

Muntanella

RESTAURANT & TERRASSE

**Köstlichkeiten frisch aus der Pfanne
und hausgemachte Kuchen.
12.00–14.30 Uhr**

*Delicacies fresh from the kitchen,
home-made cakes.
12 a.m. – 2.30 p.m.*

**Sehr geehrte Gäste,
gerne verwöhnen wir Sie in unserem
Restaurant Muntanella auch am Abend.**

*Dear Guest,
We are looking forward to pampering you with culinary
treats in our Restaurant Muntanella.*

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.*

Wenn nicht anders deklariert verwenden wir Schweizerfleisch
We principally use Swiss meat

Muntanella

RESTAURANT & TERRASSE

**Köstlichkeiten frisch aus der Pfanne
und hausgemachte Kuchen.
12.00–14.30 Uhr**

*Delicacies fresh from the kitchen,
home-made cakes.
12 a.m. – 2.30 p.m.*

**Sehr geehrte Gäste,
gerne verwöhnen wir Sie in unserem
Restaurant Muntanella auch am Abend.**

*Dear Guest,
We are looking forward to pampering you with culinary
treats in our Restaurant Muntanella.*

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.*

Wenn nicht anders deklariert verwenden wir Schweizerfleisch
We principally use Swiss meat

Salate, Snacks und kalte Vorspeisen

Salads, Snacks and Cold Starters

½ / 1

Salat vom Buffet mit hausgemachten Salatsaucen <i>Salad from buffet with homemade sauces</i>	16
Randen-Salat mit gebackenem Alp-Ziegenkäse, Balsam-Essig und Nussöl <i>Beetroot salad with baked alp goat cheese, balsam vinegar and nut oil</i>	19
Schweizer Rindstatar mit Bio-Kresse, Toast von der Bäckerei Widmer und Salzbutter <i>Swiss beef tartar with organic cress, toast from bakery Widmer and salt butter</i>	21/28
Hausgebeizter Misoher Lachs, Senf-Dill Sauce, Brioche <i>Pickled fresh salmon from Graubünden, mustard dill sauce and brioche</i>	24
Bündner Salsiz und Alpkäse vom Peister Bio-Hof Alad, eingelegtes Gemüse und Bauernbrot <i>Alpine platter with salsiz and alpine cheese, pickled vegetables and bread</i>	28
Caesar Salad mit gebratenem Schweizer Poulet, Speck, Croutons und Parmesan <i>Caesar salad with sautéed Swiss chicken, bacon, croutons and Parmesan cheese</i>	19/26

Suppen / Soups

Bündner Gerstensuppe mit Maraner Rahm mit Wienerli vom Bio-Hof Alad in Peist <i>Grisons barley soup with cream from Maran with sausage from organic farm Alad</i>	9/14 +9
Karottensuppe mit Rosmarin und Arosen Blütenhonig <i>Carrot soup with rosemary and Arosa flower honey</i>	9/14
Rinderkraftbrühe mit Griessnockerln und Rüeblen <i>Beef consommé with semolina dumplings and carrots</i>	11/16

Käsewähen mit Alpsennerei-Maran Käse / Swiss salty Cheese cakes with Cheese from Maran

- mit Maraner Mutschli, Spinat und Kirschtomaten <i>- Alpine Mutschli-cheese, spinach and cherry tomatoes</i>	19
- mit Arosen Grottino und Feigenkompott <i>- with alpine cheese Grottino and fig compote</i>	19
- mit Arosen Alpkäse, Speck und Lauch <i>- with Graubünden alp mountain cheese, bacon and leek</i>	21

Alle Käsewähen werden mit Salat und einer hausgemachter Salatsauce serviert
All salty cheese cakes are served with a small salad and homemade salad sauce

Salate, Snacks und kalte Vorspeisen

Salads, Snacks and Cold Starters

½ / 1

Salat vom Buffet mit hausgemachten Salatsaucen <i>Salad from buffet with homemade sauces</i>	16
Randen-Salat mit gebackenem Alp-Ziegenkäse, Balsam-Essig und Nussöl <i>Beetroot salad with baked alp goat cheese, balsam vinegar and nut oil</i>	19
Schweizer Rindstatar mit Bio-Kresse, Toast von der Bäckerei Widmer und Salzbutter <i>Swiss beef tartar with organic cress, toast from bakery Widmer and salt butter</i>	21/28
Hausgebeizter Misoher Lachs, Senf-Dill Sauce, Brioche <i>Pickled fresh salmon from Graubünden, mustard dill sauce and brioche</i>	24
Bündner Salsiz und Alpkäse vom Peister Bio-Hof Alad, eingelegtes Gemüse und Bauernbrot <i>Alpine platter with salsiz and alpine cheese, pickled vegetables and bread</i>	28
Caesar Salad mit gebratenem Schweizer Poulet, Speck, Croutons und Parmesan <i>Caesar salad with sautéed Swiss chicken, bacon, croutons and Parmesan cheese</i>	19/26

Suppen / Soups

Bündner Gerstensuppe mit Maraner Rahm mit Wienerli vom Bio-Hof Alad in Peist <i>Grisons barley soup with cream from Maran with sausage from organic farm Alad</i>	9/14 +9
Karottensuppe mit Rosmarin und Arosen Blütenhonig <i>Carrot soup with rosemary and Arosa flower honey</i>	9/14
Rinderkraftbrühe mit Griessnockerln und Rüeblen <i>Beef consommé with semolina dumplings and carrots</i>	11/16

Käsewähen mit Alpsennerei-Maran Käse / Swiss salty Cheese cakes with Cheese from Maran

- mit Maraner Mutschli, Spinat und Kirschtomaten <i>- Alpine Mutschli-cheese, spinach and cherry tomatoes</i>	19
- mit Arosen Grottino und Feigenkompott <i>- with alpine cheese Grottino and fig compote</i>	19
- mit Arosen Alpkäse, Speck und Lauch <i>- with Graubünden alp mountain cheese, bacon and leek</i>	21

Alle Käsewähen werden mit Salat und einer hausgemachter Salatsauce serviert
All salty cheese cakes are served with a small salad and homemade salad sauce

Nudeln / Pasta dishes

½ / 1

Luftgetrocknete Spaghetti und Rigatoni aus der bekannten Puschlaver Pasta-Manufaktur <i>Air dried spaghetti and rigatoni from Puschlav</i>	
Mit einer hausgemachten Tomatensauce <i>With home made tomato sauce</i>	16/22
Mit Butter und Salbei <i>With butter and sage</i>	16/22
Mit einem Ragù aus Bündner Rindsfleisch <i>With ragout of Grisons beef</i>	18/24

Bündner Spezialitäten / Grisons Specialities

Capuns mit Rahmsauce, Wurzelgemüse und Salsiz <i>“Capuns” with cream sauce, root vegetables and salsiz</i>	26
Pizokel mit Rahmwirsing, Speck, Karotten, Lauch und Spinat <i>“Pizokel” with creamy cabbage, bacon, carrots, leek and spinach</i>	22
Aelpler Magronen mit Speck, Walserkäse von der Alp-Sennerei Maran und Röstzwiebeln <i>„Alpine macaroni“ with bacon, Walser cheese from Maran and fried onions</i>	24

Rösti / Rösti

Hausgemachte Butter-Rösti <i>Homemade Potato “Rösti”</i>	18
Mit mariniertem Misoher Lachs und Crème Fraiche <i>With marinated salmon from Misox and crème fraiche</i>	26
Mit Speck, Ei und Maraner Alpkäse <i>With bacon, egg and mountain cheese from Maran</i>	25
Mit Zürcher Kalbsgeschnetzeltem <i>With sliced veal Zürich style</i>	38
Mit cremiger Pilzrahmsauce <i>With creamy mushroom sauce</i>	23

Alles Wurst / Sausages

Die Rauchwurst vom Bio-Hof Alad in Peist <i>Smoked sausage from the organic farm Alad in Peist</i>	18
Die Kalbsbratwurst mit Liebstöckel und Petersilie <i>Veal sausage -with lovage and parsley</i>	22
Das Paar Wienerli vom Bio-Hof Alad in Peist <i>Pair of wienerli from the organic farm Alad in Peist</i>	16
Unsere Bratwürste servieren wir gerne mit Pommes Frites oder einer Salatgarnitur <i>Our Sausages are served with French frites or a small salad</i>	

Nudeln / Pasta dishes

½ / 1

Luftgetrocknete Spaghetti und Rigatoni aus der bekannten Puschlaver Pasta-Manufaktur <i>Air dried spaghetti and rigatoni from Puschlav</i>	
Mit einer hausgemachten Tomatensauce <i>With home made tomato sauce</i>	16/22
Mit Butter und Salbei <i>With butter and sage</i>	16/22
Mit einem Ragù aus Bündner Rindsfleisch <i>With ragout of Grisons beef</i>	18/24

Bündner Spezialitäten / Grisons Specialities

Capuns mit Rahmsauce, Wurzelgemüse und Salsiz <i>“Capuns” with cream sauce, root vegetables and salsiz</i>	26
Pizokel mit Rahmwirsing, Speck, Karotten, Lauch und Spinat <i>“Pizokel” with creamy cabbage, bacon, carrots, leek and spinach</i>	22
Aelpler Magronen mit Speck, Walserkäse von der Alp-Sennerei Maran und Röstzwiebeln <i>„Alpine macaroni“ with bacon, Walser cheese from Maran and fried onions</i>	24

Rösti / Rösti

Hausgemachte Butter-Rösti <i>Homemade Potato “Rösti”</i>	18
Mit mariniertem Misoher Lachs und Crème Fraiche <i>With marinated salmon from Misox and crème fraiche</i>	26
Mit Speck, Ei und Maraner Alpkäse <i>With bacon, egg and mountain cheese from Maran</i>	25
Mit Zürcher Kalbsgeschnetzeltem <i>With sliced veal Zürich style</i>	38
Mit cremiger Pilzrahmsauce <i>With creamy mushroom sauce</i>	23

Alles Wurst / Sausages

Die Rauchwurst vom Bio-Hof Alad in Peist <i>Smoked sausage from the organic farm Alad in Peist</i>	18
Die Kalbsbratwurst mit Liebstöckel und Petersilie <i>Veal sausage -with lovage and parsley</i>	22
Das Paar Wienerli vom Bio-Hof Alad in Peist <i>Pair of wienerli from the organic farm Alad in Peist</i>	16
Unsere Bratwürste servieren wir gerne mit Pommes Frites oder einer Salatgarnitur <i>Our Sausages are served with French frites or a small salad</i>	

Kul(m)inarische Spezialitäten / „Kulm“ Culinary Specialties

Aroser Hot Dog - Wurst vom Bio-Hof Alad im Brioche, Senfsauce, Cornichons, Röstzwiebeln mit Pommes Frites <i>Sausage from the organic farm Alad with brioche bun, mustard sauce, cornichons and crispy onions</i>	18
Kulm-Burger Schweizer Rindfleisch im Sesam-Brioche, Florian's Krautsalat, Lattich, Cornichons und Pommes Frites <i>Swiss beef burger in a sesame bun with Florian's coleslaw, lettuce, pickled cucumber and French fries</i>	32
Kulm Club-Sandwich mit Schweizer Poulet, Ei, Tomaten, Gurken, Speck und Pommes Frites <i>Kulm Club sandwich with Swiss chicken, egg, tomatoes, cucumber, bacon and French fries</i>	28
Kulm Club-Sandwich Vegetarisch mit gegrilltem Gemüse, Tomaten, Essiggurken und Lattich <i>Vegetarian club sandwich with grilled vegetables, tomatoes, cucumber and lettuce</i>	22
Pulled Pork Burger vom Beromünster Bierschwein im Brioche, Florian's Krautsalat, Lattich, Cornichons und Pommes Frites <i>Pulled pork from beer Swiss pork, brioche bun, Florian's Coleslaw, lettuce, pickled cucumber and French fries</i>	28

Eifach guet/ Must-Have

Wiener Schnitzel vom Simmentaler Kalb mit Pommes Frites und Preiselbeeren <i>Veal „Wiener Schnitzel“ with French fries and cranberries</i>	39
Schweizer Felchen-Knusperli mit Tatarsauce und Blattsalaten <i>Fried whitefish filets with sauce tatar, and leave salads</i>	36

Desserts

Käseteller/ Cheese platter mit 3 Sorten Käse / with 3 kinds of cheese	18
mit 5 Sorten Käse / with 5 kinds of cheese	24
Apfelstrudel mit Vanillesauce und Vanilleglace <i>Apple strudel with vanilla sauce and vanilla ice cream</i>	17
Kaiserschmarrn mit Churer Konfitüre und Marzipaneis <i>Kaiserschmarrn with jam from Chur and marzipan ice cream</i>	18
Flammerie mit Schokoladencreme <i>Flammerie with chocolate cream</i>	16
Sauerrahm-Kräuter-Mousse mit Birnenspalten <i>Sour cream-herb mousse with pear</i>	17
Torten oder Kuchen vom Büffet <i>Cakes and tarts from the buffet</i>	
Portion Schlagrahm <i>Whipped cream</i>	2

Kul(m)inarische Spezialitäten / „Kulm“ Culinary Specialties

Aroser Hot Dog - Wurst vom Bio-Hof Alad im Brioche, Senfsauce, Cornichons, Röstzwiebeln mit Pommes Frites <i>Sausage from the organic farm Alad with brioche bun, mustard sauce, cornichons and crispy onions</i>	18
Kulm-Burger Schweizer Rindfleisch im Sesam-Brioche, Florian's Krautsalat, Lattich, Cornichons und Pommes Frites <i>Swiss beef burger in a sesame bun with Florian's coleslaw, lettuce, pickled cucumber and French fries</i>	32
Kulm Club-Sandwich mit Schweizer Poulet, Ei, Tomaten, Gurken, Speck und Pommes Frites <i>Kulm Club sandwich with Swiss chicken, egg, tomatoes, cucumber, bacon and French fries</i>	28
Kulm Club-Sandwich Vegetarisch mit gegrilltem Gemüse, Tomaten, Essiggurken und Lattich <i>Vegetarian club sandwich with grilled vegetables, tomatoes, cucumber and lettuce</i>	22
Pulled Pork Burger vom Beromünster Bierschwein im Brioche, Florian's Krautsalat, Lattich, Cornichons und Pommes Frites <i>Pulled pork from beer Swiss pork, brioche bun, Florian's Coleslaw, lettuce, pickled cucumber and French fries</i>	28

Eifach guet/ Must-Have

Wiener Schnitzel vom Simmentaler Kalb mit Pommes Frites und Preiselbeeren <i>Veal „Wiener Schnitzel“ with French fries and cranberries</i>	39
Schweizer Felchen-Knusperli mit Tatarsauce und Blattsalaten <i>Fried whitefish filets with sauce tatar, and leave salads</i>	36

Desserts

Käseteller/ Cheese platter mit 3 Sorten Käse / with 3 kinds of cheese	18
mit 5 Sorten Käse / with 5 kinds of cheese	24
Apfelstrudel mit Vanillesauce und Vanilleglace <i>Apple strudel with vanilla sauce and vanilla ice cream</i>	17
Kaiserschmarrn mit Churer Konfitüre und Marzipaneis <i>Kaiserschmarrn with jam from Chur and marzipan ice cream</i>	18
Flammerie mit Schokoladencreme <i>Flammerie with chocolate cream</i>	16
Sauerrahm-Kräuter-Mousse mit Birnenspalten <i>Sour cream-herb mousse with pear</i>	17
Torten oder Kuchen vom Büffet <i>Cakes and tarts from the buffet</i>	
Portion Schlagrahm <i>Whipped cream</i>	2

Mineralwasser

Valser, Valser Silence	3 dl	6
Valser, Valser Silence	7 1/2 dl	9
Evian	5 dl	8
Evian	1 l	10

Soft Drinks

Coca-Cola/Zero/light	3 dl	6
Fanta, Sprite	3 dl	6
Fuse tea	3 dl	6

Swiss Soft Drinks**Goba Manufaktur, Böhler**

Goba Cola/Zero	3 dl	6
----------------	------	---

Mosterei Möhl, Arbon

Möhl Apfelschorle	3 dl	6
-------------------	------	---

Rivalla Rotrist

Rivella rot/ blau/ grün	3 dl	6
Rivella URS, Arosa Edition	3dl	8

Hustee, Arosa

Aroser Huustee PET	5 dl	7
--------------------	------	---

Gents Swiss Roots, Zürich

Tonic Water	2 dl	7
Lemon Tonic	2 dl	7
Ginger Ale	2 dl	7
Ginger Brew	2 dl	7

Coldesina Gazosa Belinzona

Limone (Zitone)	3.5 dl	8
Lamponi (Himbeere)	3.5 dl	8
Mandarino (Mandarine)	3.5 dl	8

Orangensaft Zumba, Rümlang

Orangensaft frisch	2 dl	7 1/2
--------------------	------	-------

Opaline Säfte, Orsières, Wallis

Aprikosensaft	2.5 dl	7
Birnen-Quittensaft	2.5 dl	7
Tomatensaft	2.5 dl	7

Mineralwasser

Valser, Valser Silence	3 dl	6
Valser, Valser Silence	7 1/2 dl	9
Evian	5 dl	8
Evian	1 l	10

Soft Drinks

Coca-Cola/Zero/light	3 dl	6
Fanta, Sprite	3 dl	6
Fuse tea	3 dl	6

Swiss Soft Drinks**Goba Manufaktur, Böhler**

Goba Cola/Zero	3 dl	6
----------------	------	---

Mosterei Möhl, Arbon

Möhl Apfelschorle	3 dl	6
-------------------	------	---

Rivalla Rotrist

Rivella rot/ blau/ grün	3 dl	6
Rivella URS, Arosa Edition	3dl	8

Hustee, Arosa

Aroser Huustee PET	5 dl	7
--------------------	------	---

Gents Swiss Roots, Zürich

Tonic Water	2 dl	7
Lemon Tonic	2 dl	7
Ginger Ale	2 dl	7
Ginger Brew	2 dl	7

Coldesina Gazosa Belinzona

Limone (Zitone)	3.5 dl	8
Lamponi (Himbeere)	3.5 dl	8
Mandarino (Mandarine)	3.5 dl	8

Orangensaft Zumba, Rümlang

Orangensaft frisch	2 dl	7 1/2
--------------------	------	-------

Opaline Säfte, Orsières, Wallis

Aprikosensaft	2.5 dl	7
Birnen-Quittensaft	2.5 dl	7
Tomatensaft	2.5 dl	7