

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

Pinot Grigio Stieler	8.00	56.00
Kellerei Bozen, Alto Adige, Italien		

Riesling «Alte Reben»	9.00	63.00
Van Volxem, Mosel, Deutschland		

La Silhouette Cuvée	10.00	70.00
Silas Hörler, Graubünden, Schweiz		

Chablis «Montmains» Vieilles Vignes	12.00	84.00
Guy Robin et Fils, Chablis, Frankreich		

Rosé

Villa Rosé VDP Suisse	7.50	52.50
Erhard Mathier, Wallis, Schweiz		

Rotweine

Valentina	8.00	56.00
Tobias Mathier, Bajo Aragon, Spanien		

Cornalin AOC Valais	9.00	63.00
Erhard Mathier, AOC Wallis, Schweiz		

Bolgheri DOC Bio	10.00	70.00
Tenuta Le Colonne, Toscana, Italien		

Blauburgunder Fläscher Steillage	12.00	84.00
Roman Hermann, Graubünden, Schweiz		

Manoir de Gay AOC	13.00	91.00
Chateau Le Gay, Pomerol, Frankreich		



MITTAGSKARTE

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 Rösti 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

Bergkartoffelgnocchi 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 Aroslerli (geschnitten) 6.00

Pommes frites glutenfrei, lactosefrei 13.50
klein 9.50

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.

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

DESSERTS

Schweizer Glacé von Mövenpick
1 Kugel Glacé / Sorbet 4.50
Schweizer Vollrahm: Caramel, Espresso Croquant, Swiss Chocolate, Vanille, Erdbeer
Sorbet: Aprikose, Passionsfrucht-Mango, Lemon-Lime

Café Glacé glutenfrei 12.00

Kaiserschmarrn mit Preiselbeercompott 18.00
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce 19.50

Täglich frische Pâtisserie aus unserer Vitrine.

GEMEINSAME ZEIT IST DIE SCHÖNSTE 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

