

WEIN, PROSECCO & CHAMPAGNER

Champagner, Prosecco & Aperitifgetränke	1dl	Flasche
Prosecco Nudo Extra Dry DOC	9.00	55.00
Champagner Alexandre Bonnet Les Riceys	15.00	105.00
Champagner Alexandre Bonnet Rosé	18.00	126.00

Unser Winterspecial

Hugo	20 cl	13.50
Aperol Spritz	20 cl	13.50

Weissweine	1dl	2dl	3dl	5dl	Flasche
Pinot Grigio Stieler Kellerei Bozen, Alto Adige, Italien	8.00	16.00	24.00	40.00	56.00
Riesling «Alte Reben» Van Volxem, Mosel, Deutschland	9.00	18.00	27.00	45.00	63.00
La Silhouette Cuvée Silas Hörler, Graubünden, Schweiz	10.00	20.00	30.00	50.00	70.00
Chablis «Montmains» Vieilles Vignes Guy Robin et Fils, Chablis, Frankreich	12.00	24.00	36.00	60.00	84.00

Rosé	1dl	2dl	3dl	5dl	Flasche
Villa Rosé VDP Suisse Erhard Mathier, Wallis, Schweiz	7.50	15.00	22.50	37.50	52.50

Rotweine	1dl	2dl	3dl	5dl	Flasche
Valentina Tobias Mathier, Bajo Aragon, Spanien	8.00	16.00	24.00	40.00	56.00
Cornalin AOC Valais Erhard Mathier, AOC Wallis, Schweiz	9.00	18.00	27.00	45.00	63.00
Bolgheri DOC Bio Tenuta Le Colonne, Toscana, Italien	10.00	20.00	30.00	50.00	70.00
Blauburgunder Fläscher Steillage Roman Hermann, Graubünden, Schweiz	12.00	24.00	36.00	60.00	84.00
Manoir de Gay AOC Chateau Le Gay, Pomerol, Frankreich	13.00	26.00	39.00	65.00	91.00



MITTAGSKARTE

KALT

Auf Maran geräucherter Schottischer «Label Rouge» Lachs

Portion Rauchlachs	29.00
kleine Portion Rauchlachs	21.50

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 Räucherkerker sanft im Buchenholzrauch veredelt wird.

Schanfigger Plättli glutenfrei

Langwieser Bio Salsiz, Bündnerfleisch, Bündner Rohessspeck, Bündner Rohschinken und Maraner Alpkäse	
zum Apéro	22.50
als Hauptgang	30.00

Grillierte Ananas vegetarisch, glutenfrei	19.00
mit Fetacrème, Chia-Caviar und Wasabinüssen	

Nüsslisalat

Castieler Bio Ei, Croûtons, Maraner Alp Sauerrahmdressing	22.00
klein	16.50

zusätzlich mit Maraner Rauchlachsstreifen	+9.50
zusätzlich mit gebratenem Speck	+3.50

WARM

Maraner Quark-Pizokels vegetarisch	26.50
mit Maraner Alpkäse, Maraner Alp Sauerrahm und Gemüsestreifen	

Burger «Hof Maran» mit 100% Langwieser Natura Beef	31.00
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	

Paniertes Schnitzel vom Schwein	34.50
mit Pommes frites und Gemüse	

Maraner Röstli	27.50
mit Speck, Maraner Alpkäse und einem Castieler Bio Spiegelei	

Penne «Maran» vegetarisch	24.50
mit Tomatenwürfeln, Sauerrahm, 6-jährigem Alpsbrinz	

Steinpilzrisotto vegetarisch	32.00
mit Spinat und Baumnüssen	

Bergkartoffelnocchi vegetarisch	36.00
mit karamellisierten Zwiebeln, konfiertem Castieler Bio Ei, Belper Knolle	

Bündner Bio Gran Alpin Gerstensuppe	14.50
klein	10.00

Zusätzlich: 1 Hirsch Arosenerli (geschnitten)	6.00
--	------

Pommes frites glutenfrei, lactosefrei	13.50
klein	9.50

DESSERTS

Bündner Bio-Milch Glacé von Glatsch Balnot in Surava	4.50
1 Kugel Glacé / Sorbet	

Bio-Milch Glacé: Arvenholz, Mocca, Schokolade, Vanille, Erdbeer-Joghurt
Sorbet: Sanddorn, Heidelbeere, Limone

Café Glacé glutenfrei	12.00
------------------------------	-------

Kaiserschmarrn mit Preiselbeerkompott	18.00
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce	18.00

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

