

# 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 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.

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 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.*

*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, 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*

11.00

## Amelias Burger

Beefburger (80 g, 100% Rind) mit Salat, Tomate, Gurke, Burger Sauce, dazu Pommes frites  
*Beefburger (80 g, 100% beef) with salad, tomato, cucumber, burger sauce and French fries*

13.50

## Bärenbande Zmittag

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

11.00

## Jöri 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 (6 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 (6-16 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, 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

10.00

## Älplermaccheroni

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.**

9.50 18.00

+ 2.00 + 3.50

## Brüggerstuba Familienplatte

Ofenfleischkäse mit Spiegelei und Pommes Frites,  
*Liver loaf with fried egg and French fries*



13.00 24.00

## Aroser Winterplatte

Schweins-Rahmschnitzel mit Champignon-Rahmsauce und Butter-Tagliatelle  
*Pork escalope with a creamy button-mushroom sauce and buttered tagliatelle*

13.50 25.00

## Aus unserem Suppentopf *From our soup pot*

	2 dl	3 dl
<b>Tagessuppe, jeden Tag frisch zubereitet</b> <i>Soup of the day, freshly prepared every day</i>	7.50	9.50
<b>Linsen-Ingwer Suppe (vegan)</b> <i>Lentil-ginger soup (vegan)</i>	8.50	11.50
<b>Hausgemachte Bündner Gerstensuppe</b>  <i>Wholesome, homemade barley soup</i>	9.50	12.50
dazu ein Aroslerli (geräuchertes Schweinswürstli)  <i>with a n Aroslerli (smoked pork sausage)</i>		+ 4.50

## Typisch regional und für Zwischendurch

*Typical regional specialities and to snack something*

### Knuspriges Sandwich im «Holzer»-Baguette (bis 16.00 Uhr)

*Savoury baguette sandwich*

mit Schinken, Salami, Fleischkäse oder Maraner Alpkäse 9.50  
*with ham, salami, meatloaf or Maran alpine cheese*

mit Rohschinken oder Bündnerfleisch  11.50  
*with raw ham (pork) or air-dried grison beef*

### Buuresalsiz (90 g)

am Stück mit Brot

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

13.50

### Maraner Alpkäse (180 g)

Alpkäse aus Arosa mit hausgemachtem Birabrot

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

16.50

### Maraner Alpkäse (100 g) mit Buuresalsiz (50 g)

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

18.50

### Brüggerstubaplättli (200 g)

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

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

32.00

### Ein Paar Aroslerli (geräuchertes Schweinswürstli)

mit Brot und Senf / *with bread and mustard*

mit Pommes Frites / *with French fries*

10.00

16.50




## Salatecke *Salad corner*

<b>Bunter Blattsalat</b> <i>Assorted leaf salad</i>	8.50
<b>Kleiner gemischter Salat</b> <i>Small mixed salad</i>	11.00
<b>Grosser gemischter Salat mit Ei</b> <i>Large mixed salad with egg</i>	18.00
<b>Nüsslisalat Mimosa</b> Nüsslisalat und Blattsalat mit knusprigem Speck, Ei und Brotcroûtons <i>Lamb's lettuce and leaf salad with crispy bacon, egg and bread-croûtons</i>	17.00
<b>Wurst-Käsesalat</b>  Cervelat von unseren Schweinen und Maraner Alpkäse, reich garniert mit verschiedenen Salaten <i>Sausage and cheese salad, richly garnished with various salads</i>	19.50
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*

	<b>1/2</b>	<b>1/1</b>
<b>Äplermaccheroni</b> mit hausgemachtem Apfelmus, Röstzwiebeln und Kartoffeln an Käse-Rahmsauce <i>Alpine macaroni (pasta) with roasted onions, potatoes and creamy cheese sauce, served with homemade apple purée</i>	15.50	19.50
mit gebratenem Speck  <i>with fried bacon</i>	+ 2.00	+ 3.50
<b>Ofenfleischkäse mit Spiegelei</b>  dazu hausgemachte Chässpätzli <i>Liver loaf with fried egg and homemade cheese-spätzli</i>	22.50	26.50
<b>Gebratene Pouletbrust (140g)</b> mit Fitnesssalat <i>Fried Chicken breast (140g) with assorted mixed salads</i>		24.00
<b>Schweinsrahmschnitzel</b>  mit Champignon-Rahmsauce, Butter-Tagliatelle und Gemüse <i>Pork escalope with a creamy button-mushroom sauce and buttered tagliatelle</i>	23.50	28.00
<b>Lachs Burger</b> Hausgemachter Lachs Burger, Salat, Tomate, Chutney-Zwiebeln, mit feiner Dill-Senf-Sauce im Ciabattabrot, dazu Pommes frites <i>Salmon burger, salad, tomato, chutney-onions, with a delicious dill/mustard sauce in ciabatta bread</i>		28.00
<b>Käseschnitte</b> Ruchbrot mit Bauernschinken, gebackenem Raclettekäse und Spiegelei <i>Slices of bread with farmer ham, baked raclette cheese and fried egg</i>	21.00	24.00

## Vegetarische Hauptgänge *Vegetarian main dishes*

	1/2	1/1
<b>Überbackene Käsespätzli</b> überbacken mit Maraner Alpkäse <i>Spätzli gratinated with Maran alpine cheese</i>	17.00	21.00
<b>Äplermaccheroni</b> mit hausgemachtem Apfelmus, Röstzwiebeln und Kartoffeln an Käse-Rahmsauce <i>Alpine macaroni with fried onions and potatoes and creamy cheese sauce, served with homemade apple purée</i>	15.50	19.50
<b>Blumenkohl-Kokos-Curry mit Linsen und Basmati-Reis (vegan)</b> <i>Coconut-Curry with cauliflower, lentils and basmati rice (vegan)</i>	18.00	22.00
<b>Käseschnitte</b> Ruchbrot, gebackener Raclettekäse und Spiegelei <i>Slices of bread with baked raclette cheese and fried egg</i>	16.50	19.50

## Aus unserer Patisserie *From our patisserie*

<b>Kaiserschmarrn mit Zwetschgenkompott</b> <i>Sweet cut-up pancake with prune plum compote</i>		12.00
<b>Meringues vom Kemmeriboden</b> <i>Meringues from Kemmeriboden</i>		
mit Schlagrahm <i>with whipped cream</i>		11.00
mit Glace nach Wahl und Schlagrahm <i>with ice-cream at your choice &amp; whipped cream</i>		15.00
<b>Hausgemachter Apfelstrudel</b> <i>homemade apple strudel</i>		
mit Vanillesauce und Schlagrahm <i>with vanilla sauce and whipped cream</i>		12.00
mit Glace nach Wahl, Vanillesauce und Schlagrahm <i>with ice cream of your choice, vanilla sauce and whipped cream</i>		16.00
<b>Nussgipfel, Mandelgipfel</b> <i>Nut croissant, almond croissant</i>		3.50

### Glacé und Coupe

Bitte beachten Sie unsere separate Glacé 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.*