

# Liebe Gäste

## Dear Guests



### Unsere Philosophie: regional - natürlich - nachhaltig

Bei unseren Produkten achten wir seit mehreren Jahren darauf, frisch und regional einzukaufen. «Hausgemacht» können wir bei fast all unseren Speisen in die Beschreibung nehmen.  
Schweinefleisch und Rindfleisch: Wir beziehen unser Schweinefleisch regional von Reto Mani in Chur. Die Schweine 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 in den Alpen in Arosa.  
Poulet: Unser Poulet beziehen wir ausschliesslich aus der Schweiz.

Wir wünschen Ihnen «an Guata» und freuen uns, Sie bei uns kulinarisch verwöhnen zu dürfen.  
Thorsten Weiss und das Brüggerstuba-Team

*Our philosophy: regional - natural - sustainable*

*For several years now, we have made sure that we buy fresh and regional products.  
Almost all our dishes can genuinely be described as "homemade".*

*Pork and beef: We obtain our pork locally from Reto Mani in Chur. His pigs are reared in animal-friendly conditions in Chur. When it comes to beef, we also rely on local produce. We use meat from farmers in Chur and the surrounding area. The cows spend the summer up on the mountain pasture around Arosa.  
Chicken: We only buy Swiss chicken.*

*We're delighted to be able to serve you some culinary treats - enjoy your meal!  
Thorsten Weiss and the Brüggerstuba team*

  
Tripadvisor



Hat es dir bei uns gefallen oder war etwas nicht zu deiner Zufriedenheit?  
Sag es uns gerne persönlich und/oder bewerte uns auf TripAdvisor.  
Did you enjoy your meal here or was anything not to your satisfaction?  
Tell us in person and/or rate us on TripAdvisor.

# Familienplatten

*Family meals*

Unsere Familienplatte ab 3 Personen inkl. einem 3dl Getränk ihrer Wahl (Wasser, Softdrink)  
*Our family meals are available for 3 people or more and include a 300 ml drink of your choice (water, soft drink).*

## Salatschüssel


*Bowl of salad*

Blattsalate in der Schüssel, fein mariniert (für 4 Personen)  
*Big bowl of green salad in a delicious dressing (for 4 people)*  
14.00

## Äplermagronen

*Alpine farmers macaroni*

Magronen, Kartoffeln, Zwiebeln an Käse-Rahmsauce mit Röstzwiebeln und hausgemachtem Apfelmus  
*Macaroni, potatoes and onions in a creamy cheese sauce, served with roasted onions and homemade apple purée*  
pro Kind / per child 10.00  
pro Erw. / per adult 19.00

mit gebratenem Speck / with fried bacon   
pro Kind / per child + 2.50  
pro Erw. / per adult + 4.00

## Hausgemachte Lasagne Klassisch oder Vegan

*Homemade lasagne classic or vegan*

Klassisch: Rindshackfleisch, Karotten, Sellerie, Tomaten, Parmesan  
Vegan: Gehacktes aus Erbsenprotein, Karotten, Sellerie, Tomaten und veganer Parmesan  
*Homemade lasagne, classic or vegan*  
*Classic: Minced beef, carrots, celery, tomatoes, Parmesan cheese*  
*Vegan: Vegan mince made from pea protein, carrots, celery, tomatoes and vegan Parmesan cheese*  
pro Kind / per child 11.00  
pro Erw. / per adult 23.00

## Stuba Platte «Stuba Platte»

Alp Cordon Bleu vom Schwein, Aroslerli, Poulet Nuggets, Pommes frites und Ofenschmort Gemüse  
*Alpine pork cordon bleu, Aroslerli sausage, chicken nuggets, French fries and oven roasted vegetables*  
pro Kind / per child 12.00  
pro Erw. / per adult 24.00

## Ofenfleischkäse

*Baked meat loaf*

Fleischkäse, Spiegelei, Pommes frites und Gemüse  
*Meat loaf with fried egg, French fries and vegetables*  
pro Kind / per child 10.00  
pro Erw. / per adult 21.00

## Kaiserschmarrn mit Zwetschgenkompott oder Apfelmus «Kaiserschmarrn» pancake dessert with prune compote or apple purée

pro Kind / per child 6.00  
pro Erw. / per adult 12.00



Local Meat



Vegetarisch/Vegetarian



Vegan

Warme Speisen von 11.00 bis 16.00 Uhr. Unsere Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.  
*Warm dishes from 11 a.m. to 4 p.m. All prices in CHF and incl. VAT.*

# Bärenstark für Kinder bis 12 Jahre

*Hungry bear meal for children up to age 12*

Alle Kindergerichte inkl. einem 3dl Sirup oder 3dl Arosa Bergquellwasser.  
*All children's dishes are served with a 300 ml syrup or 300 ml Arosa mountain spring water.*

## **Meimos Knusper Nuggets**

*Meimo's crispy nuggets*

Poulet Nuggets mit Pommes frites  
*Chicken nuggets with French fries*

12.00

## **Amelias Burger**

*Amelia's burger*

Knuspriges Pouletnugget und Rindspatty in farbigen Buns, Salat, Burgersauce, Pommes frites  
*Crispy chicken nugget and beef patty in colored buns, salad, burger sauce, French fries*

16.00

## **Jamilas Magronen**

*Jamila's mac 'n' cheese* 

Magronen, Kartoffeln, Zwiebeln an Käse-Rahmsauce und hausgemachtes Apfelmus  
*Macaroni, potatoes and onions in a creamy cheese sauce, served with apple purée*

11.00

## **Sams Pommes**

*Sam's French fries* 

Eine Portion Pommes frites  
*Portion of French fries*

8.00

## **Napas Aroslerli**

*Napa's Aroslerli sausage* 

Aroslerli mit Pommes frites  
*Aroslerli sausage served with French fries*

12.00

## **Jambolinas Lasagne Klassisch**

*Jambolina's classic lasagne* 

Rindshackfleisch, Karotten, Sellerie, Tomaten, Parmesan  
*Minced beef, carrots, celery, tomatoes, Parmesan cheese*

13.00



Warme Speisen von 11.00 bis 16.00 Uhr. Unsere Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.  
*Warm dishes from 11 a.m. to 4 p.m. All prices in CHF and incl. VAT.*

# Aus unserem Suppentopf

*From our soup pot*

**Tagessuppe, jeden Tag frisch zubereitet**  
*Soup of the day, freshly prepared every day*

2dl 7.50  
3dl 9.50

**Hausgemachte Bündner Gerstensuppe**  
*Homemade Graubünden barley soup*

2dl 10.00  
3dl 13.00

*zusätzlich ein Aroserli zur Suppe*  
*add an Aroserli sausage to the soup*  
+ 5.00



## Typisch regional und für zwischendurch

*Typical regional specialties and snacks*

**Buuresalsiz**   
*«Buuresalsiz»*

vom Schwein und Rind, am Stück, mit Brot und Butter  
*Whole air-dried beef/pork sausage with bread and butter*  
15.00

**Maraner Käseplättli**   
*Cheese platter from Arosa's Maran alpine dairy*

Käsevariation aus Arosa, Quittenmarmelade, Birabrot, Dörrzwetschgen und Butter  
*Platter of local cheeses served with quince jam, pear bread, prunes and butter*  
17.00

**Brüggerstubaplättli für 2 Personen**   
*Brüggerstuba platter for 2 people*

Bündnerfleisch, Rohschinken, Coppa, Speck, Maraner Alpkäse, Brot, Butter und Birabrot  
*Graubünden air-dried beef, raw ham, Coppa, bacon, cheese from Arosa's Maran alpine dairy, bread, butter and pear bread*  
29.00

**Ein Paar Aroserli**   
*1 pair of Aroserli sausages*

mit Senf und Brot */with mustard and bread*  
12.00  
mit Pommes frites */with French fries*  
19.00



Warme Speisen von 11.00 bis 16.00 Uhr. Unsere Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.  
*Warm dishes from 11 a.m. to 4 p.m. All prices in CHF and incl. VAT.*

# Salatecke

## *Salad corner*

### **Kleiner Blattsalat**

*Small green salad*

9.00

### **Kleiner gemischter Salat**

*Small mixed salad*

12.00

### **Stuba Salat**

*«Stuba» salad*

Bunter Blattsalat mit Speck, gebratenen Champignons, Brotcroûtons  
*Mixed leaf salad with bacon, fried button mushrooms, bread croutons*

18.00

mit Pouletbrust / *with chicken breast*

+ 6.00

### **Wurst-Käsesalat garniert**

*Special cheese and sausage salad*

Cervelat und Maraner Alpkäse reich garniert mit verschiedenen Salaten  
*Cervelat and Maran alpine cheese, garnished with a selection of salad leaves*

Wählen Sie dazu hausgemachtes französisches oder italienisches Dressing  
*Choose your favorite homemade French or Italian dressing*

19.00

# Ofenfrische «BRÜGGUETTES»

## *Freshly baked «BRÜGGUETTES»*

### **KNOBLI-BRÜGGUETTE**

*Garlic BRÜGGUETTE*

Überbackenes Baguette mit Knoblauch  
*Toasted baguette with garlic*

9.00

### **KRÄUTER-BRÜGGUETTE**

*Herb BRÜGGUETTE*

Überbackenes Baguette mit Kräutern  
*Toasted baguette with herbs*

10.00



Local Meat



Vegetarisch/Vegetarian



Vegan

Warme Speisen von 11.00 bis 16.00 Uhr. Unsere Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.  
*Warm dishes from 11 a.m. to 4 p.m. All prices in CHF and incl. VAT.*

# Vegetarische und Vegane Hauptgerichte

*Vegetarian and vegan main dishes*

**Berglinseneintopf mit Ofenschmorgemüse**   
*Alpine lentil hotpot with oven-roasted vegetables*

Eintopf mit braunen Linsen, Karotten, Pfälzer, Pastinaken und Kürbis  
*Hotpot with brown lentils, carrots, Pfälzer yellow carrots, parsnips and pumpkin*  
18.00

**Ofenkartoffel**   
*Baked potatoes*

Gebackene Kartoffel auf Blattsalat mit Sour Cream  
*Baked potato on a bed of green salad, served with sour cream*  
16.00

mit Speck / *with bacon*   
+ 4.00

mit Räucherlachs / *with smoked salmon*  
+ 5.00

**Brüggerstuba Pommes frites**   
*«Brüggerstuba» French fries*

Portion Pommes frites / *portion of French fries*  
12.00  
kleine Portion / *small portion*  
8.00

**Hausgemachte vegane Lasagne**   
*Homemade vegan lasagne*

Gehacktes aus Erbsenprotein, Karotten, Sellerie, Tomaten und veganem Parmesan  
*Vegan mince made from pea protein, carrots, celery, tomatoes and vegan Parmesan cheese*  
22.00  
kleine Portion / *small portion*  
19.00



# Unsere Brüggerstuba Klassiker


Our signature main dishes

## Fleischkäse Meat loaf

Spiegelei und Pommes frites  
Meat loaf with fried egg and French fries  
18.00

## Äplermagronen Alpine farmers macaroni

Magronen, Kartoffeln, Zwiebeln an Käse-Rahmsauce mit Röstzwiebeln  
und hausgemachtem Apfelmus  
Macaroni, potatoes and onions in a creamy cheese sauce, served with roasted onions  
and homemade apple purée  
24.00  
kleine Portion / small portion  
19.50

mit gebratenem Speck / with fried bacon   
+ 4.00  
kleine Portion / small portion  
+2.50

## Hausgemachte Lasagne Homemade lasagne

Rindshackfleisch, Karotten, Sellerie, Tomaten, Parmesan,  
Minced beef, carrots, celery, tomatoes, Parmesan cheese  
24.00  
kleine Portion / small portion  
21.00

## Alp Cordon Bleu vom Schwein Alpine pork cordon bleu


Cordon Bleu vom Schwein, geräucherter Schinken, Maraner Alpkäse und Pommes frites  
Pork cordon bleu, smoked ham, alpine cheese from Arosa's Maran dairy, served with French fries  
29.00

## Sanft geschmortes Rindergulasch mit Brüggerschnitte Gently braised beef goulash with «Brüggerschnitte» (fried slices of steamed bread dumpling)

28.00

## Käseschnitte Grilled cheese

Bergbrot, Weisswein, überbacken mit Schweizer Raclettekäse  
Rye bread, white wine, topped with Swiss raclette cheese  
17.00

mit Spiegelei / with fried egg + 2.00  
mit Bauernschinken / with farmer's ham + 3.00   
mit Pilzen / with mushrooms + 2.00



Local Meat



Vegetarisch/Vegetarian



Vegan

Warme Speisen von 11.00 bis 16.00 Uhr. Unsere Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.  
Warm dishes from 11 a.m. to 4 p.m. All prices in CHF and incl. VAT.

# Dessert

## *Desserts*

### **Kaiserschmarrn mit Zwetschgenkompott oder Apfelmus**

*«Kaiserschmarrn» pancake dessert with prune compote or apple purée*

13.00

### **Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce und Schlagrahm**

*Homemade apple strudel with vanilla sauce and whipped cream*

13.00

*mit Vanilleglace / with vanilla ice cream*

+ 4.00

### **Rüebliorte**

*Carrot cake*

6.00

### **Früchtewähe**

*Fruit tart*

6.00

*mit Schlagrahm / with whipped cream + 1.50*

### **Nuss-/Mandelgipfel**

*Hazelnut / Almond croissant*

4.00

### **Glace und Coupe**

*Ice cream and sundaes*

Bitte beachten Sie unsere separate Glace und Coupe Karte.

*Please see 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 are happy to tell you about any ingredients in our dishes  
that could trigger allergies or intolerances – just ask us!*



Local Meat



Vegetarisch/Vegetarian



Vegan

Warme Speisen von 11.00 bis 16.00 Uhr. Unsere Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.  
*Warm dishes from 11 a.m. to 4 p.m. All prices in CHF and incl. VAT.*