

# 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	52.50	105.00
<b>Unser Sommerspecial</b>			
Rötali Spritz mit Schanfigger Rötali		20 cl	13.50
Hugo		20 cl	13.50
Aperol Spritz		20 cl	13.50
Martini Vibrante Spritz alkoholfrei		20 cl	12.50

Weissweine	1dl	2dl	3dl	5dl	Flasche
Lampert's Riesling Silvaner Hanspeter Lampert, Graubünden	8.60	17.20	25.80	43.00	60.00
I Sistri Chardonnay Fèlsina, Italien, Toskana (I)	9.80	18.80	28.20	47.00	66.00
Sancerre Paul Prieur et fils, Val de Loire (F)	9.80	19.60	29.40	49.00	69.00

Rosé	1dl	2dl	3dl	5dl	Flasche
Rosé Georg Fromm, Graubünden	9.50	19.00	25.80	47.50	67.00

Rotweine	1dl	2dl	3dl	5dl	Flasche
Grond Davaz Davaz, Graubünden	9.50	19.00	28.50	47.50	67.00
L'Imperfetto Valpolicella Clas. Sup. Buglioni, Veneto (I)	8.00	16.00	24.00	40.00	56.00
Emilio Moro Emilio Moro, Ribera del Duero (E)	11.30	22.60	33.90	56.50	81.00
Château Soleil Graf von Neipperg, Bordeaux (F)	13.50	27.00	40.50	67.50	95.00



## MITTAGSKARTE

### KALT

<b>Auf Maran geräucherter Schottischer «Label Rouge» Lachs</b>	
Portion Rauchlachs	28.00
kleine Portion Rauchlachs	21.00
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 in der Räucherammer sanft im Buchenholzrauch veredelt wird.	
<b>Schanfigger Plättli</b> glutenfrei	
Langwieser Bio Salsiz, Bündnerfleisch, Bündner Rohessspeck, Bündner Rohschinken und Maraner Alpkäse	
zum Apéro	22.00
als Hauptgang	29.00
<b>Buntgemischter Salat</b>	18.00
Blatt- und Wurzelsalate, Mais, Gurken, Kerne, Castieler Bio Ei, hausgemachte Croûtons, Maraner Alp Sauerrahmdressing mit Maraner Rauchlachsstreifen	25.50

### WARM

<b>Maraner Quark-Pizokels</b> vegetarisch	25.00
mit Maraner Alpkäse, Maraner Alp Sauerrahm und Gemüsestreifen	
<b>Burger «Hof Maran» mit 100% Langwieser Natura Beef</b>	29.50
Hausgemachter Burger aus Natura Beef vom Hof Sonnenrüti in Langwies, im Brötchen von der Bäckerei Steiner in Arosa, Maraner Alpkäse, Eisbergsalat, Zwiebeln, Tomaten, hausgemachte Sauce, Castieler Bio Spiegelei und Pommes frites	
<b>Paniertes Schnitzel vom Schweizer Schwein</b>	32.00
mit Pommes frites und Gemüse	
<b>Maraner Rösti</b>	26.00
mit Speck, Maraner Alpkäse und einem Castieler Bio Spiegelei	

#### Herkunft von Fleisch und Fisch:

Rind: Schweiz. Schwein: 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.

<b>Penne «Blaue Meise»</b>	23.50
mit Blauschimmelkäse, Weisswein-Birne und Spinat	
<b>Grünes Gemüse-Pilzcurry</b> vegan, glutenfrei	32.50
mit Basmatireis	
<b>Bündner Bio Gran Alpin Gerstensuppe</b>	13.00
klein	9.50
<b>Zusätzlich:</b> 1 Hirsch Aroslerli (geschnitten)	5.50
<b>Pommes frites</b> glutenfrei, lactosefrei	13.00
klein	9.50

## DESSERTS

<b>Bündner Bio-Milch Glacé von Glatsch Balnot in Surava</b>	
<b>1 Kugel Glacé / Sorbet</b>	4.50
Bio-Milch Glacé: Arvenholz, Mocca, Schokolade, Vanille, Erdbeer-Joghurt	
Sorbet: Sanddorn, Heidelbeere, Limone	
<b>Café Glacé</b> glutenfrei	11.00
<b>Kaiserschmarrn mit Preiselbeerkompott</b>	15.00

Täglich frische Pâtisserie aus unserer Vitrine.

## GEMEINSAME ZEIT IST DIE SCHÖNSTE ZEIT.

### AROSA-ZEIT



## ÜBERRASCHEN SIE IHRE LIEBSTEN MIT GEMEINSAMER AROSA-ZEIT.

#### FOLLOW US ON SOCIAL MEDIA

Facebook

Instagram

LinkedIn



#### UNSER GÄSTEMAGAZIN

«BIN ÜNSCH»



#### GETRÄNKEKARTE



#### ABENDKARTE



#### RESTAURANTS



#### HOTELZIMMER



#### HOTELBAR

