



Liebe Gäste

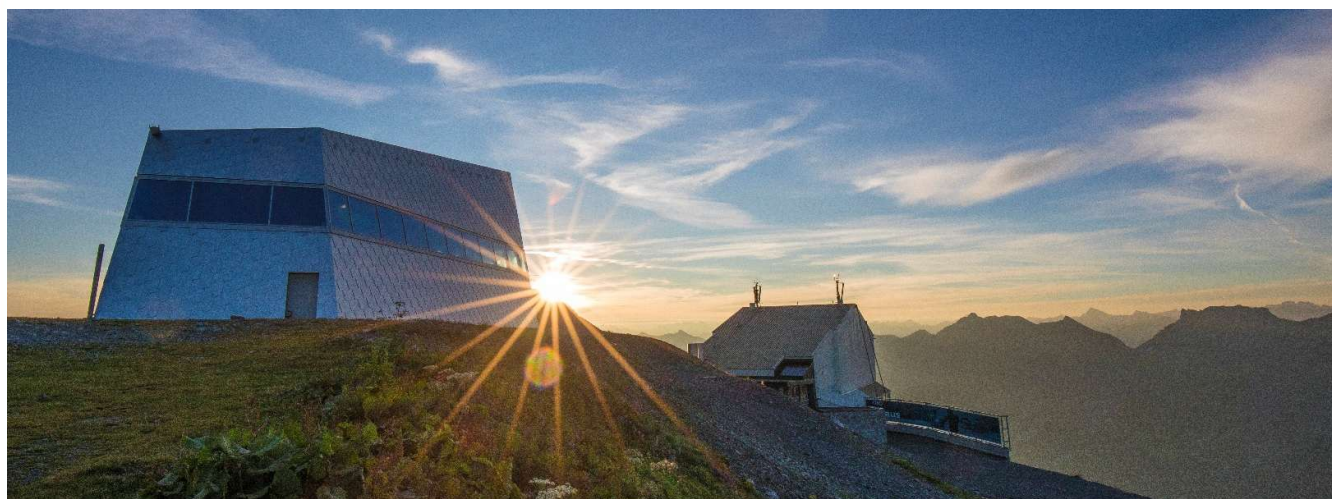
Herzlich willkommen bei uns auf 2653 m ü. M.. Diesen Sommer haben wir uns etwas ganz Besonderes für Sie ausgedacht: Mit verschiedenen neuen kulinarischen Highlights möchten wir Bergbegeisterten und Genießern den ganzen Sommer hindurch ein abwechslungsreiches Programm bieten.

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

Dear Guests

Welcome to our restaurant 2653 m above sea level. We've dreamt up something very special for you this summer: a varied program featuring enough new culinary highlights to keep mountain lovers and enthusiasts happy all summer long.

The Gipfelstürmer Team



Öffnungszeiten Sommer 2025: Täglich 9.15 Uhr bis 17.00 Uhr

Warme Küche bis 16.00 Uhr | Kalte Küche bis 16.30 Uhr | Letzte Talfahrt 17.30 Uhr

Summer 2025 opening time: Daily 9.15 am until 5.00 pm

Hot food served until 4.00 pm | Cold food served until 4.30 pm | last descent 5.30 pm



**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 sourced 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

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.



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

(erhältlich jeweils sonntags bis 11.00 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 solange's het.

Summit Breakfast (served Sundays until 11.00 am)

«Buffet» with three different types of bread, bread rolls, croissants and homemade 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 homemade marinated salmon, breakfast cereals, yogurt and fresh fruit
with orange juice, a selection of other juices, Arosa water, coffee (black or with milk), tea, milk, latte macchiato or cappuccino
Get there early for the most choice.

Erwachsene / Adults

35

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

21

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

15

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 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 am, except Sunday)

Croissant (availability limited)

Bread, butter, jam, honey, one cup of coffee (black or with milk), tea or milk

11

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 am, 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 with milk), 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 solang's het

Don't miss out

Buttergipfeli

Butter croissant

2

Nuss- oder Mandelgipfel

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 10.15 Uhr, ausser sonntags)

(served daily until 10.15 am. except Sunday)

Omelette mit 3 Eiern und einem Schuss Rahm

Omelette with 3 eggs and a dash 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

Breakfast burger, egg patty in a crispy roll with bacon

12

s'het solange's het / Don't miss out

250 g Birchermüasli hausgemacht

Müsli mit Beeren, frischen Früchten und Joghurt verfeinert

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

11

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 the Mark butcher's in Lunden

15

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, herby Alpine cheese,
butter and homemade Grison pear bread

29

Hausgemachte Gerstensuppe

Homemade barley soup

14 / 10

zusätzlich mit einem Aroserli als Einlage 

add an Aroserli (smoked pork sausage)

5

Mangoldsuppe (glutenfrei)

mit Kokosmilch

Chard soup (gluten-free) with coconut milk

13 / 9

Tagessuppe

Soup of the day

10 / 8

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, Parmesan
an einer Tomaten-Zitronenvinaigrette

Selection of leafy vegetables with cherry tomatoes, radishes, red onions, beetroot, Parmesan cheese
served with a tomato-lemon vinaigrette

16

zusätzlich / additional

marinierte Champignons / marinated champignons 

5

knusprige Pouletstreifen / crispy chicken strips

9

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

Vegetarisch / Vegetarian 

14

zusätzliches Stück / additional spring roll

7

360° Bruschetta

Hausgemachtes Focaccia-Brot,
dazu Tomaten, Zwiebeln, Basilikum, Oliven-Pesto, Knoblauch-Kräuterpaste
Homemade focaccia bread , with tomatoes, onions, basil, pesto and garlic and herb spread

15

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 and made from pork and beef, produced by the Mark butcher's in Lunden,
served with French fries or mixed salad

21

Hausgemachte Capuns

s'het solang's het

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

Homemade capuns (availability limited)

«Spätzli» specialty dough and dried meat dish, stuffed in chard leaves, cooked in milk bouillon and served 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 (limited availability) with Grison raw ham
and Swiss Cheese, served with fresh vegetables and French fries

31

Schanfigger-Geschnetzeltes

Kalbfleisch mit Steinpilzen an Rahmsauce, dazu Rösti

Schanfigg-style stew

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

39 / 32

Vegetarisch & Vegan

Vegetarian & vegan

Maluns

mit hausgemachtem Apfelmus und Alpkäse

Maluns with homemade apple sauce and Alpine cheese

23 / 18

Gipfeltöpfl (glutenfrei)

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

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

23

Gipfelpasta

mit Penne, Bolognese Sauce (aus Erbsenprotein)
und hausgemachtem veganem Parmesan

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

24

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

19 / 15

Die Sommerliche

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

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

24 / 19

Die Herzhafte

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

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

24 / 19

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 / 28

Für unsere kleinen Gipfelstürmer

For our little summiteers

bis 13 Jahre / Age 13 and under

«Pumuckl»

Penne mit Tomatensauce

mit 3 dl Sirup oder 3 dl Wasser

Penne served in tomato sauce,
including a 300 ml squash or 300 ml water

11

«Steiböckli»

Chicken Nuggets mit Pommes frites

mit 3 dl Sirup oder 3 dl Wasser

Chicken nuggets with French fries
including 300 ml squash or 300 ml 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
including 300 ml squash or 300 ml water

13

Hausgemachtes zum süssen Abschluss

Homemade desserts for a sweet finish

Apfelstrudel nach Lumbreiner Rezept

mit Vanillesauce und Schlagrahm

«Lumbrein»-style apple strudel
with vanilla sauce and whipped cream

13

zusätzlich eine Kugel Vanille Glace / additional 1 scoop of vanilla ice-cream

4

Verschiedene Wähen und Kuchen

Selection of our cakes and tarts

7

Hausgemachte Eclair

Brandteig gefüllt mit Vanillecreme

Homemade éclair
small choux pastry puffs with vanilla crème

7

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 / Warm 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

Portion Schlagrahm

Portion of whipped cream

1.50

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

All prices are in CHF and incl. VAT.