

GETRÄNKE

Mineralwasser

Arosawasser in der Bügelflasche	100 cl	3.00
Valser mit und ohne Kohlensäure	33 cl	4.40
Valser mit und ohne Kohlensäure	75 cl	7.50
Rivella rot, blau, grün.	33 cl	4.40
Coca Cola, Coca Cola zero, Fanta, Sprite	33 cl	4.40
Möhl Schweizer Apfelsaft, Shorley	33 cl	4.40
Eistee	30 cl	4.40
Eistee	50 cl	6.10
Hustee hausgemacht im Hold	50 cl	6.80
Swiss Mountain Spring Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale	20 cl	5.10
Sanbitter	10 cl	5.50
Red Bull	25 cl	5.50
Orangensaft frisch gepresst	20 cl	7.60
Michel Orangensaft, Tomatensaft	20 cl	4.90
Coca Cola, Citro	100 cl	8.60

Apfelwein

Möhl Saft vom Fass naturtrüb, alkoholfrei	50 cl	6.10
---	-------	------

Bier

Hof Maran Huusbier vom Fass hell oder trüb	30 cl	4.80
Hof Maran Huusbier vom Fass hell oder trüb	50 cl	6.80
St.Galler Klosterbräu	33 cl	5.90
Weisser Engel Weissbier	50 cl	7.00
Gallus 612 Old Style Ale	50 cl	7.50
Schützensgold alkoholfrei	33 cl	4.80

Warme Getränke

Kaffee, Kaffee Hag, Espresso		4.50
Doppelter Espresso, Kaffee Mélange		5.60
Cappuccino, Milchkaffee, Latte macchiato		5.30
Tee fragen Sie nach unserer Teekarte		4.50
Milch warm oder kalt		3.10
Ovomaltine, Schokolade warm oder kalt		4.30
Schii-Wasser ohne Alkohol		4.30
Rum-, Orangen- und Apfelpunsch ohne Alkohol		4.30
Kaffee Freestyle: Milchkaffee mit Vanille oder Caramel Sirup		5.30

Warme Getränke mit Schuss

Schümli Pflümli	37.5 %	4 cl	7.90
Café Fertig, Café Luz, Café Pflümli	37.5 %	4 cl	6.90
Irish Coffee	40.0 %	4 cl	11.00
Tee Rum	37.5 %	2 cl	6.10
Rumpunsch mit Alkohol	37.5 %	2 cl	6.60
Apfelpunsch mit Alkohol	37.5 %	2 cl	6.60
Schii-Wasser mit Kirsch	37.5 %	2 cl	6.10
Glühwein		20 cl	6.10
Huskafi mit Heuschnaps	22.0 %	4 cl	7.90

Aperitifs

Appenzeller Alpenbitter	29.0 %	4 cl	8.50
Campari	25.0 %	4 cl	8.50
Cynar	16.5 %	4 cl	8.50
Martini bianco, extra dry, rosso	15.0 %	4 cl	6.50
Ricard	45.0 %	2 cl	7.50
Pernod	40.0 %	4 cl	7.50
Duplais Absinthe	60.0 %	4 cl	8.50
Fernet Branca	40.0 %	2 cl	8.50
Menta	32.0 %	2 cl	8.50

Alle Preise in CHF inkl. 8 % MwSt. (ab 1. Januar 7.7% MwSt.)

Weissweine

	1dl	2dl	3dl	5dl	Flasche
Malanser Riesling-Silvaner Von Salis, Graubünden	6.00	12.00	18.00	30.00	
Yvorne „Vigneronne“, Chasselas H. Badoux, Waadt	5.00	10.00	15.00	25.00	
Chardonnay Kleinstein DOC Kellerei Bozen, Trentino-Alto Adige (I)	6.80	13.60	20.40	34.00	48.00
Roero Arneis Cecu d'la Biunda Monchiero Carbone, Piemont (I)	7.00	14.00	21.00	35.00	49.00
Jeninser Pinot Blanc von Salis, Graubünden	6.80	13.60	20.40	34.00	
Gespritzter Weisswein				20 cl	8.00

Roséwein

	1dl	2dl	3dl	5dl	
Bündner Schiller von Salis, Graubünden	5.00	10.00	15.00	25.00	

Rotweine

	1dl	2dl	3dl	5dl	Flasche
Zizerser Pinot Noir Grendelmeier-Bannwart, Graubünden	7.10	14.20	21.30	35.50	50.00
Malanser Blauburgunder von Salis, Graubünden	5.00	10.00	15.00	25.00	
L'Imperfetto Valpolicella Clas. Sup. Buglioni, Veneto (I)	7.00	14.00	21.00	35.00	49.00
Kracher Zweigelt Kracher, Illmnitz (AT)	7.00	14.00	21.00	35.00	49.00
La Zarcita Palacio Quemado, VdT Extremadura (ESP)	7.30	14.60	21.90	36.50	51.00

Champagner, Prosecco

	1dl	3,75dl	Flasche
Prosecco Raffaello DOC Extra dry	9.00		55.00
Champagner „Laurent-Perrier“	14.00	45.00	79.00
Champagner „De Castellane Rosé“			79.00
Hugo			20 cl 11.00
Aperol Spritz			20 cl 11.00

Urs Hecht, Gunzwiler Destillate

Vieille Williams im Barrique	40 %	2 cl	9.50
Vieille Pomme im Barrique	40 %	2 cl	9.50
Vieille Prune im Barrique	40 %	2 cl	9.50
Vieille Apricots im Barrique	40 %	2 cl	9.50
Kirschbrand Lauerzer sortenrein	40 %	2 cl	9.50
Marc Gewürztraminer	40 %	2 cl	9.50

Brände

Grappa Classica Morbida	40 %	2 cl	8.50
Grappa Chardonnay	43 %	2 cl	9.00
Grappa Brancaia	43 %	2 cl	11.00
Grappa Elite Riserva	42 %	2 cl	18.00
Marc de Bourgogne Morin	40 %	2 cl	8.00
Williams, Kirsch, Kräuter, Pflümli	37.5 %	2 cl	8.00
Vieille Prune Morin, Calvados Morin	40 %	2 cl	9.00

Hausgemachter Geist

Bündner Röteli		4 cl	8.00
Limoncello		4 cl	8.00

Alle Biere enthalten Gluten und alle Weine enthalten Sulfite.

Alle Preise in CHF inkl. 8 % MwSt. (ab 1. Januar 7.7% MwSt.)



MITTAGSKARTE



KALTE SPEISEN

Schottischer „Label Rouge“ Lachs

½ Portion Lachs	17.50
Portion Lachs	24.00
Trilogie Lachs	25.00
Geräuchert, als Tatar und mariniert	

Unsere Lachsspezialitäten servieren wir Ihnen mit hausgemachter Senf-Dillsauce, Meerrettichrahm, Toastbrot und Butter.

Der Schottische „Label Rouge“ Lachs wird im Hof Maran mit einer geheimen Kräutermischung mariniert bevor er hinter dem Haus in der Räucherammer sanft im Buchenholzrauch veredelt wird.

Unsere Weinempfehlung zum Lachs:

Roero Arneis Cecu d'la Biunda	1 dl	7.00
Monchiero Carbone, Piemont (I)	7,5 dl	49.00

Langwieser Bio Salsiz

Der Bio Salsiz wird mit Bio Rindfleisch vom Hof Rofel in Langwies produziert. Der Hof Rofel wird von Rahel und Hanspeter Margreth bereits in der dritten Generation bewirtschaftet.

Bündner Apéro-Plättli

Langwieser Bio Salsiz, Engadiner Bündnerfleisch, Prättigauer Rohessspeck, Bündner Rohschinken, Maraner Alpkäse

zum Apéro	9.50
als Hauptgang	23.00

Sandwiches im Rustico Tornadobrötchen

Schinken, Salami oder Maraner Alpkäse

Bündnerfleisch, Bündner Rohschinken oder Maraner Rauchlachs	13.00
---	-------

Gemischter Salat „Maranorama“

Blattsalate mit Cherrytomaten, Sprossen, Gartenkresse, Radieschen

mit Speckscheiben und/oder Croûtons	je 2.50
mit Maraner Rauchlachsstreifen	6.00


als Fitnessteller

mit gebratenen Schweizer Pouletbruststreifen	24.00
mit gebratener „Label Rouge“ Lachsfilettranche	24.00
mit Hirsch Aroslerli	18.00

als Wurstsalat mit Cervelat, Maraner Alpkäse und Zwiebeln

mit Country Fries	5.00
-------------------	------

Dressings: Maraner Alpsauerrahmdressing , Balsamicodressing ,

Limonendressing 

 Glutenfrei  Laktosefrei

Deklaration der Allergene:

Bei Fragen zu den Inhaltsstoffen der einzelnen Gerichte wenden Sie sich bitte an unser Service-Team.

Alle Preise in CHF inkl. 8 % MwSt. (ab 1. Januar 7.7% MwSt.)

HAUSGEMACHTE SUPPEN

Tagessuppe Bitte fragen Sie unser Service-Team 9.00
als Menusuppe 6.50

Bündner Bio Gran Alpin Gerstensuppe 12.00
in der Tasse 9.00


Zusätzlich: 1 Hirsch Aroslerli (geschnitten) 5.00


Gran Alpin ist eine Genossenschaft von Bündner Bergbauern. Das Bioberggetreide reift zu einem späteren Zeitpunkt ab als Getreide im Flachland. Es wächst damit bei einem höheren Sonnenstand und kann dadurch deutlich mehr Sonnenlicht speichern. Im Gran Alpin Getreide steckt also die volle Kraft und Energie der Bündner Bergsonne.

PASTA

Linguini	
Napolitana	15.50
Bolognese	19.00
Aglio e Olio mit Riesencrevetten „Golden Shrimp“	24.00
Maraner Rauchlachsstreifen an Rahmsauce	23.00

WARME SPEISEN

Hirsch-Aroslerli  16.50
mit Blauschimmelkäse-Trüffeldip & Country Fries
Das „echte“ Aroslerli aus regionalem Hirschfleisch.

Maraner Rösti  22.00
mit Maraner Alpkäse, Zwiebeln, Speckwürfel und Spiegelei

Kalbsbratwurst mit Rösti 22.00
aus Schweizer Kalbfleisch und Appenzeller Milch hergestellt,
mit Rotwein-Zwiebelsauce

Capuns (auch vegetarisch möglich) 22.00
mit Alpkäsesauce, Wintergemüse und Röstzwiebeln

Cordon Bleu 31.00
vom Ostschweizer Schwein, gefüllt mit Maraner Alpkäse und
Schinken, serviert mit Rüeblli und Country Fries

Veganes Gemüse Curry  25.00
mit Shiitakepilzen, Sojaflocken und Basmatireis

KÄSE-SPEZIALITÄTEN

Käsefondue je Person 24.00
mit Maraner Alpkäse, Vacherin und Gruyère

Für den grossen Hunger: 200g Käse extra 18.00

Unser Käsefondue servieren wir ab 2 Personen
und nur im Bündnerstübli oder auf der Terrasse.

Herkunft von Fleisch und Fisch:
Hirsch: Schweiz/GR, Rind: Schweiz, Schwein: Schweiz, Poulet: Schweiz,
Lachs: Zucht, Schottland.

Alle Preise in CHF inkl. 8 % MwSt. (ab 1. Januar 7.7% MwSt.)

BURGER

Burger «Hof Maran» mit Langwieser Natura-Beef 23.00
Hausgemachter Burger vom Langwieser Natura-Beef,
Maraner Alpkäse, Eisbergsalat, Zwiebeln, Tomaten,
hausgemachte BBQ-Specksauce, Schweizer Spiegelei
und Country Fries

Auf dem Hof Sonnenrüti mit eigener Metzgerei produziert die Familie Sprecher in Langwies Natura-Beef von absolut höchster Qualität. Natura-Beef ist Fleisch von zehn Monate alten Kälbern aus der Mutterkuhhaltung. Die Tiere der Familie Sprecher sind den Sommer über auf der Alp Medergen.

Hirsch Burger mit Schanfigger Hirschfleisch 26.00
Hausgemachter Burger vom Schanfigger Hirsch,
Maraner Alpkäse, Eisbergsalat, Zwiebeln, Tomaten,
hausgemachte Avocado-Grillpeperonisauce, Schweizer Spiegelei
und Country Fries

Vegetarischer Burger mit Quinoa und Bio Tofu 23.00
Hausgemachter Burger mit Bio Räuchertofu und Quinoa,
Maraner Alpkäse, Eisbergsalat, Zwiebeln, Tomaten,
hausgemachte Avocado-Grillpeperonisauce, Schweizer Spiegelei
und Country Fries

HAUSGEMACHTE DESSERTS

Tagessdessert Bitte fragen Sie unser Service-Team 6.50

1 Kugel Glacé / Sorbet 3.00
Glacé: Schokolade, Vanille, Mocca, Erdbeere, Kokos, Konfetti
Sorbet: Limone, Zwetschgen, Himbeere, Blutorange
Hausgemacht: Maraner Alpsauerrahmglacé, Weisses Schokoladenglacé mit Schwarzkirschen

Portion Glacé  3 Kugeln Glacé oder Sorbet 8.00

Frappé  Banane, Schokolade, Vanille, Mocca, Kokos 7.50

Café Glacé  9.00

Mousse von der Zartbitterschokolade  10.00

Coupe Danmark mit hausgemachter Schoggisauce 11.00

Moelleux au chocolat (Wartezeit: 15 Minuten) 14.00
und hausgemachtes weisses Schokoladenglacé mit Schwarzkirschen

HAUSGEMACHTE PÂTISSERIE

Crèmeschnitte 6.00

Fruchtwähe 6.00

Torte 6.00

Kleine Pâtisserie 3.50

Portion Schlagrahm 1.50

Alle Desserts und Pâtisserie werden täglich frisch zubereitet!

Alle Preise in CHF inkl. 8 % MwSt. (ab 1. Januar 7.7% MwSt.)