

WEIN, PROSECCO & CHAMPAGNER

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-Jablor, 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
Jeninser 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
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		



MITTAGSKARTE

KALT

Auf Maran geräucherter Schottischer «Label Rouge» Lachs	
Portion Rauchlachs	26.00
kleine Portion Rauchlachs	19.50
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 Räucherkerker sanft im Buchenholzrauch veredelt wird.	
Schanfigger Plättli glutenfrei	
Langwieser Bio Salsiz, Bündnerfleisch, Bündner Rohessspeck, Bündner Rohschinken und Maraner Alpkäse	
zum Apéro	19.50
als Hauptgang	26.00

Nüsslisalat	
Castieler Bio Ei, Croûtons, Maraner Alp Sauerrahmdressing	14.50
mit Maraner Rauchlachsstreifen	22.00

WARM

Alp Linguine vegetarisch	
mit Baumnüssen, Maraner Alpkäse, Alpsauerrahm, Steinpilzen und Gemüsestreifen	20.00

Burger «Hof Maran» mit 100% Langwieser Bio Beef	27.00
Hausgemachter Burger aus Bio Beef vom Hof Sonnenrütli in Langwies, im Brötchen von der Bäckerei Widmer in Arosa, Maraner Alpkäse, Eisbergsalat, Zwiebeln, Tomaten, hausgemachte Sauce, Castieler Bio Spiegelei und Ostschweizer «Culinarium» Pommes frites	

Bündner Lachsknusperli im Pankomantel	36.00
Hausgemacht vom Lachs aus Lostalio, Tartarsauce, Nüsslisalat, Castieler Bio Ei, Croûtons, Maraner Alp Sauerrahmdressing	

Paniertes Schnitzel vom Schweizer Schwein	25.00
mit Ostschweizer «Culinarium» Pommes frites und Gemüse	

Maraner Rösti	25.00
mit Speck, Maraner Alpkäse und einem Castieler Bio Spiegelei	

Bündner Minestrone glutenfrei, lactosefrei	15.00
mit pulled Holzen Hirsch, Bündner Bergkartoffeln, Filisurer Bergackerbohnen und Wintergemüse	

Bündner Bio Gran Alpin Gerstensuppe		13.00
	klein	9.50
Zusätzlich: 1 Hirsch Aroslerli (geschnitten)		5.50
Pommes frites «Culinarium» glutenfrei, lactosefrei		12.00
	klein	9.00

DESSERTS

Bündner Bio-Milch Glacé von Gletsch Balnot in Surava		
1 Kugel Glacé / Sorbet		4.00
Rahmglacé: Arvenholz, Mocca, Schokolade, Vanille, Erdbeer-Joghurt, Caramel		
Sorbet: Sanddorn, Heidelbeere, Limone, Kirsche		

Café Glacé glutenfrei		11.00
------------------------------	--	-------

Kaiserschmarrn		15.00
mit Aprikosenkompott		

Täglich frische Pâtisserie aus unserer Vitrine.

KINDERKARTE

Nüsslisalat glutenfrei		9.00
mit Castieler Bio Ei und Maraner Alp Sauerrahmdressing		

Linguine Napolitana mit Tomatensauce		11.00
---	---	-------

Paniertes Schnitzel vom Schweizer Schwein		19.50
mit Ostschweizer «Culinarium» Pommes frites und Gemüse		

Schweizer Pouletbrust Knusperli		16.00
mit Ostschweizer «Culinarium» Pommes frites		

Schanfigger Rindshackbällchen		18.00
mit Kartoffelstock und Gemüse		

Tofu Sweet & Sour vegan, lactosefrei		18.00
mit Shitake Pilzen, Gran Alpin Gerste und Ananas		

Bündner Lachsknusperli im Pankomantel		22.00
hausgemacht vom Lachs aus Lostalio mit Nüsslisalat und Tartarsauce		

Pommes frites «Culinarium» glutenfrei, lactosefrei		12.00
	klein	9.00

Fruchtsalat mit Vanilleglacé glutenfrei		9.50
--	--	------

Erdbeer-Joghurtfrappé glutenfrei		8.50
---	---	------

Bären-Coupe glutenfrei		8.50
Honig- und Ovomaltineglacé mit Rahm		

GEMEINSAME ZEIT IST DIE SCHÖNSTE ZEIT.



AROSA-ZEIT



ÜBERRASCHEN SIE IHRE LIEBSTEN MIT GEMEINSAMER AROSA-ZEIT.

GETRÄNKEKARTE



ABENDKARTE



Herkunft von Fleisch und Fisch:

Rind: Schweiz. Schwein: 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.