



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



Öffnungszeiten Sommer 2019

Täglich 9.00 Uhr bis 17.15 Uhr geöffnet

Warme Küche bis 16.00 Uhr

Kalte Küche 16.30 Uhr

Letzte Runde 17.00 Uhr

Letzte Talfahrt 17.30 Uhr

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 drei verschiedenen Broten, Brötli und Butterzopf,
Konfitüre, Honig, Schokoladenaufstrich, Butter,
Birchermüasli, Rührei, Speck, Rösti, Fleisch, Lachs und Käseplatte, Früchteplatte,
Frühstücksflocken, Joghurt und frische Früchte.
Mit Orangensaft, Arosa-Wasser, Kaffee, Schale, Tee,
Milch, Latte Macchiato oder Cappuccino
Es het solang`s het.

Farmer's breakfast (served Sundays until 11 a.m.)

“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, smoked salmon and cheeses, breakfast cereals, yoghurt and fresh fruit. With orange juice, Arosa water, coffee (black or milky), tea, milk, latte macchiato or cappuccino

Erwachsene /Adult

28

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

18

Kinder von 7 bis und mit 13 Jahren / Children from age 6 up to age 13

13

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 solange`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 stocks last)

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 solange`s het), Brot, Butter, Konfitüre, Honig, Maraner-Bergkäse, Aufschnitt, Joghurt,

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

oder 1 Tasse Schale, Cappuccino, Latte Macchiato

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

Croissant (as long as stocks last) 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 oder Spiegelei je

additionally with fried bacon or a fried egg, each

3

s`het solange`s het

As long as supplies last

Buttergipfeli

Butter croissant

1.80

Portion hausgemachtes Bündner Birabrot mit Butter

Portion of home-made Graubünden pear loaf with butter

4

Nuss- oder Mandelgipfeli

Croissant with nuts or almonds

3.50

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

Dünn geschnitten, von der Metzgerei Mark

Graubünden pork salsiz (air-dried sausage)

Thinly sliced, from Mark butcher's

15

Käsevariation

150 g verschiedene Käsesorten (Kuh, Schaf, Ziege) aus der Käserei Maran und
Milchzentrale Bad Ragaz mit hausgemachtem Bündner Birnenbrot

A variety of cheeses 150 g (cow's, sheep's and goat's cheese) from the Maran dairy and the Bad Ragaz milk center
with home-made Graubünden pear bread

17

Gipfelplättli

300 g diverse Trockenfleischspezialitäten, Maraner Alpkäse,
Butter und hausgemachtem Bündner Birnenbrot

Summit platter (300 g) Selection of dried-meat specialities, Maran alpine cheese, butter and home-made Graubünden pear loaf

34

Salate

Salads

Blattsalat mit Brotcroûtons

mariniert an Hausdressing

Leaf salad with bread croutons, marinated in house dressing

9

Sommerlicher Panoramasalat

Jungblattspinat an Apfelvinaigrette mit Granatapfelkernen und Parmesan

Panorama summer salad with young leaf spinach in apple vinaigrette, pomegranate seeds and parmesan

16

Garnierter Siedfleischsalat

vom Bio-Rind aus der Metzgerei Sprecher, Langwies

Salad of boiled organic beef from the Sprecher butcher's Langwies, garnished

20

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

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

Vorspeisen

Starters

360° Bruschetta

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

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

12

Lauwarmer Langwieser Schafskäse

im Rohschinkenmantel mit Birnenschutney

Lukewarm "Langwiesen" sheep's cheese in a jacket of raw ham served with pear chutney

17

„Huus Salat“

Blattsalat an Balsamicosauce mit sautierten Schweinsleberstreifen

Leaf salad served with a balsamic sauce and sautéed pork liver strips

18

Aus unserem Suppentopf „Hausgemacht“

From our pot of "home-made" soups

3 dl Tagessuppe

3 dl Soup of the day

9

3 dl Bündner Bauernsuppe

mit Gemüse, Kartoffeln und Trockenfleisch

3 dl Graubünden Farmer's soup with vegetables, potatoes and dried-meat

12

3 dl Grünerbsensuppe

mit Salsizknusperli

3 dl Soup of green peas with crunch of salsiz (air-dried pork sausage)

11

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

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

Hauptgänge

Main courses

Quiche al Grischun

mit Mangold und Rohschinken und Bündner Bergkäse, mit gemischtem Salat

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

18

Schweinsfiletmedaillons an Red Currysauce

mit Kokospätzli und Thaigemüse

Médaillons of pork fillet in a red curry sauce

Coconut Spätzli and thay vegetables

39

Schweinssteak an pikanter Orangen-Tomatensauce

mit Gemüse und Butternudeln

Pork steak in a spicy orange-tomato sauce

with vegetables and butter noodles

26

Geschmorte Schweinsfüassli

an Bier-Madairasauce mit Gemüse und Bratkartoffeln

Braised pig feet in a beer-Madaira sauce with vegetables and fried potatoes

22

Rindsfilet Prime (180 g) an Lavendeljus

mit Mediterranen Pizokels

(Cherrytomaten, Frühlingszwiebeln, Rucola, Oliven)

Beef fillet Prime (180 g) in a lavender jus with Mediterranean pizokels (small dumplings)

(Cherry tomatoes, spring onions, garden rocket, olives)

52

Mistkratzerli Fitness

mit gemischtem Salat und hausgemachter Kräuterbutter

Fitness dish: spring chicken with mixed salad and home-made herb butter

26

Bündner Hauswurst (145 g)

mit Pommes oder gemischtem Salat

Graubünden sausage house style (145 g) with French fries or mixed salad

19

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

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

Vegetarisch

Vegetarian

Gipfelstürmer Pasta

Spaghetti an Mangoldpesto mit sonnengetrockneten Tomaten

Spaghetti in chard pesto with sun-dried tomatoes

17

Ofentortilla mit Knoblauchdip

nach Spanischer Art mit Peperoni, Lauch, Knoblauch, Zwiebeln

Oven-baked tortillas with a garlic dip

Spanish style with pepper, leek, garlic and onions.

18

Bündner Bramata Eintopf

mit verschiedenem Gemüse und Parmesan

Graubünden Bramata polenta served with vegetables and parmesan.

15

Hausgemachte Gnocchi

an Weissweinsauce und Federkohl mit gerösteten Nüssen

Home-made gnocchi in white wine sauce and kale with roasted nuts

20

Für unsere kleinen Gipfelstürmer

empfiehlt Rivellino

For our small mountaineers
suggested Rivellino



„Rivellino Menü“

Spaghetti mit Tomatensauce
mit 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

10

„Steiböckli“

Chicken Nuggets mit Pommes
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

11

„Murmeli“

Rindsburger im Brötli
mit Salat, Gurken, Tomaten und Pommes
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

11

Zum süßen Abschluss

Sweet finishing touches

Duo vom Gipfel Tiramisu

Klassisch und mit saisonalen Früchten

Duo of Tiramisu, classic and with seasonal fruits

10

Früchteroulade

mit saisonalen Früchten auf Früchtesauce serviert

Fruits roulade with seasonal fruits, served on a fruit sauce

11

Honig-Löwenzahn-Parfait

auf Ananas-Carpaccio

Honey-dandelion parfait on a pineapple carpaccio

12

Verschiedene hausgemachte Wähen/Kuchen

Selection of our homemade cakes/tartes

7

Hausgemachte Cremeschnitte

Homemade cream slices

5

Portion Rahm

Portion of cream

1

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.

Fleischdeklaration

Meat declaration

Rind / Beef

Schweiz, USA, Irland, Neuseeland, Brasilien / Switzerland, USA, Ireland, New Zealand, Brazil

Kalb / Veal

Schweiz / Switzerland

Schwein / Pork

Schweiz / Switzerland

Lamm / Lamb

Irland, Neuseeland / Ireland, New Zealand

Poulet / Chicken

Schweiz / Switzerland

Hirsch / Deer

Österreich / Austria

Steinbock / Capricorn (wild goat)

Schweiz / Switzerland