



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 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



Öffnungszeiten Sommer 2021

Täglich 9.00 Uhr bis 17.00 Uhr geöffnet

Warme Küche bis 16.00 Uhr

Kalte Küche 16.30 Uhr

Letzte Runde 16.45 Uhr

Letzte Talfahrt 17.30 Uhr



**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 verwerten 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 and incl. 7,7% VAT.

Frühstück

Breakfast

Gipfel Z'Morga

(jeden Sonntag bis 11.00 Uhr erhältlich)

«Buffet» mit verschiedenen Broten, Brötli, Gipfeli und hausgemachtem Butterzopf,
Konfitüre, Honig, Schoggiaufstrich, Butter,
Birchermüesli, Rührei, Speck, Rösti, Fleisch und Käseplatte, Frischkäse,
Rauchlachs, hausgebeiztem Lachs,
Frühstücksflocken, Joghurt und frische Früchte,
Orangensaft, verschiedenen Säften, Arosa-Wasser, Kaffee, Schale, Tee,
Milch, Latte Macchiato oder Cappuccino
S'het solang's het.

Farmers breakfast (served Sundays until 11 am)

«Buffet» with three different types of bread, bread rolls, croissant and plaited white loaf, jam, honey,
chocolate spread, butter, Bircher muesli, scrambled eggs, bacon, Roesti potatoes (hash browns),
selection of cold meats and cheeses, smoked and marinated salmon, breakfast cereals, yoghurt and fresh fruit,
orange juice, various other juices, Arosa water, coffee (black or milky), tea, milk, latte macchiato or cappuccino

Erwachsene/Adults

32

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

19

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

14

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 farmers 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 solang'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 supplies)

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 solang's het), Brot, Butter, Konfitüre, Honig, Maraner-Bergkäse, Aufschnitt, Joghurt,

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

oder 1 Tasse Schale, Cappuccino, Latte Macchiato

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

Croissant (as long as supplies) 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/additional

mit gebratenem Speck/with fried bacon 

4

Spiegelei/fried egg

3

S'het solang's het

As long as supplies

Buttergipfeli

Butter croissant

1.90

Portion hausgemachtes Bündner Birabrot mit Butter

Portion of homemade Graubünden pear loaf with butter

4

Hausgemachte Nuss- oder Mandelgipfel

Croissant with nuts or almonds

3.90

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

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

Wachmacher am Morgen


To get you going in the morning

Omelette mit 3 Eiern und einem Schuss Rahm


Omelette with 3 eggs and a shot of cream

9


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

zusätzliches Ei/additional egg 


2

Speck/bacon 


4

Schinken/ham 


4

Tomaten/tomatoes 

2

Zwiebeln/onions 

2

Käse/cheese 

3

Lachs/salmon

5

Frühstücks-Burger

Ei-Patty im Knusperli-Brötli mit Speck

Egg patty in a crispy roll with bacon

12

250 g Birchermüesli hausgemacht

Müesli mit Beeren, frischen Früchten und Joghurt verfeinert

250 g homemade Bircher muesli refined with berries, fresh fruit and yoghurt

11

Tradition

Tradition

Bündner Salsiz

geschnitten, Schwein und Rind, produziert vom Metzger Mark in Lunden

Graubünden pork and beef salsiz (air-dried sausage)

sliced, from butcher Mark, Lunden

15

150 g Maraner Alpkäse

dazu servieren wir hausgemachtes Bündner Birabrot und Feigen-Birnen-Senf

150 g Maran alpine cheese served with homemade Graubünden pear bread and fig and pear mustard

17

Gipfelplättli

180 g diverse Trockenfleischspezialitäten, dazu Käse aus Graubünden

Bündner Fleisch, Coppa, Rohschinken, geräuchertem Speck, Maraner Alpkäse, Kräuter Alpkäse

Butter und hausgemachtes Bündner Birabrot

180 g different dried-meat specialities and cheese from Graubünden

Graubünden dried beef, Coppa, raw ham, smoked bacon, Maran alpine cheese, herbal alpine cheese,
butter and homemade Graubünden pear bread

29

Hausgemachte Gerstensuppe

Homemade barley soup

13 / 10

zusätzlich mit einem Aroslerli als Einlage 

additional with an Aroslerli (smoked pork sausage)

5

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

Kraut-Pizokel (Glutenfrei) 

Hausgemachte Pizokel mit Butter, Rahm, Wirz, Zwiebeln und Speck

Homemade «pizokel» (small dumplings) with butter, cream, cabbage, onions and bacon (gluten-free)

20 / 16

Maluns 

mit hausgemachtem Apfelmus und Alpkäse

Maluns with homemade apple sauce and alpine cheese (vegetarian)

22 / 17

Schanfigger-Geschnetzeltes

Kalbfleisch mit Steinpilzen an Rahmsauce, dazu Rösti

Schanfigg-style stew

Veal with porcini mushrooms in a cream sauce, served with Roesti potatoes

39 / 31

A bit different


A bit different

Bündner Frühlingsrollen

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

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

15

Vegetarisch/Vegetarian 

14

Zusätzliches Stück/additional pieces

7

Quiche al Grischun

mit Mangold, Trockenfleischspezialitäten und Bündner Bergkäse, dazu ein gemischter Salat

Quiche of chard, dried-meat specialities and Graubünden alpine cheese, served with a mixed salad

19

Red Curry Pizokel (Glutenfrei)

Hausgemachte Pizokel an Red Currysauce mit orientalischem Gemüse
Homemade «pizokel» (small dumplings) in a red curry sauce with oriental vegetables (gluten-free)

23 / 18

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

Hirsch Orient

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

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

42

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

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

Gipfel-Klassiker

Summit classics

Tomatensuppe (vegan, glutenfrei)

mit Räuchertofu und Ingwer

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

11


Red Mountain

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

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

15

zusätzlich/additional

marinierte Champignons/marinated champignons 

4

Pouletstreifen/chicken strips

8

Siedfleischsalat

Rindssiedfleisch mit Senfsauce, dazu Salatgarnitur

Boiled beef salad with mustard sauce and salad garnish

24 / 18

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

360° Pulled-Beef Burger

Rindsfleisch (gezupft) an hausgemachter BBQ-Sauce im Ciabatta
mit Coleslaw nach Art des Hauses und Pommes frites

Pulled beef with homemade BBQ-Sauce in ciabatta, with homemade coleslaw and French fries

28

zusätzlich/additional

mit gebratenem Speck/with fried bacon 

4

oder Alpkäse/or alpine cheese

3

Schweins Cordon Bleu

S'het solang's het

gefüllt mit Bündner Rohschinken und Eidgenoss-Käse,
dazu frisches Gemüse und Pommes frites

Pork Cordon Bleu (available as long as supplies) with Graubünden raw ham
and Swiss Cheese, served with vegetables and French fries

31

145 g Bündner Hauswurst

mit Pommes frites oder gemischtem Salat

Schwein und Rind, produziert vom Metzger Mark in Lunden

145 g Graubünden sausage house style

Pork and beef, produced by butcher Mark in Lunden, served with French fries or mixed salad

19

Spätzli

Hausgemachte Spätzli in Spinat-Rahmsauce,
überbacken mit Bündner Bergkäse

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

19 / 15

Gipfeltöpfli (Vegan und Glutenfrei)

mit Gemüse, bunten Quinoa, roten Zwiebeln, Cherry-Tomaten,
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

und 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

Hausgemachtes zum süssen Abschluss

Homemade for sweet finishing touches

Tiramisù

Tiramisù mit verschiedenen Aromen

Tiramisù in different flavours

10

Apfelstrudel nach Lumbreiner Rezept

mit Vanillesauce und Schlagrahm

Apple strudel «Lumbrein recipe»
with vanilla sauce and whipped cream

12

zusätzlich 1 Kugel Vanilleglace/additional 1 scoop of vanilla ice-cream

3.50

Verschiedene Wähen und Kuchen

Selection of our cakes and tartes

7

Creemeschnitte/cream slices

7

Rötelschnitte

Creemeschnitte verfeinert mit der Bündner Likörspezialität «Röteli»

Cream slices refined with «Röteli» – a Graubünden liqueur speciality

8

Portion Schlagrahm

Portion of whipped cream

1

S'het solang's het

As long as supplies

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.