

# WEIN

Weissweine	1dl	2dl	3dl	5dl	Flasche
Malanser Pinot Blanc von Salis, Graubünden	7.30	14.60	21.90	36.50	51.00
Bündner Pinot Gris von Salis, Graubünden	7.60	15.20	22.80	38.00	53.00
Chasselas Légende Bouvet-Jabloir, Neuchâtel	6.50	13.00	19.50	32.50	45.00
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	
Fläscher Pinot Noir Thomas Marugg, Graubünden	7.60	15.20	22.80	38.00	53.00
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
Hugo		20 cl	12.50
Aperol Spritz		20 cl	12.50

# GETRÄNKEKARTE



# ABENDKARTE



Alle Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt.



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

### Nüsslisalat

Castieler Bio Ei, Croûtons, Maraner Alp Sauerrahmdressing	15.00
mit Maraner Rauchlachsstreifen	22.00

### Bündner Poke Bowl

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

## WARM

### Bündner Bio Gran Alpin Gerstensuppe

	13.00
klein	9.50

**Zusätzlich:** 1 Hirsch Aroslerli (geschnitten) 5.50

### Linguine

mit Maraner Rauchlachs, Maraner Alp Sauerrahm und Spinat	23.00
mit Tomatensauce	19.00

### Veganes Linsen-Bohnen Chili

	26.00
klein	19.50

### Burger «Hof Maran» mit 100% Langwieser Bio Beef

27.00

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

Alle Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt.

### Maraner Rösti

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

### Paniertes Schnitzel vom Swiss Prim Schwein

mit Ostschweizer «Culinarium» Country Fries und Gemüse	24.00
--	-------

# DESSERTS

### 1 Kugel Glacé / Sorbet

3.00

Rahmglacé: Schokolade, Vanille, Café, Erdbeere, Haselnuss, hausgemachtes Maraner Alp Sauerrahmglacé  
Sorbet: Zitrone, Zwetschge, Kirsche

### Café Glacé

10.00

### Tiramisù

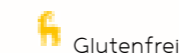
9.00

### Kaiserschmarrn

12.00

mit Zwetschgenkompott

Täglich frische Pâtisserie aus unserer Vitrine.



Glutenfrei



Laktosefrei

# KINDERKARTE

### Nüsslisalat

9.50

mit Castieler Bio Ei und Maraner Alp Sauerrahmdressing

### Bündner Bio Gran Alpin Gerstensuppe

9.50

### Linguine

11.00

mit Tomatensauce

### Paniertes Schnitzel vom Schweizer Schwein

16.00

mit Ostschweizer «Culinarium» Country Fries und Gemüse

### Pouletbrust Knusperli

16.00

mit Ostschweizer «Culinarium» Country Fries

### Fruchtsalat

9.00

mit Vanilleglacé

### Vanillefrappé

7.50

### Eiskönigin

6.50

Blaues Konfettieis mit Meringue

### Herkunft von Fleisch und Fisch:

Rind: Schweiz. Schwein: Schweiz. Kalb: Schweiz.  
Lachs: Zucht, Schottland und Schweiz-Lostalio/GR.

### Deklaration der Allergene:

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

Alle Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt.