

Liebe Gäste

Dear Guests



Unsere Philosophie: regional – natürlich – nachhaltig

Bei unseren Produkten achten wir seit mehreren Jahren darauf, ausschliesslich 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. Unter tiergerechten Lebensbedingungen verbringen die Schweine bis zu sechs Monate in Chur. 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.

Poulet: Unser Poulet beziehen wir ausschliesslich aus der Schweiz.

Wir wünschen Ihnen «An Guata!» und freuen uns, Sie bei uns kulinarisch verwöhnen zu dürfen.
Peter Miess-Meszaros und das Brüggerstuba-Team

Our philosophy: regional – natural – sustainable

For several years we have been making sure that we purchase exclusively fresh and regional products.

We can include "homemade" in the description of almost all our dishes.

Pork and beef: All our pork is sourced locally, from Reto Mani in Chur. Under animal-friendly living conditions, the pigs spend up to six months in Chur. For beef, we also rely on local products. 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.

Chicken: All our chicken is sourced in Switzerland.

«An Guata!» – «Enjoy your meal!» We're delighted to be able to serve you our culinary delicacies.

Peter Miess-Meszaros and the Brüggerstuba Team

 - Vegetarisch/Vegetarian


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 food and drink with us, or was there something not to your satisfaction? Tell us in person and/or rate us on TripAdvisor.

Bärenstark für Kinder bis 16 Jahre

Hungry bear meal for children up to age 16



Rivellino

Jedes Kind bekommt gratis 3dl Rivella rot, ein Glas Himbeersirup oder Arosa Wasser
Each child gets served 3dl Rivella, a glass of raspberry fruit squash or Arosa water

Meimos Lieblingsessen

Chicken Nuggets mit Pommes frites und Ketchup
Chicken nuggets with French fries and ketchup

12.00

Amelias Burger



Beefburger (80 g, 100% Rind) mit Burger Sauce und Sesam Bun, dazu Pommes frites
Beefburger (80 g, 100% beef) burger sauce, sesame bun and French fries

13.50

Jamilas Zmittag



Kartoffeln und Maccheroni an Käse-Rahmsauce und einem Schälchen hausgemachtem Apfelmus
Alpine macaroni (pasta) with potatoes, creamy cheese sauce served with homemade apple purée

11.00

Sams Teller



Ein Teller Pommes frites mit Ketchup/*French fries and ketchup*

8.00

Familien Platten *Family plates*

Das Familienmenü ist erhältlich ab 3 Personen, mit mindestens einem Kind bis 16 Jahre.

Kinder von 2 bis 5 Jahre bezahlen pro Lebensjahr CHF 1.50

The family menu is available for 3 or more people, including at least one child up to 16 years.

Children from age 2 up to age 5, pay for each year of age CHF 1.50

Rivellino

Jedes Kind bekommt gratis 3dl Rivella rot, ein Glas Himbeersirup oder Arosa Wasser
Each child gets served 3dl Rivella, a glass of raspberry fruit squash or Arosa water

Getränke Erwachsene

Jeder Erwachsene erhält ein 3dl Softgetränk oder 3dl Bier aus dem Offenausschank bei der Bestellung der Familienplatte

Each adult is served 3dl soft drink or beer on tap when ordering a family menu

Gemischte Blattsalate

in der Schüssel zum Menü/Big salad bowl garnished, served with the menu

12.00

Älplermagronen



Kartoffeln und Maccheroni an Käse-Rahmsauce mit Röstzwiebeln und hausgemachtem Apfelmus

Alpine macaroni (pasta) with potatoes, creamy cheese sauce served with homemade apple purée

mit gebratenem Speck/with fried bacon

pro Kind pro Erw.

10.00 19.00

+ 2.50 + 4.00



Brüggerstuba Familienplatte



Panierte Schweinsschnitzel, Chicken Nuggets, Pommes frites und Ketchup
Fried pork escalopes, chicken nuggets, French fries and ketchup

15.00 25.00

Aus unserem Suppentopf *From our soup pot*

	2 dl	3 dl
Tagessuppe, jeden Tag frisch zubereitet <i>Soup of the day, freshly prepared every day</i>	7.50	9.50
Hausgemachte Bündner Gerstensuppe  <i>Wholesome, homemade barley soup</i>	10.00	13.00
dazu ein Aroslerli (geräuchertes Schweinswürstli)  <i>with an Aroslerli (smoked pork sausage)</i>		+ 5.00

Typisch regional und für Zwischendurch

Typical regional specialities and to snack something

Buuresalsiz (90 g) am Stück mit Brot und Butter <i>Whole air-dried beef/pork salsiz (90 g) with bread and butter</i>		14.00
Maraner Alpkäse (180 g)  Alpkäse aus Arosa mit Bündner Birnbrot und Butter <i>Platter of Maran alpine cheese (180 g) with pear bread and butter</i>		17.00
Maraner Alpkäse (100 g) mit Buuresalsiz (50 g) mit Bündner Birnbrot und Butter  <i>Platter of Maran alpine cheese (100 g) and air-dried beef/pork salsiz (50 g) with pear bread and butter</i>		19.50
Brüggerstubaplättli (200 g)  Gemischtes Bündner Trockenfleisch, Coppa, Kräuterspeck, Maraner Alpkäse, Butter und Bündner Birnbrot <i>Mixed cold air-dried meat platter (200 g) with Maran alpine cheese, bread, butter and pear bread</i>		34.00
Ein Paar Aroslerli (geräucherte Schweinswürstli)  mit Brot und Senf / <i>with bread and mustard</i> mit Pommes Frites / <i>with French fries</i>		12.00 18.00

Salatecke *Salad corner*

Bunter Blattsalat *Assorted leaf salad* 9.00

Kleiner gemischter Salat *Small mixed salad* 12.00

Grosser gemischter Salat mit Ei *Large mixed salad with egg* 18.00

Salat Eve 18.00

Bunte Blattsalate mit knusprigem Speck, gebratenen Champignons, Brotcroûtons


Leaf salad with crispy bacon, fried button mushrooms, bread croutons

Wurst-Käsesalat garniert  19.00

Cervelat von unseren Schweinen und Maraner Alpkäse reich garniert mit verschiedenen Salaten

Sausage and alp cheese richly garnished with various salads

Wurstsalat garniert / *Sausage salad richly garnished with various salads* 17.00

Wurst-Käsesalat einfach  19.00

Cervelat von unseren Schweinen und Maraner Alpkäse reich garniert mit verschiedenen Blattsalaten

Sausage and alp cheese richly garnished with various green salads

Wurstsalat einfach / *Sausage salad richly garnished with various green salads* 17.00

Wählen Sie dazu hausgemachtes französisches oder italienisches Dressing

Choose your favorite: homemade French- or Italian dressing

Unsere Brüggerstuba Klassiker

Our signature main dishes

Äplermagronen 	1/2	1/1
Kartoffeln und Maccheroni an Käse-Rahmsauce mit Röstzwiebeln und Apfelmus	17.00	20.00
<i>Alpine macaroni (pasta) and potatoes with creamy cheese sauce, served with homemade apple purée</i>		

mit gebratenem Speck / *with fried bacon*  + 2.50 + 4.00

Gebratene Pouletbrust auf Salat 24.00
Grilled Chicken breast with assorted mixed salads

Ofen-Schmorgemüse mit Kräuter- und Chilidip (vegan)  19.00 22.00
Oven braised vegetables with herbal- and chili dip

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit hausgemachten Butterspätzli 31.00 34.00
Sliced veal Zurich style with homemade butter spaetzle

Paniertes Schweinsschnitzel dazu Pommes frites und Gemüse  24.00 27.00
Pork escalope in breadcrumbs with French fries & vegetables

Bündnerspätzli mit Mangold und mit Maraner Alpkäse gratiniert  18.00 21.00
"Bündner"-Spaetzle gratinated with Maran alpine cheese

mit gebratenen Bündnerfleischstreifen / *with roasted strips of Bündnerfleisch (60 g)* + 6.00

Käseschnitte 21.00
Krustenbrot, gebackener Raclettekäse und Spiegelei 
Slices of bread with baked raclette cheese and fried egg

mit Bauernschinken / *with farmer ham*  24.00

Aus unserer Patisserie *From our patisserie*

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenkompott oder Apfelmus 13.00
Sweet cut-up pancake with prune plum compote or apple sauce

Hausgemachter Apfelstrudel
homemade apple strudel

mit Vanillesauce und Schlagrahm 13.00
with vanilla sauce and whipped cream

mit Glace nach Wahl und Schlagrahm 15.00
with ice crema of your choice and whipped cream

Rüblitorte nach Eve's Rezept 5.00
Carrot cake according to Eve's recipe

Nussgipfel, Mandelgipfel 3.50
Nut croissant, almond croissant

Glace und Coupe

Bitte beachten Sie unsere separate Glace und Coupe Karte!
Please look at 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 pleased to inform you on request about ingredients in our
dishes that could trigger allergies or intolerances.*