360° GIPFELRESTAURANT Arosa weisshorn

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

Dear guests,
Welcome to our hotel at 2,653 meters above sea level. This winter, we have come up with something very special for you: with a variety of new culinary highlights, we would like to offer mountain enthusiasts and connoisseurs a varied program throughout the winter.

We wish you a delightful stay and hope you enjoy your meal!
Your summiteers team

Winter Öffnungszeiten bis 12. April 2026
Täglich 9.15 Uhr bis 16.30 Uhr
warme und kalte Küche bis 16.00 Uhr
letzte Runde für Schneesportler 16.00 Uhr | Pistenkontrolle 16.30 Uhr
letzte Runde für Fussgänger 16.30 Uhr

Winter opening hours until April 12th 2026
Daily 9:15 a.m. to 4:30 p.m.
Hot and cold food served until 4:00 p.m.
Last run for snow sports enthusiasts 4:00 p.m. | Slope inspection 4:30 p.m.
Last run for pedestrians 4:30 p.m.

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.

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.

vegetarisch / *vegetarian*

vegan / *vegan*

Glutenfrei / *gluten free*

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.

Frühstück
Breakfast

Gipfel z'Morga
(erhältlich jeweils sonntags bis 10.30 Uhr)
«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.

Summit Breakfast (served Sundays until 10.30 a.m.)
«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 gratedpotatoes, selection of cold meats and cheeses, smoked and marinated salmon, breakfast cereals, yoghurt and fresh fruitwith orange juice, different other juices, Arosa water, coffee (black or milky), tea, milk, latte macchiato or cappuccino
Get there early, for the most choice

Erwachsene / *Adults*
35.00

Kinder von 14 bis und mit 17 Jahren / *Children from age 14 up to age 17*
21.00

Kinder von 7 bis und mit 13 Jahren / *Children from age 7 up to age 13*
15.00

Kinder bis und mit 6 Jahren, pro Altersjahr / *Children up to age 6, for each year of age*
1.00

Für den Gipfel z'Morga bitten wir Sie, sich jeweils vorgängig anzumelden. Vielen Dank.
Please order your Summit 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 10.15 Uhr, ausser sonntags)
Gipfeli (s'het solang's het), Brot, Butter, Konfitüre, Honig,
1 Tasse Kaffee, Schale, Tee oder Milch

Small Breakfast (served daily until 10.15 a.m., except Sunday)
Croissant (availability limited)
Bread, butter, jam, honey, one cup of coffee (black or milky), tea or milk

11.00

Gipfelstürmer-Frühstück
(täglich erhältlich bis 10.15 Uhr, ausser sonntags)
Gipfeli (s'het solang'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 10.15 a.m., except Sunday)
Croissant (availability limited), 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

19.00

zusätzlich / *additional*

mit gebratenem Speck / *with fried bacon*
4.00

Spiegelei / *fried egg*
3.00

s'het solang's het
It has as long as it lasts

Buttergipfeli / *Butter croissant*
2.00

Nuss- oder Mandelgipfeli / *Croissant with nuts or almonds*
4.00

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 10.15 Uhr, ausser sonntags

served daily until 10.15 a.m., except Sunday

Omelette mit 3 Eiern und einem Schuss Rahm

Omelette with 3 eggs and a shot of cream

9.00

Suchen Sie aus, was drin sein soll: / *Choose what you'd like in it:*

zusätzliches Ei / *additional egg*
3.00

Speck / *bacon*
4.00

Schinken / *ham*
4.00

Tomaten / *tomatoes*
2.00

Zwiebeln / *onions*
2.00

Käse / *cheese*
3.00

Lachs / *salmon*
5.00

Frühstücks-Burger

Ei-Patty im Knusperli-Brötli mit Speck

Egg patty in a crispy roll with bacon

12.00

250 g Birchermüasli hausgemacht

Müsli mit Beeren, frischen Früchten und Joghurt verfeinert

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

11.00

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.
All prices are in CHF and incl. VAT.

Plättli & Suppen
Small plates & soups

Bündner Salsiz
am Stück, Schwein und Rind, produziert vom Metzger Mark in Lunden
Beef salsiz, Grison pork and beef salsiz (air-dried sausage)
in one piece, produced by butcher Mark in Lunden
15.00

Gipfelplättli
diverse Trockenfleischspezialitäten, dazu Käse aus Graubünden
Bündner Fleisch, Coppa, Rohschinken, geräuchertem Speck, Maraner Alpkäse, Kräuter Alpkäse
Butter und hausgemachtes Bündner Birabrot
Summit plate, different dried-meat specialties and cheese from Grison
Grison dried beef, Coppa, raw ham, smoked bacon, Maran alpine cheese, herbal alpine cheese,
butter and homemade Grison pear bread
29.00

Hausgemachte Gerstensuppe
Homemade barley soup
14.00 / 10.00

zusätzlich mit einem Aroserli als Einlage
additional with an Aroserli (smoked pork sausage)
5.50

Mangoldsuppe
mit Kokosmilch
Chard soup with coconut milk
13.00 / 9.00

Tagessuppe
Soup of the day
10.00

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.
All prices are in CHF and incl. VAT.

Vorspeisen & Salat
Appetizers & salad

Red Mountain
verschiedene Blattsalate mit Cherry-Tomaten, Radiesli, rote Zwiebeln, Randen, Parmesanan einer Tomaten-Zitronenvinaigrette
Selection of leaf salads with cherry tomatoes, radishes, red onions, beetroot, Parmesan cheese served on a tomato- lemon vinaigrette
16.00

zusätzlich / *additional*

marinierte Champignons / *marinated champignons*
5.00

knusprige Pouletstreifen / *crispy chicken strips*
9.00

Bündner Frühlingsrollen
2 Stück gefüllt mit Mangold, Bündner Bergkäse und Trockenfleischspezialitäten, dazu hausgemachte süss-saure Sauce
Two Grison spring rolls filled with Grison mountain cheese, dried meat specialties and Swiss chard, served with homemade sweet and sour sauce
15.00

vegetarisch / *vegetarian*
14.00

zusätzliches Stück / *additional spring roll*
7.00

360° Bruschetta
Hausgemachtes Focaccia-Brot, lauwarme Champignons, frische Kräuter, rote Zwiebeln und Aceto Balsamico
Homemade focaccia bread with lukewarm mushrooms, fresh herbs, red onions and Aceto balsamic
15.00

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.
All prices are in CHF and incl. VAT.

Hauptgänge
Main courses

145 g Bündner Hauswurst
Schwein und Rind, produziert vom Metzger Mark in Lunden
mit Pommes frites oder gemischtem Salat

145 g Grison sausage house style
Pork and beef, produced by butcher Mark in Lunden,
served with French fries or mixed salad

22.00

Hausgemachte Capuns
s'het solang's het
Spätzliteig mit Trockenfleischspezialitäten in Mangold gewickelt,
in Milchbouillon gekocht, mit geschmolzenem Bergkäse

Homemade capuns – availability limited
«Spätzli»-dough and dry meat specialities, stuffed in chard leaves,
cooked in milk bouillon with melted mountain cheese

28.00 / 23.00

Schweins Cordon Bleu
s'het solang's het
gefüllt mit Bündner Rohschinken und Savogniner Bergkäse,
dazu frisches Gemüse und Pommes frites

Pork Cordon Bleu – availability limited
with Grison raw ham and Swiss Cheese, served with
fresh vegetables and French fries

34.00

Schanfigger-Geschnetzeltes
Kalbfleisch mit Steinpilzen an Rahmsauce, dazu Rösti

Schanfigg-style stew
Veal with porcini mushrooms served on a cream sauce, with «Rösti» fried grated potatoes

39.00

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.
All prices are in CHF and incl. VAT.

Vegetarisch & Vegan

Vegetarian & vegan

Maluns
mit hausgemachtem Apfelmus und Alpkäse
with homemade apple sauce and alpine cheese
23.00 / 18.00

Gipfeltöpfli
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
23.00

Gipfelpasta
mit Penne, Bolognese Sauce (aus Erbsenprotein) und hausgemachtem veganem Parmesan
«Summit pasta» with penne, bolognese sauce (from pea protein) and homemade vegan parmesan
23.00

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.
All prices are in CHF and incl. VAT.

Spätzli - Ecke

«Spätzli»-corner

Die Klassische

Hausgemachte Spätzli in Spinat-Rahmsauce,
überbacken mit Bündner Bergkäse

Homemade «spätzli»-noodles served on a creamy spinach sauce,
gratinated with Grison mountain cheese

21.00 / 16.00

Die Winterliche

Hausgemachte Spätzli in Spinat-Rahmsauce,
mit frischem Gemüse, überbacken mit Bündner Bergkäse

Homemade «spätzli»-noodles served on a creamy spinach sauce,
with crunchy swiss vegetables, gratinated with Grison mounain cheese

25.00 / 20.00

Die Herzhafte

Hausgemachte Spätzli in Spinat-Rahmsauce,
mit Speckröllchen, überbacken mit Bündner Bergkäse und Röstzwiebeln

Homemade «spätzli»-noodles served on a creamy spinach sauce, with bacon rolls,
gratinated with Grison mountain cheese

28.00 / 23.00

Die Weisshornpfanne

Hausgemachte Spätzli in Spinat-Rahmsauce,
überbacken mit Bündner Bergkäse, mit 2 Schweinsnierstücken und Steinpilzsauce

Homemade «spätzli»-noodles served on a creamy spinach sauce,
gratinated with Grisons mountain cheese, with 2 pieces of pork chop and porcini mushroom sauce

35.00 / 28.00

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.
All prices are in CHF and incl. VAT.

Für unsere kleinen Gipfelstürmer

For our littel summiteers

bis 13 Jahre / *up to 13 year*

«Pumuckl»
Penne mit Tomatensauce
mit 3 dl Sirup oder 3 dl Wasser
Penne served on a tomato sauce
including a 300 ml syrup or 300 ml water
11.00

«Steiböckli»
Chicken Nuggets mit Pommes frites
mit 3 dl Sirup oder 3 dl Wasser
Chicken nuggets with French fries
including a 300 ml syrup or 300 ml water
13.00

«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
including a 300 ml syrup or 300 ml water
14.00

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.
All prices are in CHF and incl. VAT.

Hausgemachtes zum süssen Abschluss

Homemade for a sweet finish

Apfelstrudel nach Lumbreiner Rezept
mit Vanillesauce und Schlagrahm
«Lumbrein»-style apple strudel
with vanilla sauce and whipped cream
13.00

zusätzliche Kugel Vanille Glace / *additional scoop of vanilla ice-cream*
4.00

Verschiedene Wähen und Kuchen
Selection of our cakes and tarts
7.00

Hausgemachte Eclair
Brandteig gefüllt mit Vanillecreme
Homemade éclair
small choux pastry puffs with vanilla crème
7.00

Portion Schlagrahm
Portion of whipped cream
1.50

s'het solang's het
availability limited

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.
All prices are in CHF and incl. VAT.

Coupes & Glace
Coupes & Ice Cream

Coupe Dänemark
Vanille Glace mit Schokosauce und Schlagrahm
Vanilla ice cream with chocolate sauce and whipped cream
10.50 / 8.50

Ice Coffee
Espresso Croquant Glace, Kaffee und Schlagrahm
Espresso croquant ice cream, coffee and whipped cream
10.50 / 8.50

Caramelita
Caramelita Glace, Caramel Sauce und Schlagrahm
Caramelita ice cream, caramel sauce and whipped cream
10.50 / 8.50

Hot Berry
Lauwarme Waldbeeren, Vanille Glace und Schlagrahm
Lukewarm wild berries, vanilla ice cream and whipped cream
11.50 / 9.50

Zwergli
Vanille und Erdbeer Glace, Schlagrahm und Smarties
Vanilla and strawberry ice cream, whipped cream and smarties
7.50

Dinotassen
Vanille Glace / *Vanilla ice cream*
6.50

1 Kugel Glace
One scoop of ice cream
Vanille, Erdbeer, Caramelita, Espresso Croquant, Swiss Chocolate, Stracciatella, Lemon & Lime, Passion Fruit & Mango
Vanilla, strawberry, caramelita, espresso croquant, swiss chocolate, stracciatella, lemon & lime, passion fruit & mango
4.00

Portion Schlagrahm
Portion of whipped cream
1.50

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.
All prices are in CHF and incl. VAT.