



Liebe Gäste

Herzlich willkommen bei uns auf 2653 m ü. M.

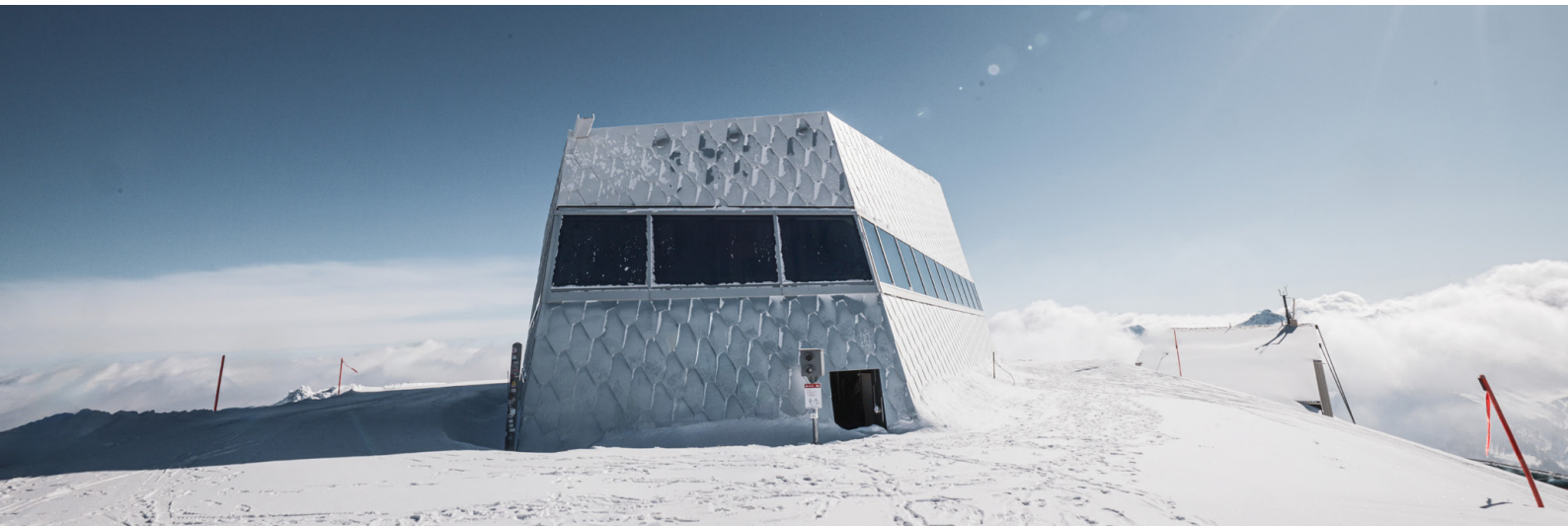
Diesen Winter haben wir uns etwas ganz Besonderes für Sie ausgedacht: Mit verschiedenen neuen kulinarischen Highlights möchten wir Bergbegeisterten und Genießern den ganzen Winter hindurch ein abwechslungsreiches Programm bieten.

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

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 summiters 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*



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 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

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.

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

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

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 Aroslerli als Einlage 

additional with an Aroslerli (smoked pork sausage)

5.50

Mangoldsuppe

mit Kokosmilch

Chard soup with coconut milk

13.00 / 9.00

Tagessuppe

Soup of the day

10.00

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, lauwarmer Champignons,
frische Kräuter, rote Zwiebeln und Aceto Balsamico

*Homemade focaccia bread with lukewarm mushrooms,
fresh herbs, red onions and Aceto balsamic*

15.00

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

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 Röstli

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

39.00

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

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 fresh vegetables, gratinated with Grison mountain 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



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



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



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