



Liebe Gäste

Herzlich willkommen bei uns auf 2653 m ü. M.

Diesen Winter haben wir uns etwas ganz Besonderes für Sie ausgedacht: Mit verschiedenen neuen kulinarischen Highlights möchten wir Bergbegeisterten und Genießern den ganzen Winter hindurch ein abwechslungsreiches Programm bieten.

Wir wünschen Ihnen einen genussreichen Aufenthalt und «an Guata»!

Ihr Gipfelstürmerteam



Öffnungszeiten Winter 2023/2024

Täglich 9.15 Uhr bis 16.30 Uhr geöffnet

Warme Küche bis 15.30 Uhr

Kalte Küche 16.00 Uhr

Letzte Runde für Schneesportler 16.00 Uhr

Letzte Runde für Fussgänger 16.15 Uhr

Pistenkontrolle 16.30 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 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 und Poulet: 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 and Chicken: All our meat is sourced in Switzerland.

 Vegetarisch/Vegetarian

 Vegan/vegan



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 and incl. 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, Birchermüsli, Rührei, Speck, Rösti, Fleisch und Käseplatte, Frischkäse, Rauchlachs, hausgebeiztem Lachs, Frühstücksflocken, Joghurt und frische Früchte mit Orangensaft, verschiedenen Säften, Arosa-Wasser, Kaffee, Schale, Tee, Milch, Latte Macchiato oder Cappuccino
S'het solang's het.

Farmer's 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, «Rösti» fried grated potatoes, selection of cold meats and cheeses, smoked and marinated salmon, breakfast cereals, yoghurt and fresh fruit with orange juice, different 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 farmer's breakfast in advance. Thank you.

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

All prices are in CHF and incl. VAT.

Kleines Frühstück

(täglich erhältlich bis 10.30 Uhr, ausser Sonntag)

Gipfeli (S'het solange's het), Brot, Butter, Konfitüre, Honig,
1 Tasse Kaffee, Schale, Tee oder Milch

Small Breakfast (served daily until 10.30 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 10.30 Uhr, ausser Sonntag)

Gipfeli (s'het solange'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 10.30 am, except Sunday)

Croissant (as long as supplies) Bread, butter, jam, honey, Maran alpine cheese, assorted cold meats,

yoghurt, orange juice, Arosa water, one cup of coffee (black or milky), tea, milk or one cup of cappuccino or latte macchiato

19

zusätzlich/ additional

mit gebratenem Speck / with fried bacon 

4

Spiegelei/ fried egg

3

S'het solange's het

As long as supplies

Buttergipfeli

Butter croissant

2

Nuss- oder Mandelgipfeli

Croissant with nuts or almonds

4

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

All prices are in CHF and incl. VAT.

Wachmacher am Morgen

To get you going in the morning


(täglich erhältlich bis 10.30 Uhr, ausser Sonntag)

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 


3

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

Müsli mit Beeren, frischen Früchten und Joghurt verfeinert

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

11

Plättli und Suppen

Plates and soups

Bündner Salsiz

am Stück, Schwein und Rind, produziert vom Metzger Mark in Lunden

Graubünden pork and beef salsiz (air-dried sausage)
in one piece, from Mark butcher's, Lunden

15

Gipfelplättli

diverse Trockenfleischspezialitäten, dazu Käse aus Graubünden

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

Butter und hausgemachtes Bündner Birabrot


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

Mangoldsuppe

mit Kokosmilch

Chard soup with coconut milk

12

Vorspeisen und Salat


A bit different

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

16

zusätzlich / additional 

marinierte Champignons/ marinated champignons

4

Crispy Pouletstreifen/ crispy chicken strips


8

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

Zusätzlich Stück/additional pieces

7

360° Bruschetta

Hausgemachtes Focaccia-Brot,
lauwarme Champignons, frische Kräuter, rote Zwiebeln und Aceto Balsamico

Homemade focaccia bread
Lukewarm mushrooms, fresh herbs, red onions and aceto balsamico

15

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

All prices are in CHF and incl. VAT.

Hauptgänge

Summit classics

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 Mark butcher's in Lunden, served with French fries or mixed salad

19

Wärschafter Eintopf aus Dörrbohnen

mit Kartoffeln, Zwiebeln und Rauchfleisch

Savoury stew from dried beans

with potatoes, onions and smoked meat

24

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

Schweins Cordon Bleu

S'het solang's het

gefüllt mit Bündner Rohschinken und Savogniner Bergkäse,
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

Schanfigger-Geschnetzeltes

Kalbfleisch mit Steinpilzen an Rahmsauce, dazu Rösti

Schanfig-style stew

Veal with porcini mushrooms in a cream sauce, served with «Rösti» potatoes

39

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

All prices are in CHF and incl. VAT.

Vegetarisch und Vegan

vegetarian and vegan

Spätzli

Hausgemachte Spätzli in Spinat-Rahmsauce,
überbacken mit Bündner Bergkäse
Homemade «spätzli» noodles in a creamy spinach sauce,
gratinéed with mountain cheese

19 / 15

Maluns

mit hausgemachtem Apfelmus und Alpkäse
Maluns with homemade apple sauce and alpine cheese

22 / 17

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 little 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 frites

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 im Brötli

mit Salat, Gurken, Tomaten und Pommes frites

mit 3 dl Sirup oder 3 dl Wasser

Beef burger with salad, cucumber, tomatoes and French fries
include 3 dl fruit squash or 3 dl water

13

Hausgemachtes zum süßen Abschluss

Homemade for sweet finishing touches

Apfelstrudel nach Lumbreiner Rezept

mit Vanillesauce und Schlagrahm

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

13

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

3.50

Verschiedene Wähen und Kuchen

Selection of our cakes and tartes

7

Hausgemachte Eclair

Brandteig gefüllt mit Vanillecreme

Homemade éclair
(small cakes of choux pastry with vanilla crème)

7

Portion Schlagrahm

Portion of whipped cream

1

S'het solang's het

As long as supplies

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

All prices are in CHF and 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

3.50

Portion Schlagrahm

Portion of whipped cream

1

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 and incl. VAT.