



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 beziehen wir zum grössten Teil von Reto Mani in Chur.
Beim Rindfleisch setzen wir ebenfalls grösstenteils auf lokale Produkte.
Wir verwerten das Fleisch von Landwirten aus Chur und Umgebung.
Die Rinder verbringen den Sommer in den Alpen in Arosa.
Generell beziehen wir unser Fleisch 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, regional products.
Almost all our dishes can genuinely be described as "homemade".
We obtain our pork locally from Reto Mani in Chur.
When it comes to beef, we also rely on local produce.
The cattle spend the summer in the high mountain pastures in Arosa.
As a general rule, we buy only Swiss meat.*

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



Unsere Salate

Our salads

Kleiner gemischter Salat

Small mixed salad

12.00

Stuba Sommer Salat

«Stuba» summer-salad

bunter Blattsalat mit Kräuter-Vinaigrette
mixed leaf salad with herb-vinaigrette



14.00

mit frittiertem Feta Käse 

with fried feta cheese

22.00

mit Picanha (Roastbeef Style) und Tartarsauce
with Picanha (roast beef-style) and tartar sauce

24.50

Caesar Salad

«Caesar» salad

Romanasalat mit Caesar Dressing, Tomaten, Pouletbrust, Brotcroûtons und Parmesan
Romaine salad with Caesar dressing, tomatoes, chicken breast, croûtons and parmesan

24.50

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

19.50

Aus unserem Suppentopf

From our soup tureen

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 Aroslerli zur Suppe
add an Aroslerli sausage to the soup

+5.00



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.

Unsere "Stuba" Plättli

Our snack plates

Knobli-Baguette *Garlic baguette*

Überbackenes Baguette mit Knoblauch
Toasted baguette with garlic
9.00

Ein Paar Aroslerli *1 pair of Aroslerli sausages*

mit Senf und Brot / *with mustard and bread*
12.00

Alpen-Bruschetta *«Alp-bruschettas»*

Geröstetes Bergbrot, Tomate und Maraner Alpkäse
Toasted bread, tomato and Maran Alpine Cheese
15.00

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 Käse Plättli *Cheese platter from Maran Alpine dairy*

Käsevariation aus Arosa, Quittenmarmelade, Birabrot, Dörrzwetschgen und Butter
Platter of local cheeses served with quince jam, pear bread, prunes and butter
19.00

Sommer Plättli *Summer platter*

Grillgemüse, eingelegte Oliven und Fetawürfel, Focaccia
Grilled vegetables, pickled olives and feta cubes, focaccia,
24.00

Brüggerstuba Plättli 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, Maran Alpine cheese, bread, butter and pear bread
29.00



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.

Für jeden etwas dabei...

Something for everyone...

Brüggerstuba Pommes frites

Brüggerstuba French fries



Portion Pommes frites / Portion of French fries

12.00

Kleine Portion / Small portion

8.00

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 country ham +3.00

Hörnli mit Rinds-Ghackets und unserem hausgemachtem Apfelmus

Minced beef with pasta and our homemade apple sauce

Hackfleisch vom Rind, Karotten, Zwiebeln, Hörnli, Hartkäse und hausgemachtes Apfelmus

Minced beef with pasta, carrots, onions, hard cheese and homemade apple purée

19.50

Penne mit Gorgonzolasauce und Babyblattspinat

Penne with Gorgonzola sauce and baby leaf spinach



Penne mit cremiger Gorgonzolasauce und Babyblattspinat

Penne with creamy Gorgonzola sauce and baby leaf spinach

19.50

Warmes Semmelknödelcarpaccio mit Kräuterpesto und Ricotta

Warm bread dumpling carpaccio with herb pesto and ricotta



Hauchdünn geschnittene Semmelknödel mit hausgemachtem Kräuterpesto und frischem Ricotta

Wafer-thin slices of bread dumplings with homemade herb pesto and fresh ricotta

19.50

Ofenkartoffel

Baked potato



Gebackene Kartoffel auf Blattsalat mit Sour Cream

Baked potato on a bed of green salad, served with sour cream

18.00

mit Speck / with bacon +4.00

mit Räucherlachs / with smoked salmon +5.00



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.

Unsere Klassiker

Our signature main dishes

Älplermagronen *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 sauce*
19.50

mit gebratenem Speck / *with fried bacon*
+4.00

Ofenfleischkäse *Baked meat loaf*

Fleischkäse, Spiegelei und Pommes frites
Meat loaf with fried egg and French fries
21.50

Alp Cordon Bleu vom Schwein *Alpine pork Cordon Bleu*

Cordon Bleu vom Schwein, geräucherter Schinken, Maraner Raclettekäse und Pommes frites
Pork Cordon Bleu, smoked ham, alpine raclette cheese from Maran dairy, served with French fries
29.50

Vegane Sommerhits

Vegan summer specials

Zitronen-Hummus mit Randen-Falafel *Lemon hummus with beetroot falafel*

Sommerliches Kichererbsen-Pürée mit Zitronen aromatisiert und hausgemachten Randen-Falafel
Summery chickpea puree with lemon aromatized and homemade beetroot falafel
18.00

Sommerlicher Berglinseneintopf mit Grillgemüse *Summer lentil hotpot with grilled vegetables*

Eintopf mit braunen Linsen, Karotten, gelbe Pfälzer-Karotten, Pastinaken und Grillgemüse
Hotpot with brown lentils, carrots, Pfälzer yellow carrots, parsnips and grilled vegetables
18.00

Hörnli mit Ghackets aus Erbsenprotein und unserem hausgemachtem Apfelmus *Mince made from pea protein with pasta and our homemade apple sauce*

Gehacktes aus Erbsenprotein, Karotten, Sellerie, Tomaten und veganer Parmesan
Vegan mince made from pea protein, carrots, celery, tomatoes and vegan Parmesan cheese
19.00

 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.

Gebackene Süsskartoffel
Baked sweet potato



Gebackene Süsskartoffel mit Blattspinat und Minzdip
Baked sweetpotato with leaf spinach and mint-dip
19.00

Unsere bärenstarken Teller

Für Kinder bis 13 Jahren
Our strapping dishes for children age 13 and under

Alle Kindergerichte inkl. einem 3dl Sirup oder 3dl Arosa Bergquellwasser
All children's dishes are served with a 300 ml squash 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 sauce
11.00

Sams Pommes



Sam's French fries
Eine Portion Pommes frites
Portion of French fries
7.00

Napas Aroslerli
Napa's Aroslerli sausage

Aroslerli mit Pommes frites
Aroslerli sausage served with French fries
12.00

Jambolinas Hörnli
Jambolinas Pasta

Hörnli mit Rinds-Ghackets oder vegan Ghackets und unserem hausgemachten Apfelmus
Pasta with minced beef or with vegan mince made from pea protein served with our homemade apple sauce
13.00



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.

Familienplatten zum Teilen

Family meals to share

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 or soft drink)

Salatschüssel

Salad bowl

Blattsalate in der Schüssel, fein mariniert (für 4 Personen)
Big bowl of green salad with 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 sauce
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

Jambolinas Hörnli

Jambolinas Pasta

Hörnli mit Rinds-Ghackets oder vegan Ghackets und unserem hausgemachten Apfelmus
Pasta with minced beef or with vegan mince made from pea protein served with our homemade apple sauce
pro Kind / per child 11.00
pro Erw. / per adult 19.00

Stuba Platte

"Stuba" platter

Alp Cordon Bleu vom Schwein, Aroslerli, Poulet Nuggets, Pommes frites und Ofenschmorgemüse
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 sauce

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



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.

Dessert

Desserts

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenkompott oder Apfelmus

«Kaiserschmarrn» pancake dessert with prune compote or apple sauce

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

Hausgemachte Kuchen

Homemade 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 will be happy to tell you about any ingredients in our dishes
that could trigger allergies or intolerances – just ask us!*



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.