

Liebe Gäste Dear Guests



Unsere Philosophie: regional - natürlich - nachhaltig

Bei unseren Produkten achten wir seit mehreren Jahren darauf, frisch und regional einzukaufen. «Hausgemacht» können wir bei fast all unseren Speisen in die Beschreibung nehmen. Schweinefleisch und Rindfleisch beziehen wir zum grössten Teil von Reto Mani in Chur. Beim Rindfleisch setzen wir ebenfalls grösstenteils auf lokale Produkte. Wir verwerten das Fleisch von Landwirten aus Chur und Umgebung. Die Rinder verbringen den Sommer in den Alpen in Arosa. Generell beziehen wir unser Fleisch ausschliesslich aus der Schweiz.

Wir wünschen Ihnen «an Guata» und freuen uns, Sie bei uns kulinarisch verwöhnen zu dürfen.
Magdalena Boniec und das Brüggerstuba-Team

Our philosophy: regional - natural - sustainable

For several years now, we have made sure that we buy fresh, regional products. Almost all our dishes can genuinely be described as "homemade". We obtain our pork locally from Reto Mani in Chur. When it comes to beef, we also rely on local produce. The cattle spend the summer in the high mountain pastures in Arosa. As a general rule, we buy only Swiss meat.

*We're delighted to be able to serve you some culinary treats - Enjoy your meal!
Magdalena Boniec and the Brüggerstuba team*



Hat es dir bei uns gefallen oder war etwas nicht zu deiner Zufriedenheit?
Sag es uns gerne persönlich und/oder bewerte uns auf TripAdvisor.
*Did you enjoy your meal here or was anything not to your satisfaction?
Tell us in person and/or rate us on TripAdvisor.*

Unsere Salate

Our salads

Kleiner gemischter Salat

Small mixed salad

12.00

Stuba Sommer Salat

"Stuba" summer-salad

Bunter Blattsalat mit gebratenen Champignons, Brotcroûtons und hausgemachtem Frenchdressing

Mixed leaf salad with fried mushrooms, bread croutons and homemade French dressing

16.00

mit vegetarischen Frühlingsrollen (3 Stk.) / *with vegetables spring rolls (3 pieces)* +6.00

mit gebratenem Speck / *with fried bacon* +4.00

Wurst-Käsesalat garniert

Special cheese and sausage salad

Cervelat und Maraner Alpkäse reich garniert mit verschiedenen Salaten

Cervelat and Maran Alpine cheese, garnished with a selection of salad leaves

19.50

Aus unserem Suppentopf

From our soup tureen

Tagessuppe, jeden Tag frisch zubereitet

Soup of the day, freshly prepared every day

2 dl - 8.00

3 dl - 10.00

Hausgemachte Bündner Gerstensuppe

Homemade Graubünden barley soup

2 dl - 10.00

3 dl - 13.00

zusätzlich ein Aroslerli zur Suppe / *add an Aroslerli sausage to the soup* +5.50



Lokales Fleisch/Local Meat



Vegetarisch/Vegetarian



Vegan

Warme Speisen von 11.00 bis 16.00 Uhr. Unsere Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

Warm dishes from 11 a.m. to 4 p.m. All prices in CHF and incl. VAT.

Unsere «Stuba» Plättli

Our snack plates

Knobli-Baguette

Garlic baguette

Überbackenes Baguette mit Knoblauch

Toasted baguette with garlic

10.00

Ein Paar Aroslerli

1 pair of Aroslerli sausages

mit Senf und Brot / with mustard and bread

12.00

mit Pommes frites / with French fries

18.00

Brüggerstuba Plättli für 2 Personen

Brüggerstuba platter for 2 people

Bündnerfleisch, Coppa, Speck, Maraner Alpkäse, Oliven, Cornichons und Crostini

Graubünden air-dried beef, raw ham, coppa, bacon, Maran Alpine cheese, olives, gherkins and bread

33.00

Pommes frites

French fries

Portion Pommes frites / portion of French fries

8.00

Pommes frites XL / French fries XL

12.00



Lokales Fleisch/Local Meat



Vegetarisch/Vegetarian



Vegan

Unsere Klassiker

Our signature main dishes

Äplermagronen

Alpine farmers macaroni

Magronen, Kartoffeln, Zwiebeln an Käse-Rahmsauce mit Röstzwiebeln und Apfelmus
Macaroni, potatoes and onions in a creamy cheese sauce, served with roasted onions and apple purée

19.00

mit gebratenem Speck / *with fried bacon* +4.00

Fleischkäse

Meat loaf

Mit Spiegelei und Pommes frites oder als Fitnessteller
with fried egg and French fries or as a light and healthy option

22.00

BrüggerStuba Schnitzel

BrüggerStuba Schnitzel

Schnitzel vom Schwein und Pommes frites oder als Fitnessteller
Pork Schnitzel with French fries or as a light and healthy option

27.00

Röstipfanne

Röstipfanne

Hausgemachte Rösti mit Kartoffeln aus der Region
"Rösti", homemade with grated and fried potatoes from the region

19.00

mit Spiegelei / *with fried egg* +2.00

mit Speck / *with fried bacon* +4.00

mit Salat / *with salad* +8.00

Chicken Burger mit Preiselbeer-Mayo und Pommes

Chicken Burger with cranberry mayo and French fries

Knusperiger Poulet Burger im Brioche Bun mit hausgemachter Preiselbeer-Mayo und Pommes
Crispy chicken burger in a brioche bun with homemade cranberry mayo and French fries

26.00



Lokales Fleisch/Local Meat



Vegetarisch/Vegetarian



Vegan

Bärenstark für Kinder bis 12 Jahre

Hungry bear meal for children up to age 12

Alle Kindergerichte inkl. einem Glas Sirup oder Arosa Bergquellwasser.
All children's dishes are served with a glass syrup or Arosa mountain spring water.

Meimos Knusper Nuggets

Meimo's crispy nuggets

Poulet Nuggets mit Pommes frites

Chicken nuggets with French fries

13.00

Amelias Burger

Amelia's burger

Rindspatty in farbigem Bun, Salat, Burgersauce, Pommes frites

Beef patty in colored bun, salad, burger sauce, French fries

16.00

Jamilas Magronen

Jamila's mac 'n' cheese

Magronen, Kartoffeln, Zwiebeln an Käse-Rahmsauce und Apfelmus

Macaroni, potatoes and onions in a creamy cheese sauce, served with apple purée

12.00

Napas Aroslerli

Napa's Aroslerli sausage

Aroslerli mit Pommes frites

Aroslerli sausage served with French fries

13.00



Lokales Fleisch/Local Meat



Vegetarisch/Vegetarian



Vegan

Warme Speisen von 11.00 bis 16.00 Uhr. Unsere Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.
Warm dishes from 11 a.m. to 4 p.m. All prices in CHF and incl. VAT.

Familienplatten

Family meals

Unsere Familienplatte für Familien mit Kindern ab 3 Personen inkl. Wasser mit oder ohne und Sirup für Kinder
Our family meals are available for 3 people or more and include water and syrup for children

Stuba-Salatschüssel

"Stuba" Salad bowl

Bunter Blattsalat mit gebratenen Champignons, Brotcrouçons und hausgemachtem Frenchdressing

Mixed leaf salad with fried mushrooms, bread croutons and homemade French dressing

pro Kind / per child

7.00

pro Erw. / per adult

13.00

mit vegetarischen Frühlingsrollen / *with vegetables spring rolls*

pro Kind / per child +4.00

pro Erw. / per adult +6.00

mit gebratenem Speck / *with fried bacon* 

pro Kind / per child +2.00

pro Erw. / per adult +4.00

Äplermagronen

Alpine farmers macaroni

Magronen, Kartoffeln, Zwiebeln an Käse-Rahmsauce mit Röstzwiebeln und Apfelmus

Macaroni, potatoes and onions in a creamy cheese sauce, served with roasted onions and apple purée

pro Kind / per child

11.00

pro Erw. / per adult

18.00

mit gebratenem Speck / *with fried bacon* 

pro Kind / per child +2.00

pro Erw. / per adult +4.00

Stuba Platte

"Stuba" Plate

Schnitzel vom Schwein, Aroslerli, Poulet Nuggets, Pommes frites

Pork Schnitzel, Aroslerli sausage, chicken nuggets, French fries

pro Kind / per child

12.00

pro Erw. / per adult

26.00



Lokales Fleisch/Local Meat



Vegetarisch/Vegetarian



Vegan

Dessert

Desserts

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce und Schlagrahm

Homemade apple strudel with vanilla sauce and whipped cream

13.00

mit Vanilleglace / with vanilla ice cream +4.00

Cheesecake mit Karamellsauce

Cheese cake with caramel sauce

12.00

Schoggikuchen mit Himbeersorbet

Chocolate cake with raspberry sorbet

10.00

Panna Cotta mit Saisonfrüchtensauce

Panna cotta with seasonal fruit sauce

10.00

Nuss-/Mandelgipfel

Hazelnut/Almond croissant

4.00

Glace und Coupe

Ice cream and sundaes

Bitte beachten Sie unsere separate Glace- und Coupe-Karte.

Please see our separate ice cream and sundae menu.



Lokales Fleisch/Local Meat



Vegetarisch/Vegetarian



Vegan

Warme Speisen von 11.00 bis 16.00 Uhr. Unsere Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

Warm dishes from 11 a.m. to 4 p.m. All prices in CHF and incl. VAT.

Herkunft unserer Speisen

Origin of our dishes

Ob von Vier- oder Zweibeinern - unser Fleisch stammt aus der Schweiz. Genau wie unser Brot und unsere Gebäcke.

Whether from four-legged or two-legged friends - our meat comes from Switzerland. Just like our bread and pastries.

Kalb / *Veal*: CH

Rind / *Beef*: CH

Schwein / *Pork*: CH

Geflügel / *Chicken*: CH

Brot: CH, Steiner Bäckerei, Arosa / *Bread*: CH, Steiner bakery, Arosa

Gebäcke / *Pastries*: CH & DE

Käse / *Cheese*: CH & IT

Auf Anfrage informieren wir Sie gerne über die Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können.

We will be happy to tell you about any ingredients in our dishes that could trigger allergies or intolerances - just ask us!



Lokales Fleisch/*Local Meat*



Vegetarisch/*Vegetarian*



Vegan