

## Zuerst / To begin

Alpen–Saibling aus dem Val Lumnezia 24  
Rande | Apfel-Meerrettich | St. Galler Hanföl  
Alps char from Lumnezia Valley  
Beetroot | apple-horseradish | hempseed oil from St. Gallen

Zarter Schweinebauch vom Bierschwein aus Beromünster 22  
Sellerie-Salat | Rauchkastanien | Senfsamen | Aroser Honig  
Tender beerpork belly from Beromünster  
celery salad | smoked chestnuts | mustard seeds | honey from Arosa

Malanser Bio-Bruderhahn in Kürbiskern-Panade 24  
Mayonnaise mit Camelinaöl | Nüsslisalat  
Organic chicken from Malans breaded in pumpkin seeds  
camelina-oil-mayonnaise | field salad

Geräucherte Bergkartoffeln aus dem Albulatal 22  
Bündner Trockenfleisch-Sud | Käsechips von der Sennerei Maran  
Smoked mountain potatoes from Albula valley  
stock from Grisons dried meat | alpine cheese crisp

Nüsslisalat mit Kürbiskern-Dressing 16  
Eingelegte Birnen | Pochiertes Peister-Bio-Ei | Purpurbrot-Weizenmehl-Brotchips  
Field salad with pumpkin seed dressing  
pickled pears | poached organic egg from Peist | purpur bread chips

## Aus dem Suppentopf / Soups

Kürbisschaumsuppe 15  
Rosmarin | Aroser Honig | Rahm  
Pumpkin soup  
rosemary | honey from Arosa | cream

Kastanienrahmsuppe 15  
Mit geräucherten Kastanien aus dem Puschlav | Bergwacholder-Sirup  
Chestnut cream soup  
with smoked chestnuts from Val Poschiavo | alp juniper syrup

Kalbsessenz 16  
Mit Mangold-Einkorngries-Rolle  
Veal essence  
With Swiss chard-einkorn-semolina-roll

## Hauptgänge / Main courses

Schweinekotelett vom Bierschwein aus Beromünster Kartoffel-Birnen-Speck-Gröstl   Premium-Kindschi-Gin-Jus Beer-fed Swiss pork chop from Beromünster potato-pear-bacon "Gröstl"   Kindschi Swiss premium gin jus	39
Bündner Rinderschulter Malanser Blauburgunder-Jus   Ribelmais-Polenta   Lauch Grisons beef cheeks   Malanser Pinot Noir wine sauce   creamy polenta   leek	46
Malanser Freiland-Poulet - Brust und Schenkel Puschlaver Rauchkastanien   Kürbis   Arosener Honig   Rosenkohl mit Peister Trockenfleisch Malanser organic free-range chicken - breast and leg smoked chestnuts from Val Poschiavo   pumpkin   honey from Arosa   Brussel sprouts with Grisons dried beef	46
Eglifilets aus dem Berner Oberland im Bierteig mit Arosener Pale Ale Randen Gerstotto   Blumenkohl   Sellerie Swiss alpine perch filet in Arosa pale ale beer breading beetroot barley risotto   cauliflower   celery	38
Lachsforelle von der Brüggl-Zucht im Arosener Heu gegart Riesling Sylvaner Weinsauce   Schwarzwurzel   Albula Bergkartoffel Salmon trout from Grisons cooked in Arosa hay Riesling Sylvaner sauce   black salsify   mountain potatoes	36

## Vegetarisch / Vegetarian

Einkorn-Schlutzkrapfen mit Kartoffeln gefüllt Schnittlauch   Braune Butter   Rezenter Walser Käse Einkorn grain rye pasta stuffed with potatoes chives   brown butter   mountain cheese	24
Kraut-Rouladen Spitzkabis   Randen   Karotten   Pastinaken   Topinambur   Petersiliensauce Stuffed sweetheart cabbage pointed cabbage   beetroot   carrots   Jerusalem artichoke   parsnip   parsley sauce	26

## Dessert / Dessert

Birnenknödel Maraner Alpsennerei-Quark   Birnenkompott   Butterbrösel Pear dumplings Curd cheese from alpine diary Maran   pear compote   roasted and buttered breadcrumbs	15
Florians „Zerra“ Gebackene Hefeteigkrapfen   Zwetschgenmarmelade   Milchkaramell-Glace Florians “Zerra” baked doughnuts   plum marmalade   milk caramel ice cream	14
Aus dem Maisfeld Ribelmals-Küchli   Gipfelstürmer Heulikör-Glace   Pop-Mais   Bergwacholder-Marmelade Soufflé from polenta   Arosa hay liquor ice cream popped corn   alp juniper syrup jam	16

## Käse von Willi Schmid, Toggenburg / Cheese Willi Schmid, Toggenburg

Käseteller mit 3 Sorten Käse Cheese platter with 3 kinds of cheese	18
Käseteller mit 5 Sorten Käse Cheese platter with 5 kinds of cheese	22

Alle Preise sind in Schweizer Franken und inklusive der gesetzlich vorgeschriebenen Mehrwertsteuer.  
All prices are in Swiss francs and include the prescribed value-added tax.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und Intoleranten auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.  
About ingredients in our dishes that can trigger allergies and intolerants, our staff will inform you on request.