

WEIN, PROSECCO & CHAMPAGNER

Champagner, Prosecco & Aperitifgetränke	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
Martini Vibrante Spritz alkoholfrei	20 cl	12.50

Glühwein	20 cl	6.50
Hot Apple Jack	20 cl	12.50

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	7.00	14.00	21.00	35.00	49.00
Roero Arneis Cecu d'la Biunda Monchiero Carbone, Piemont (I)	7.60	15.20	22.80	38.00	53.00
Gespritzter Weisswein				20 cl	8.00

Roséwein	1dl	2dl	3dl	5dl	Flasche
Bündner Schiller von Salis, Graubünden	6.90	13.80	20.70	34.50	

Rotweine	1dl	2dl	3dl	5dl	Flasche
Jeninser Blauburgunder von Salis, Graubünden	6.40	12.80	19.20	32.00	
Fläscher Pinot Noir Thomas Marugg, Graubünden	7.60	15.20	22.80	38.00	53.00
L'Imperetto Valpolicella Clas. Sup. Buglioni, Veneto (I)	7.20	14.40	21.60	36.00	50.00
Pervale IGT Urlari, Toscana (I)	7.30	14.60	21.90	36.50	51.00
Bozeto de Exopto Bodegas Exopto, Rioja (E)	7.00	14.00	21.00	35.00	49.00



GEMEINSAME ZEIT IST DIE SCHÖNSTE ZEIT.

ÜBERRASCHEN SIE IHRE LIEBSTEN MIT
GEMEINSAMER AROSA-ZEIT.

GETRÄNKEKARTE ABENDKARTE UNSERE RESTAURANTS



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 Räucherherkammer 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

Randen Carpaccio glutenfrei, vegetarisch	14.00
mit Ingwer-Gurkensauce, Senfsamen, Koriander, Ziegenfrischkäse und Randenblättern	

Nüsslisalat	
Castieler Bio Ei, Croûtons, Maraner Alp Sauerrahmdressing mit Maraner Rauchlachsstreifen	15.00 22.50

WARM

Maraner Quark-Pizokels vegetarisch	24.00
mit Maraner Steinpilzen, Maraner Alpkäse, Maraner Alp Sauerrahm, und Gemüsestreifen	

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» Pommes frites	

Paniertes Schnitzel vom Schweizer Schwein	26.00
mit Ostschweizer «Culinarium» Pommes frites und Gemüse	

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

Rotes Gemüse-Bio Tofu Curry glutenfrei, vegan, lactosefrei	29.00
mit Basmatireis	

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

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

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Pot au feu glutenfrei, lactosefrei	19.00
mit Fillisurer Bergkartoffeln, Langwieser Natura Beef und Gemüse	klein 14.50

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
------------------------------	-------

Panna Cotta Exotique	9.00
mit Crumbles, Limette und Mango	

Kaiserschmarrn mit Preiselbeerkompott	15.00
--	-------

Täglich frische Pâtisserie aus unserer Vitrine.

KINDERKARTE (FÜR KINDER BIS 15 JAHRE)

Nüsslisalat	9.50
Castieler Bio Ei, Croûtons, Maraner Alp Sauerrahmdressing	

Penne vegetarisch	11.00
mit Tomatensauce oder mit Champignonrahmsauce	



Maraner Quark-Pizokels vegetarisch	16.50
mit Maraner Steinpilzen, Maraner Alpkäse, Maraner Alp Sauerrahm und Gemüsestreifen	

Schweizer Pouletbrust Knusperli	16.00
mit Ostschweizer «Culinarium» Pommes frites	



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

Pommes frites «Culinarium» glutenfrei, lactosefrei	12.00
	klein 9.00

Panna Cotta Exotique	9.00
mit Crumbles, Limette und Mango	

Bären-Coupe glutenfrei	8.50
Honig- und Ovomaltineglacé mit Rahm	



Pancakes	12.00
mit Ahornsirup und Vanilleglacé	



Follow us on Social Media:

Facebook

Instagram

LinkedIn

