

WEIN

Weissweine	1dl	2dl	3dl	5dl	Flasche
Malanser Pinot Blanc von Salis, Graubünden	7.30	14.60	21.90	36.50	51.00
Yvorne «Vigneronne», Chasselas H. Badoux, Waadt	6.00	12.00	18.00	30.00	
Vermentino Maremma Toscana DOC Balbino Terenzi, Toscana (I)	7.30	14.60	21.30	36.50	51.00
Roero Arneis Cecu d'la Biunda Monchiero Carbone, Piemont (I)	7.00	14.00	21.00	35.00	49.00
Gespritzter Weisswein				20 cl	8.00
Roséwein	1dl	2dl	3dl	5dl	
Bündner Schiller von Salis, Graubünden	6.90	13.80	20.70	34.50	
Rotweine	1dl	2dl	3dl	5dl	Flasche
Malanser Blauburgunder von Salis, Graubünden	6.00	12.00	18.00	30.00	
Malanser Pinot Noir Spätlese Barrique von Salis, Graubünden	7.70	15.40	23.10	38.50	54.00
L'Imperfetto Valpolicella Clas. Sup. Buglioni, Veneto (I)	7.00	14.00	21.00	35.00	49.00
Pervale IGT Urlari, Toscana (I)	7.30	14.60	21.90	36.50	51.00
Loidana Marco Abella, Priorat (E)	7.10	14.20	21.30	35.50	50.00

PROSECCO & CHAMPAGNER

Champagner, Prosecco	1dl	3,75dl	Flasche
Prosecco Miraval, Bellenda, DOCG Extra dry	9.00		55.00
Champagner «Laurent-Perrier»	14.00	45.00	79.00
Champagner De Castellane Rosé Hugo		20 cl	79.00
Aperol Spritz		20 cl	12.50



MITTAGSKARTE

KALT

Auf Maran geräucherter Schottischer «Label Rouge» Lachs

Portion Rauchlachs	25.00
kleine Portion Rauchlachs	18.50

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

Der Schottische «Label Rouge» Lachs wird im Hof Maran mit einer geheimen Kräutermischung mariniert, bevor er in der Räucherammer sanft im Buchenholzrauch veredelt wird.

Schanfigger Plättli

Bündner Salsiz, Bündnerfleisch, Rohessspeck, Bündner Rohschinken und Maraner Alpkäse zum Apéro	15.00
als Hauptgang	24.50

Blattsalat

Castieler Bio Ei, Croûtons, Maraner Alp Sauerrahmdressing	9.50
mit Maraner Rauchlachsstreifen	15.50

Bündner Poke Bowl

Geflämter Bündner Lachs, Gran Alpin Gerste, Engadiner Wachtelei, Gurke und hausgepickelter Ingwer	19.00
---	-------

Herkunft von Fleisch und Fisch:

Rind: Schweiz. Schwein: Schweiz. Hirsch: Schweiz.
Lachs: Zucht, Schottland und Schweiz-Lostal/GR.

Deklaration der Allergene:

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



WARM

Bündner Bio Gran Alpin Gerstensuppe	13.00
klein	9.50

Zusätzlich: 1 Hirsch Aroslerli (geschnitten) 5.50

Linguine

mit Bündner Rohschinken, Maraner Alp Sauerrahm und Mangold	19.00
mit Steinpilzen, Alpkäse und Cherry-Tomaten	17.00

Burger «Hof Maran» mit 100% Langwieser Bio Beef

Hausgemachter Burger aus Bio Beef vom Hof Sonnenrüti in Langwies, im Brötchen von der Bäckerei Widmer in Arosa, Maraner Alpkäse, Eisbergsalat, Zwiebeln, Tomaten, hausgemachte Sauce, Castieler Bio Spiegelei und Ostschweizer «Culinarium» Country Fries	27.00
---	-------

Maraner Rösti 	24.00
mit Schweizer Speck, Maraner Alpkäse und Castieler Bio Spiegelei	

DESSERTS



1 Kugel Glacé / Sorbet	3.00
Rahmglacé: Schokolade, Vanille, Café, Erdbeere, hausgemachtes Maraner Alp Sauerrahmglacé	
Sorbet: Zitrone, Zwetschge, Apfel	

Café Glacé 	9.50
---	------

Caramelcrème	9.00
---------------------	------

Kaiserschmarrn	12.00
mit Zwetschgenkompott	

Täglich frische Pâtisserie aus unserer Vitrine.

 Glutenfrei  Laktosefrei

ABENDKARTE

