



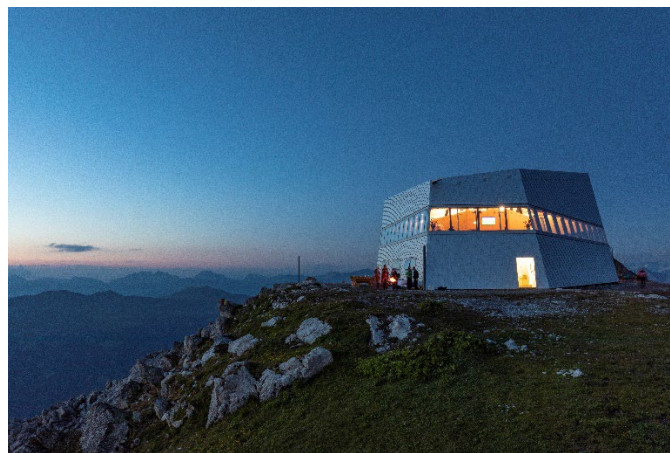
Liebe Gäste

Herzlich willkommen zum Gipfel Z'Nacht bei uns auf 2653 m ü. M.

Auch diesen Sommer haben wir wieder Aussergewöhnliches für Sie geplant. Mit verschiedenen Highlights, wie zum Beispiel beim Jazz Abend am 3. August oder beim Millionen-Sterne-Hotel am 10. August, möchten wir Bergbegeisterten und Geniessern über den Sommer hindurch ein abwechslungsreiches Programm bieten.

Nun wünschen wir Ihnen einen genussreichen Aufenthalt und «An Guata»!

Ihr Gipfelstürmerteam



Gipfel Z'Nacht

Jeden Samstag vom 6. Juli bis 17. August 2024

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. MwSt.

All prices are in CHF incl. 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 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 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 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 and Venison: All our meat is sourced in Switzerland.

 Vegetarisch/Vegetarian

 Vegan / *vegan*


Tripadvisor



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. MwSt.

All prices are in CHF incl. VAT

Salate und Vorspeisen

Salads and starters


Red Mountain

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

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

16

zusätzlich/ additional

marinierte Champignons/ marinated champignons 

5

crispy Pouletstreifen/ crispy chicken strips

9

Lachs Variation

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


14

Hausgemachte Bündner Frühlingsrollen

2 Stück gefüllt mit Mangold, Bündner Bergkäse und Trockenfleischspezialitäten
von unseren Tieren aus Chur und Arosa und dazu hausgemachte süss-saure Sauce

2 homemade Graubünden spring rolls filled with Swiss chard, Graubünden mountain cheese and
dried meat specialities from our animals in Chur and Arosa, served with homemade sweet and sour sauce

15

Vegetarisch/Vegetarian 

14

Zusätzliches Stück/additional piece

7

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

All prices are in CHF incl. VAT

Aus unserem Suppentopf «Hausgemacht»

From our "home-made soup" cauldron

Mangoldsuppe (Vegan und Glutenfrei) 

mit Kokosmilch

Chard soup with coconut milk (vegan, gluten-free)

12

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

Rinds-Tatar «Klassisch»

«130g Rinds-Filet»

mit Steak-Tatarsauce, Eigelb, Zwiebeln, Kapern, Sardellen, Schnittlauch, Peterli, Olivenöl,
Tabasco und Senf mit Toastbrot serviert

Classic beef tartare: "130 g beef fillet",

with steak tartare sauce, egg yolk, onions, capers, anchovies, chives, parsley, olive oil, tabasco and mustard, served with toast

32

Kalbs Cordon Bleu

Gefüllt mit Bündner Rohschinken und «Savogniner Bergkäse» oder «Blauschimmelkäse»

Gemüsebouquet und Beilage nach Wahl

Veal cordon bleu filled with Graubünden raw ham and "Savognin mountain cheese" or "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 Grillgemüse

Spareribs – marinated with homemade herb BBQ-Sauce,
served with baked potatoes with sour cream and grilled vegetables

32

Hausgemachte Capuns

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

Homemade capuns with meat

"Spätzli" dough and dry meat specialties,
cooked in milk bouillon with melted mountain cheese

27 / 22

Rindsfilet

serviert mit Sauce Béarnaise oder Pfeffersauce,
Gemüsebouquet und Beilage nach Wahl

Fillet of beef,
served with béarnaise sauce or poivrade sauce, vegetables and a side dish of your choice

180g Rindsfilet/fillet of beef

54

250g Rindsfilet/fillet of beef

64

Geschnetzeltes Grischun

Hirschgeschnetzeltes

an Wildpreiselbeer-Rahmsauce mit hausgemachten Spätzli

Deer strips in a creamy wild cranberry sauce with homemade "spätzli" noodles

36

Bergforelle

Müllerin Art zubereitet auf Blattspinat,
und Beilage nach Wahl

Mountain trout "Müllerin Art" – served on spinach leaves
and a side dish of your choice

39

Beilagen:

Kartoffelstock, Spätzli, Reis,

Penne, Butter-Rösti, Pommes, Ofenkartoffel mit Sauerrahm

Mashed potato, homemade "spätzli" noodles, rice,
penne, buttered "rösti" potatoes, french fries, baked potato with sour cream

Vegetarisch und Vegan

Vegetarian and vegan

Spätzli

Hausgemachte Spätzli in Spinat-Rahmsauce,
überbacken mit Bergkäse

homemade "spätzli" noodles in a creamy spinach sauce,
gratinated with mountain cheese

19

Gipfeltöpfli (glutenfrei)

mit Gemüse, bunten Quinoa, roten Zwiebeln, Cherry-Tomaten,
Spinat, frischem Thymian und Nüssen

Summit pot with vegetables, colourful quinoa, red onions,
cherry tomatoes, spinach, fresh thyme and nuts (gluten-free)

23

Gipfelpasta

mit Penne, Bolognaisesauce (aus Erbsenprotein)
und hausgemachtem veganem Parmesan

«Summit pasta» with penne, bolognese sauce (from pea protein)
and homemade vegan parmesan

24

Für unsere kleinen Gipfelstürmer

For our small mountaineers

bis 13 Jahre / up to 13 years

«Pumuckl»

Penne mit Tomatensauce
mit 3 dl Sirup oder 3 dl Wasser

Penne in tomato sauce
include 3 dl fruit squash or 3 dl water

11

«Steiböckli»

Chicken Nuggets mit Pommes
mit 3 dl Sirup oder 3 dl Wasser

Chicken nuggets with French fries
Include 3 dl fruit squash or 3 dl water

12

«Murmeli»

Rindsburger mit Salat und Tomate
mit 3 dl Sirup oder 3 dl Wasser

Beef burger with salad and tomatoe
include 3 dl fruit squash or 3 dl water

13

Zum Süssen Abschluss

Sweet finishing touches

Grand Marnier Parfait

mit frischen Früchten

Grand Marnier parfaits with fresh fruits

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

4

Orangenlikör/orange liqueur

4.50

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

All prices are in CHF incl. VAT

Coupes & Glace

Ice Cream

Coupe Danemark

Vanilleglace mit Schokisauce und Rahm / Vanilla ice cream with chocolate sauce and whipped cream

10.50 / 8.50

Ice Coffee

Espresso Croquant Glace, Kaffee und Rahm / Espresso croquant ice cream, coffee and whipped cream

10.50 / 8.50

Caramelita

Caramelita Glace, Caramelsauce und Rahm / Caramelita ice cream, caramel sauce and whipped cream

10.50 / 8.50

Hot Berry

Lauwarme Waldbeeren, Vanilleglace und Rahm / Lukewarm wild berries, vanilla ice cream and whipped cream

11.50 / 9.50

Zwergli

Vanilleglace, Erdbeerglace, Rahm und Smarties / Vanilla ice cream, strawberry ice cream, whipped cream and smarties

7.50

Dinotassen

Vanilleglace / Vanilla ice cream

6.50

1 Kugel Glace / 1 scoop of ice cream

Vanille, Erdbeer, Caramelita, Espresso Croquant, Swiss Chocolate,
Stracciatella, Lemon & Lime, Passion Fruit & Mango, Mango & Cream

Vanilla, strawberry, caramel, espresso croquant, swiss chocolate, stracciatella, lemon & lime, passion fruit & mango, mango & cream

4.00

Portion Schlagrahm

Portion of whipped cream

1.50

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. MwSt.

All prices are in CHF incl. VAT