisch verwöhnen zu dürfen.
Daniel Lüscher und das Brüggerstuba-Team

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

Pork and Beef: all our pork is sourced locally, from the butcher Mark in Lunden. The pigs enjoy a animal-friendly living conditions in Chur. We also opt for local products concerning beef, using meat from farmers in Chur and the surrounding region. The cattle spend the summer in the high mountain pastures in Arosa.

Chicken, Sausage products and Venison: All our meat is sourced in Switzerland.

*«An Guata!» – «Enjoy your meal!» We're delighted to be able to serve you our culinary delicacies.
Daniel Lüscher and the Brüggerstuba Team*


TripAdvisor



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

Bärenstark für Kinder bis 16 Jahre

Hungry bear meal for children up to a age 16



Rivellino

Jedes Kind bekommt gratis 3dl Rivella rot, ein Glas Himbeersirup oder Arosa Wasser
Each child gets served 3dl Rivella, a glass of raspberry fruit squash or Arosa water

Meimos Lieblingsessen

Chicken Nuggets mit Pommes frites und Ketchup
Chicken nuggets with French fries and ketchup

12.00

Amelias Burger

Beefburger (80 g, 100% Rind) mit Burger Sauce und Sesam Bun, dazu Pommes frites
Beefburger (80 g, 100% beef) burger sauce, sesame bun and French fries

13.50

Jamilas Zmittag

Älplermaccheroni mit Käsesauce und einem Schälchen hausgemachtem Apfelmus
Alpine macaroni (pasta) with creamy cheese sauce served with homemade apple purée

11.00

Sams Teller

Ein Teller Pommes frites mit Ketchup / French fries and ketchup

8.00

Familien Platten *Family plates*

Das Familienmenü ist erhältlich ab 3 Personen, mit mindestens einem Kind bis 16 Jahre.

Kinder von 2 bis 5 Jahre bezahlen pro Lebensjahr CHF 1.50

The family menu is available for 3 or more people, including at least one child up to 16 years.

Children from age 2 up to a age 5, pay for each year of a age CHF 1.50

Rivellino

Jedes Kind bekommt gratis 3dl Rivella rot, ein Glas Himbeersirup oder Arosa Wasser
Each child gets served 3dl Rivella, a glass of raspberry fruit squash or Arosa water

Getränke Erwachsene

Jeder Erwachsene erhält ein 3dl Softgetränk oder 3dl Bier aus dem Offenausschank bei der Bestellung der Familienplatte

Each adult is served 3dl soft drink or beer on tap when ordering a family menu

Gemischte Blattsalate

in der Schüssel zum Menu / Big salad bowl garnished, served with the menu

12.00

Älplermaccheroni

Kartoffeln an Käse-Rahmsauce mit hausgemachtem Apfelmus

Alpine macaroni (pasta) with creamy cheese sauce served with homemade apple purée

mit gebratenem Speck / with fried bacon

pro Kind pro Erw.

10.00 19.00

+ 2.50 + 4.00

Brüggerstuba Familienplatte

Schweinsnitzel, Chicken Nuggets, Pommes frites, Kräuterbutter und Burger Sauce

Pork escalopes, chicken nuggets, French fries, herbal butter and burger sauce

15.00 25.00



Aroser Sommerplatte

Wurst-Alpkäse Salat in der Schüssel serviert, mit vier angemachten Salaten zum selber schöpfen, dazu ein Teller Pommes frites

Sausage and alp cheese salad, with four marinated salads to serve yourself and a plate of French fries

10.00 19.00

Aus unserem Suppentopf *From our soup pot*

	2 dl	3 dl
Tagessuppe, jeden Tag frisch zubereitet <i>Soup of the day, freshly prepared every day</i>	7.50	9.50
Rüebli-Ingwersuppe mit Kokosmilch (vegan) <i>Carot-ginger soup with coconut milk (vegan)</i>	8.50	11.50
Hausgemachte Bündner Gerstensuppe  <i>Wholesome, homemade barley soup</i>	10.00	13.00
dazu ein Aroslerli (geräuchertes Schweinswürstli)  <i>with a n Aroslerli (smoked pork sausage)</i>		+ 5.00

Typisch regional und für Zwischendurch

Typical regional specialities and to snack something

Knuspriges Sandwich im «Holzer»-Baguette (bis 16.30 Uhr)

Savoury baguette sandwich

mit Schinken, Salami, Fleischkäse oder Maraner Alpkäse <i>with ham, salami, meatloaf or Maran alpine cheese</i>	10.00
mit Rohschinken oder Bündnerfleisch  <i>with raw ham (pork) or air-dried grison beef</i>	12.50

Buuresalsiz (90 g)

am Stück mit Brot und Butter

Whole air-dried beef/pork salsiz (90 g) with bread and butter

14.00

Maraner Alpkäse (180 g)

Alpkäse aus Arosa mit hausgemachtem Birabrot und Butter

Platter of Maran alpine cheese (180 g) with pear bread

17.00

Maraner Alpkäse (100 g) mit Buuresalsiz (50 g) mit Brot und Butter

Platter of Maran alpine cheese (100 g) and air-dried beef/pork salsiz (50 g) with bread and butter

19.50

Brüggerstubaplättli (200 g)

Gemischtes Bündner Trockenfleisch, Coppa, Kräuterspeck,
Maraner Alpkäse, Butter, Brot, Butter und Birabrot

Mixed cold air-dried meat platter (200 g) with Maran alpine cheese, bread, butter and pear bread

34.00

Ein Paar Aroslerli (geräuchertes Schweinswürstli)

mit Brot und Senf / *with bread and mustard*

mit Pommes Frites / *with French fries*

12.00

18.00

Salatecke *Salad corner*

Bunter Blattsalat <i>Assorted leaf salad</i>	9.00
Kleiner gemischter Salat <i>Small mixed salad</i>	12.00
Grosser gemischter Salat mit Ei <i>Large mixed salad with egg</i>	18.00
Salat Eve	18.00
Bunte Blattsalate mit knusprigem Speck, gebratenen Champignons, Brotcroûtons und Parmesansplitter <i>Leaf salad with crispy bacon, fried button mushrooms, bread croutons and parmesan slivers</i>	
Wurst-Alpkäse Salat 	19.00
Cervelat von unseren Schweinen und Maraner Alpkäse, reich garniert mit verschiedenen Salaten <i>Sausage and alp cheese salad, richly garnished with various salads</i>	
nur mit grünem Salat/ <i>only with green salad</i>	17.00

Wählen Sie dazu hausgemachtes französisches oder italienisches Dressing
Choose your favorite homemade French or Italian dressing

Unsere Briggerstuba Klassiker

Our signature main dishes

	1/2	1/1
Äplermaccheroni		
mit Röstzwiebeln und Kartoffeln an Käse-Rahmsauce mit hausgemachtem Apfelmus <i>Alpine macaroni (pasta) with roasted onions, potato toes and creamy cheese sauce, served with homemade apple purée</i>	17.00	20.00
mit gebratenem Speck  <i>with fried bacon</i>	+ 2.50	+ 4.00
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit hausgemachten Butterspätzli	28.00	31.00
<i>Sliced veal Zurich style with homemade butter spaetzle</i>		
Gebratene Pouletbrust (140g)		24.00
mit Fitnesssalat <i>Fried Chicken breast (140g) with assorted mixed salads</i>		
Ofenfleischkäse mit Spiegelei	23.00	26.00
dazu Pommes frites <i>Liver loaf with fried egg and French fries</i>		
Käseschnitte	21.00	24.00
Ruchbrot mit Bauernschinken, gebackenem Raclettekäse und Spiegelei <i>Slices of bread with farmer ham, baked raclette cheese and fried egg</i>		

Vegetarische Hauptgänge *Vegetarian main dishes*

	1/2	1/1
Mit Maraner Alpkäse überbackene Gemüsespätzli <i>Vegetable spaetzle gratinated with Maran alpine cheese</i>	17.00	21.00
Äplermaccheroni mit Röstzwiebeln und Kartoffeln an Käse-Rahmsauce mit hausgemachtem Apfelmus <i>Alpine macaroni with fried onions and potatoes and creamy cheese sauce, served with homemade apple purée</i>	17.00	20.00
Grünes Thai-Curry mit Räuchertofu, Gemüse und Basmatireis (vegan) <i>Green Thai curry with smoked tofu, vegetables and basmati rice (vegan)</i>	19.00	22.00
Käseschnitte Ruchbrot, gebackener Raclettekäse und Spiegelei <i>Slices of bread with baked raclette cheese and fried egg</i>	18.00	21.00

Aus unserer Patisserie *From our patisserie*

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenkompott <i>Sweet cut-up pancake with prune plum compote</i>		13.00
Meringues vom Kemmeriboden <i>Meringues from Kemmeriboden</i>		
mit Schlagrahm <i>with whipped cream</i>		12.00
mit Glace nach Wahl und Schlagrahm <i>with ice-cream at your choice & whipped cream</i>		16.00
Hausgemachter Apfelstrudel <i>homemade apple strudel</i>		
mit Vanillesauce und Schlagrahm <i>with vanilla sauce and whipped cream</i>		13.00
mit Glace nach Wahl, Vanillesauce und Schlagrahm <i>with ice cream of your choice, vanilla sauce and whipped cream</i>		17.00
Nussgipfel, Mandelgipfel <i>Nut croissant, almond croissant</i>		3.50

Glace und Coupe

Bitte beachten Sie unsere separate Glace und Coupe Karte!
Please take a look at 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.

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