



Liebe Gäste

Herzlich willkommen bei uns auf 2'653 m ü. M.
Wir wünschen Ihnen einen genussreichen Aufenthalt und «an Guata»!
Adrian Jankovski und sein Gipfelstürmer team

Dear Guests

Welcome to our restaurant 2653 m above sea level.
We wish you a pleasant stay and bon appetit!
Adrian Jankovski and the Gipfelstürmer Team



Öffnungszeiten Novemberhoch: jedes Wochenende bis am 22. November 2026

Samstag / Sonntag 9.00 Uhr bis 16.20 Uhr

Warme und kalte Küche bis 15.30 Uhr | Letzte Runde 16.00 Uhr | Letzte Talfahrt 16.30 Uhr

«Novemberhoch» opening times: every weekend until 22nd November 2026

Saturday / Sunday 9.00 am until 5.20 pm

Hot and cold food served until 3.30 pm | Last round 4.00 pm | Last descent 4.30 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.

Frühstück

Breakfast

Kleines Frühstück

(täglich erhältlich bis 10.15 Uhr)

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)

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)

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)

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

Vorspeisen, Suppen & Salate

Starters, Soups & Salads

Hausgemachte Gerstensuppe

Homemade barley soup

14 / 10

zusätzlich mit einem Aroslerli als Einlage
add an Aroslerli (smoked pork sausage)



5

Tagessuppe

Soup of the day

10

Bündner Salsiz



am Stück, Schwein und Rind, produziert vom Metzger Mark in Lunden
Grison pork and beef salsiz (air-dried sausage) in one piece, from butcher Mark, Lunden

15

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
on a tomato-lemon vinaigrette

16

zusätzlich / in addition

marinierte Champignons / marinated champignons



5

knusprige Pouletstreifen / crispy chicken stripes

9

Hausgemachte 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
served with homemade sweet and sour sauce

15

Vegetarisch / Vegetarian



14

zusätzliches Stück / additional piece

7

Hauptgänge

Main courses

Rindsgeschnetzeltes «Stroganoff»

mit hausgemachten Spätzli
Beef Stroganoff with homemade «spätzli»

31

Fitnesssteller mit Schweinshalsspiess 160g

dazu gemischter Salat und hausgemachte Kräuterbutter
Fitness plate with a pork skewer 160g
served with mixed salad and homemade herb butter

27

145g Bündner Hauswurst

Schwein und Rind, produziert vom Metzger Mark in Lunden
mit Pommes frites oder gemischtem Salat
145g Grison sausage, house style and made from pork and beef, produced the Mark butcher's in Lunden,
served with French fries or mixed salad

22

145g Bündner Hauswurst

Schwein und Rind, produziert vom Metzger Mark in Lunden mit Senf und Brot
145g Grison sausage, house style and made from pork and beef, produced the Mark butcher's in Lunden with mustard and bread

15

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 and caramelized onions

28 / 23

Vegetarisch & Vegan

Vegetarian & vegan

Die Klassische

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

21 / 16

Die Herbstliche

Hausgemachte Spätzli in Spinat-Rahmsauce,
mit frischen Kürbisspalten,
überbacken mit Bündner Bergkäse
Homemade «spätzli» noodles served on a creamy spinach sauce,
with fresh pumpkin wedges,
gratinated with Grison mountain cheese

25 / 20

Gipfel Pasta



Penne mit Sauce Bolognese (aus Erbsenprotein) und hausgemachtem, veganem Parmesan
Penne with Bolognese sauce (made from pea protein) and homemade vegan Parmesan cheese

23

Für unsere kleinen Gipfelstürmer

For our small mountaineers

bis 13 Jahre / up to 13 years

«Pumuckl»

Penne mit Tomatensauce, inkl. 3dl Sirup oder Wasser
Penne with tomato sauce, including 3dl syrup or water

11

«Steiböckli»

Chicken Nuggets mit Pommes frites, inkl. 3dl Sirup oder Wasser
Chicken nuggets with French fries, including 3dl syrup or water

13

«Murmeli»

Rindsburger im Brötli, mit Salat, Gurken, Tomaten und Pommes frites,
inkl. 3dl Sirup oder Wasser
Beef burger with salad, cucumber, tomatoes and French fries,
including 3dl syrup or water

14

Zum süssen Abschluss

A sweet ending

Verschiedene Wähen und Kuchen

Selection of tartes and cakes

7

Portion Schlagrahm

Portion of whipped cream

1.50



Coupe Danemark

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

Dino Tassen

Vanille Glace / Vanilla ice cream

6.50

1 Kugel Mövenpick Glace / 1 scoop of Mövenpick ice cream

Vanille, Erdbeer, Caramelita, Espress Croquant, «Swiss Chocolate», Stacciatella,
«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