



Liebe Gäste

Herzlich willkommen bei uns auf 2653 m ü. M.

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

Mit einem neuen kulinarischen Konzept und verschiedenen Highlights

möchten wir Bergbegeisterten und Genießern den ganzen Sommer

hindurch ein abwechslungsreiches Programm bieten.

Der 33-jährige Familienvater Adrian Jankovski sorgt bereits seit 8 Jahren als Küchenchef für das leibliche Wohl der Weisshorngipfel-Gäste und fungiert seit drei Jahren in seiner Funktion als Gastgeber.

Nun wünschen wir Ihnen einen genussreichen Aufenthalt und „An Guata“!

Ihr Gipfelstürmerteam



Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7% MwSt.

All prices are in CHF and incl. 7.7% VAT.

Salate

Salads

Blattsalat

mit Brotroutons an Hausdressing

Leaf salad with bread croutons and house dressing

9

Caesar Salat

Knackiger Blattsalat mit Pouletbrusttranchen, an sämiger Caesarsauce
mit Parmesan, Sardellen und Knoblauchcroutons

Caesar Salad – Crispy leaf salad with slices of chicken breast, with a creamy Caesar sauce,
parmesan, anchovies and garlic croutons

17

„dr Hit“

Rucola und Endiviensalat mit sautierten Schweinsleberstreifen

„The Hit“ – rocket and endive salad with sautéed strips of pig's liver

15

Sommerlicher Panoramasalat

Jungblattspinat an Apfel-Vinaigrette

mit Granat-Apfelkernen und besoffenem Parmesan

Summer panorama salad – young leaf spinach with apple vinaigrette, pomegranate seeds and parmesan

16

Vorspeisen

Starters

360° Bruschetta

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

Focaccia bread served with tomatoes, onions, basil, olive pesto, garlic herbal paste

12

Aus Meer und See

Geräucherter Alaska Wildfanglachs und geräuchertes Forellenfilet
mit Meerrettichschaum und Senf-Dillsauce,
geröstetem Toast und Butter

From the sea and lake – smoked Alaskan wild-caught salmon and fillet of smoked trout
with horseradish foam and a mustard-dill sauce, served with roasted toast and butter

19

Im Rohschinken eingepackt

Heubergkäse und Cavaillonmelone lauwarm serviert mit Birnenchutney

Packaged in raw ham – Heuberg cheese and Cavaillon melon served lukewarm with pear chutney

17

Buffalo Mozzarella

auf Rucolasalat an Pfefferminzpesto

Buffalo Mozzarella on rocket salad with peppermint pesto

16

Aus unserem Suppentopf „Hausgemacht“

From our "home-made soup" cauldron

Grünerbsensuppe

mit Sahnehäubchen und Zitronenmelisse

Green pea soup with a cream topping and lemon balm

11

Rindskraftbrühe

mit Gemüseinlage und pochierten Rindsfiletwürfeln

Beef bouillon with vegetables and poached cubes of beef fillet

15

Tomaten-Mango-Cremesuppe

mit Brunnenkresse und Rohschinken Grissini

Cream of tomato and mango soup with watercress and raw ham grissini

13

Hauptgänge

Main courses

Hirsch Orient

Hirsch-Entrecôte (180g) aus der Bündner Jagd im Pistazienmantel
auf Red-Currysauce, mit orientalischen Gemüsespätzli

Oriental Venison – Venison entrecote (180g) „from the Graubünden hunt“ in a pistachio crust
on red curry sauce with oriental vegetable „spätzli“ noodles

39

„Schweinischer Spiess“

Schweinsfilet Freilandschwein vom „Bauer Reto Mani in Chur“

Marinierter Spiess mit Peperoni und Zwiebeln

dazu Ratatouille und Beilage nach Wahl

Pork skewer – fillet of pork from a free-range pig from “Farmer Reto Mani in Chur”,
marinated skewer with paprika and onions served ratatouille and a side dish of your choice

38

Kalbskotelette Kronenstück

saftig gebraten mit Salbeibutter

dazu Gemüse und Beilage nach Wahl

Veal cutlet from the crown – juicy, fried with sage butter
and served with vegetables and a side dish of your choice

42

Rindsfilet Prime

an kräftiger Gipfelweinsauce

dazu Gemüse und Beilage nach Wahl

Prime fillet of beef – in a strong summit wine sauce,
served with vegetables and a side dish of your choice

52

Spare Ribs

Mariniert mit hausgemachter Kräuter-BBQ-Sauce

dazu Salatbouquet und Beilage nach Wahl

Spare ribs – marinated with home-made herbal BBQ sauce,
served with salad bouquet and a side dish of your choice

29

Unser Cordon Bleu

Kalbs Cordon Bleu (220g) gefüllt mit Maraner Bergkäse und Bündner Rohschinken

dazu Gemüse und Beilage nach Wahl

Our Cordon Bleu – veal cordon bleu (220g) filled with Maraner alpine cheese and Graubünden raw ham,
served with vegetables and a side dish of your choice

42

Chateaubriand (ab 2 Personen)

Serviert mit Sauce Béarnaise oder Pfeffersauce,

Gemüsebouquet und Beilage nach Wahl

Chateaubriand served with béarnaise sauce or pepper sauce, vegetables and a side dish of your choice

63 pro Person

Pouletbrustfächer

auf pikanter Orangen-Tomatensauce und Gemüsebouquet

Beilage nach Wahl

Partially slice chicken breast on a spicy orange and tomato sauce,
served with a vegetable bouquet and a side dish of your choice

36

aus dem Wasser

Bündner Forellenfilet in Butter gebraten

an Kresseschaumsauce mit gratiniertem Fenchel und Beilage nach Wahl

Out of the Water – fillet of Graubünden trout fried in butter
with foam cress sauce and gratinéed fennel and a side dish of your choice

36

Beilagen:

Spätzli, Kokospätzli, Pasta, Pommes, Bratkartoffeln, Bramata, Reis, Rösti, Ofenkartoffel

Side dishes:

"Spätzli" noodles, cocnut "spätzli", pasta, French fries, roast potatoes, bramata polenta, rice, "rösti" fried potatoes, jacket potato

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7% MwSt.

All prices are in CHF incl. 7.7% VAT

Vegetarisch

Vegetarian

Bündner Ofenkartoffel

mit Kräuterquarksauce und sautierten Champignons

Graubünden jacket potato with herbal quark sauce and sautéed mushrooms

18

Gefüllte Auberginen

mit Ratatouille und Salatbouquet

Stuffed aubergines with ratatouille and a salad bouquet

18

Unsere hausgemachten Gnocchi

mit Oliven, Fetakäse, Cherrytomaten und Basilikum

Our home-made gnocchi with olives, feta cheese, cherry tomatoes and basil

21

Fleischdeklaration

Meat declaration

Rind / Beef

Schweiz / Switzerland

Schwein / Pork

Schweiz / Switzerland

Kalb / Veal

Schweiz / Switzerland

Wild / Venison

Schweiz / Switzerland

Poulet / Chicken

Schweiz / Switzerland

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7% MwSt.

All prices are in CHF incl. 7.7% VAT

Für unsere kleinen Gipfelstürmer

empfiehlt Rivellino

For our small mountaineers
suggested Rivellino



„Rivellino Menü“

Spaghetti mit Tomatensauce
mit 3dl Rivella , 3dl Sirup oder 3dl Wasser
Spaghetti in tomato sauce
include 3dl Rivella, 3dl fruit squash or 3dl water

10

„Steiböckli“

Chicken Nuggets mit Pommes
mit 3dl Rivella , 3dl Sirup oder 3dl Wasser
chicken nuggets with French fries
include 3dl Rivella, 3dl fruit squash or 3dl water

11

„Murmeli Burger“

Rindsburger mit Salat und Tomate
mit 3dl Rivella , 3dl Sirup oder 3dl Wasser
Beef burger with salad, cucumber, tomatoes and French fries
include 3dl Rivella, 3dl fruit squash or 3dl water

11

Zum Süssen Abschluss

Sweet finishing touches

Tiramisu

Hausgemacht klassisch und mit saisonalen Früchten

Tiramisu – home-made, classic, and with seasonal fruits

10

Brombeer-Parfait

mit vielen Früchten garniert

Blackberry parfait garnished with a whole range of fruits

13

Bisquitroulade

mit saisonaler frischer Konfitüre und deren Sauce

Sponge roll with seasonally fresh jam and its sauce

11

Crème Catalana

flambiert

Crème Catalana - flambéed

14

Hausgemachter Mohnkuchen

mit Vanilleglace und Kürbiskernöl

Home-made poppy seed cake with vanilla ice-cream and pumpkin-seed oil

11