



Liebe Gäste

Herzlich willkommen zum Gipfel Z'Nacht bei uns auf 2653 m ü. M.
Geniessen Sie unsere Gipfelspezialitäten wie etwa am Tisch tranchiertes Chateaubriand
oder hausgemachte Capuns.

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

Wir wünschen Ihnen einen genussreichen Aufenthalt und «an Guata»!
Ihr Gipfelstürmerteam



Gipfel Z'Nacht

Jeden Samstag vom 3. Juli bis 14. August 2021

Talfahrten ab Bergstation

Luftseilbahn Arosa-Weisshorn

19.00 Uhr | 19.30 Uhr | 20.00 Uhr

20.30 Uhr | 21.00 Uhr | 21.30 Uhr

22.00 Uhr | 22.30 Uhr

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

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



**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 verwenden 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 incl. 7,7% VAT

Salate und Vorspeisen

Salads and starters


Red Mountain

Verschiedene Blattsalate mit Cherry-Tomaten, Radiesli, Randen und Parmesan
an einer Tomaten-Zitronenvinaigrette

Selection of leaf salads with cherry tomatoes, radishes, beetroot and Parmesan cheese
with tomato and lemon vinaigrette

15

zusätzlich/additional

marinierte Champignons/marinated champignons 

4

Pouletstreifen/chicken strips

8

Lachs Variation

Lachs geräuchert, gebeizt und als Tatar,
dazu zweierlei Saucen (Honig-Senf und Meerrettich), Dillfrischkäse und Toast

Salmon variations – smoked, marinated and tartare –
served with two sauces (honey-mustard and horseradish), cream cheese with dill and toast

21

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

Bündner Frühlingsrollen

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

2 Graubünden spring rolls filled with Swiss chard, Graubünden mountain cheese and
dried meat specialities, served with homemade sweet and sour sauce

15

Vegetarisch/Vegetarian 

14

Zusätzliches Stück/additional piece

7

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

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

Aus unserem Suppentopf «Hausgemacht»

Our homemade soups

Tomatensuppe (vegan, glutenfrei)

mit Räuchertofu und Ingwer

tomato soup with smoked tofu and ginger (vegan and gluten-free)

11

Maienfelder Rieslingsuppe

mit hausgemachten Grissini und frischen Kräutern

Maienfeld Riesling wine soup with homemade grissini and fresh herbs

12

Hausgemachte Gerstensuppe

Homemade barley soup

13

Hauptgänge

Main courses

Kalbs Cordon Bleu

Gefüllt mit «Eidgenoss» oder «Blauem Enzian» (Blauschimmelkäse),
Gemüsebouquet und Beilage nach Wahl

Veal cordon bleu filled with «Eidgenoss cheese» or «Blauer Enzian cheese» (blue cheese),
served with vegetables and a side dish of your choice

42

Spare Ribs

Mariniert mit hausgemachter Kräuter-BBQ-Sauce,
dazu Ofenkartoffeln mit Sauerrahm und Maiskolben

Spare Ribs – marinated with homemade herb BBQ-Sauce,
served with baked potatoes with sour cream and corn on the cob

32

Hausgemachte Capuns

Spätzliteig mit Trockenfleischspezialitäten in Mangold gewickelt,
in Milchbouillon gekocht, mit geschmolzenem Bergkäse

Homemade capuns
«Spaetzli» dough and dry meat specialities, stuffed in chard leaves,
cooked in milk bouillon with melted mountain cheese

27 / 22

Chateaubriand (ab 2 Personen)

Rinds-Filet, 5 Wochen am Knochen gereift,
serviert mit Sauce Béarnaise oder Pfeffersauce,
Gemüsebouquet und Beilage nach Wahl

Chateaubriand - beef fillet, matured on the bone for 5 weeks,
served with béarnaise sauce or pepper sauce, vegetables and a side dish of your choice

69 pro Person/per person

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

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

Bergforelle

Müllerin Art zubereitet auf Blattspinat,
dazu Grillgemüse und Beilage nach Wahl

Mountain trout meunière – served on spinach leafs
with grilled vegetables and a side dish of your choice

39

Beilagen

Kartoffelstock, Spätzli, Kürbis-Knödel,
Reis, Penne, Butter-Rösti, Pommes frites

Potato purée, spaetzli, pumpkin dumplings,
rice, penne, buttered roesti potatoes, French fries

Wildecke

Game delicacies

Hirsch Orient

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

Deer entrecote (180g) «from the Graubünden hunt» in a pistachio crust on red curry sauce
with oriental vegetables (okra, sugar peas, colorful peppers) and homemade spaetzli

42

Geschnitztes Grischun

Hirschgeschnitztes «aus der Bündner Jagd»
an Wildpreiselbeer-Rahmsauce mit hausgemachten Spätzli

Deer strips «from the Graubünden hunt»
in a creamy wild cranberry sauce with homemade spaetzli

34

Vegetarisch

Vegetarian

Hausgemachte Capuns

Spätzliteig mit getrockneten Aprikosen und Pflaumen in Mangold gewickelt,
in Milchbouillon gekocht, mit geschmolzenem Bergkäse

Homemade capuns

«Spaetzli» dough with dried apricots and plums, stuffed in chard leaves,
cooked in milk bouillon with melted mountain cheese

24 / 19

Spätzli

Hausgemachte Spätzli in Spinat-Rahmsauce, überbacken mit Bergkäse

Homemade spaetzli in a creamy spinach sauce, gratinated with mountain cheese

19

Gipfeltöpfli (vegan und glutenfrei)

mit Gemüse, bunten Quinoa, roten Zwiebeln, Cherrytomaten, Spinat,
frischem Thymian und Nüssen

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 by Rivellino



«Rivellino Menü» 

Penne mit Tomatensauce

mit 3 dl Rivella, 3 dl Sirup oder 3 dl Wasser

Penne with tomato sauce

including 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

including 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

including 3 dl Rivella, 3 dl fruit squash or 3 dl water

13

Zum Süssen Abschluss

Sweet finishing touches

Hausgemachtes Tiramisù

klassisch und mit saisonalen Früchten

Homemade Tiramisù, classic and with seasonal fruits

10

Parfait

Parfaits mit verschiedenen Aromen

Parfaits with various flavours

13

Hausgemachte Crêpes natur

Homemade Crêpes nature

8.50

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

Zimt, Zucker/cinnamon, sugar

2

Nutella/Nutella

2.50

Früchte/fruits

3

Wildbeeren/wild berries

3.50

Vanilleglace/vanilla ice-cream

3.50

in Likör marinierte Orangenfilets/in liqueur marinated orange filets

4.50

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 incl. 7,7% VAT