

BARKarte



ALKOHOLFREIER OFFENAUSSCHANK

Non-alcoholic drinks by the glass	3 dl	5 dl	1 l
Arosa Bergquellwasser (still)	1.50	2.50	4.00
Rhätzer Mineral (mit Kohlensäure)	4.50	6.00	9.50
Rivella rot / Rhätzer Citro /			
Pepsi Cola / Queens Eistee	4.50	6.00	9.50
Kalte Schokolade oder Ovomaltine	5.00	6.50	
Iced Chai Latte		5.50	

HAUSGEMACHTE LIMONADE

Homemade lemonade

Holunder	5 dl	7.50
Waldbeeren	5 dl	7.50

HAUSGEMACHTER EISTEE

Homemade iced tea

Ingwer-Zitrone	5 dl	7.50
Pfirsich	5 dl	7.50

ALKOHOLFREIES AUS DER FLASCHE

Non-alcoholic by the bottle

Coca Cola Zero / Sinalco / Rivella Blau	3,3 dl	5.00
Alpinesse Bitter Lemon/Tonic	2 dl	5.50
Möhl Shorley	3,3 dl	5.00
Hold Hustee (hergestellt in Arosa)	5 dl	6.00
Trojka Energy	2,25 dl	5.50

BIER OFFENAUSSCHANK Beer by the glass

Feldschlösschen Original / Panaché	3 dl	5.00
Feldschlösschen Original / Panaché	5 dl	6.50

BIERFLASCHEN Beer bottles

Feldschlösschen Braufrisch	3,3 dl	6.00
Feldschlösschen alkoholfrei	3,3 dl	6.00
Arosa Sunna, Arosabräu, Pale Ale	3,3 dl	7.00
Schneider Weisse	5,0 dl	7.50
Schneider Weisse alkoholfrei	5,0 dl	7.50
Möhl Saft trüb (Bügelflasche)	5,0 dl	7.00
Möhl Saft trüb alkoholfrei (Bügelflasche)	5,0 dl	7.00
Möhl Swizly	3,3 dl	6.00

WARMER GETRÄNKE Hot drinks

Kaffee/Espresso	4.50
Doppelter Espresso	6.50
Schale, Cappuccino, Latte Macchiato	5.50
Chai Latte	5.50
Schokolade / Ovomaltine	4.50
Schokolade Mélange, Ovomaltine Mélange	5.50
Orangen-, Rum- oder Apfelpunsch	4.50

SIROCCO TEE Sirocco Tea 3 dl 5.00

Maroccan Mint	marrokanische Minze
Golden Assam	Schwarztee Assam, Indien
Hagebutte	Hagebutte mit einem kleinen Anteil Hibiskus
Red Kiss	Hibiskus, Holunder und Apfel
Piz Palü	Schweizer Brennessel, Melisse, Pfeffer- und Apfelminze
Kamille-Orange	Kamille, Orange, Orangenblüten
Ginger Lemon Dream	Ingwer, Zitronengras, Süssholz
Jasmin Dragon Pearls	Handgerollter Grüntee mit Jasminblüten
Verbena	Eisenkraut

WARMER GETRÄNKE MIT SCHUSS

Hot drinks with alcohol

«Huuskafi» (nussige Likörmischung)	4 cl	8.50
«Wyberkafi» (Baileys)	4 cl	8.50
«Eichhörnlikafi» (Haselnusslikör)	4 cl	8.50
Schümli-Pflümli	4 cl	8.50
Luz, fast kein Kaffee mit Schnaps		
(Kernobst, Zwetschgen, Kräuter oder Pflümli)	4 cl	7.50

SPIRITUOSEN Spirits Vol. %

Gipfelstürmer (Heuschnaps)	22%	2 cl	6.00
Williams, Zwetschge,			
Kernobst, Kräuter	38%	4 cl	6.00
Appenzeller Alpenbitter	29%	4 cl	6.00
Jägermeister	35%	2 cl	5.50
Braulio, Amaro Alpino della Valtellina	21%	4 cl	6.00
Bündner Röteli	22%	4 cl	6.00
Haselnusslikör	17%	4 cl	6.00
Saurer Apfel	20%	4 cl	6.00
Baileys	17%	4 cl	6.00
Grappa di Brunello	41%	2 cl	5.50

APERITIFS Aperitifs

Gespritzter Weisswein süß/sauer	2 dl	7.50
Abacella Spritz Orange	2 dl	11.00
Hugo (Holunderblütensirup, Mineral, Prosecco, Minze)	2 dl	11.00
Pink Hugo (Himbeersirup, Mineral, Prosecco, Minze)	2 dl	11.00

PROSECCO Sparkling wines

Prosecco Akelun DOC Extra Dry	1 dl	8.50
	7,5 dl	56.00
Henri Prosecco Rosé	1 dl	8.50
	7,5 dl	56.00

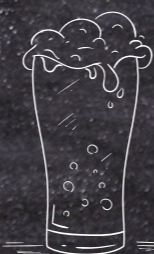
WEINE Wines

Cicero Sauvignon Blanc	1 dl	7.50
Rutishauser-DiVino, Zizers, Schweiz	7,5 dl	49.00
Traubensorte/Grape variety: Sauvignon Blanc		

Chardonnay IGT Trevenezie	1 dl	5.50
Emozione Cantina al Poggio, Veneto, Italien	5 dl	25.00
Traubensorte/Grape variety: Chardonnay	1 l	49.00

Pink is the new black	1 dl	7.50
Rose AOC, Cottinelli Weinbau, Graubünden, Schweiz		
Traubensorte/Grape variety: Pinot Noir	7,5 dl	54.00

Cuvee Graubünden 2020	1 dl	7.50
Cottinelli Weinbau, Graubünden, Schweiz	7,5 dl	52.00
Traubensorten/Grape varieties: Cabernet Sauvignon, Diolinoir, Zweigelt, Merlot		



GERNE BEDIENEN WIR SIE
AN DER BAR



FOOD Truck



DER KLASSIKER

Rindfleischpatty im Brioche Bun mit Salat, Zwiebelmarmelade, Tomate, Knusperspeck, Maraner Alpkäse
Beef patty in a brioche bun with salad, onion jam, tomato, crispy bacon, Maran alpine cheese

19.00

AROSERLI DOG

Aroserli im Brioche Bun mit Ketchup-Senf, Röstzwiebel und Zwiebel-Sprossen, dazu Kabis-Mayosalat
Aroserli in a brioche bun with ketchup-mustard, fried onion and onion sprouts, served with cole slaw

14.00

POULET TACO

Poulet Brüstli im Mais-Taco mit Blattsalat, Mais, Tomatensalsa, Guacamole, Zwiebel, Knoblauch und Kräutern
Chicken breast in a sweetcorn taco with lettuce, sweetcorn, tomato salsa, guacamole, onion, garlic and herbs

15.00

PLANT BASED POULET TACO

Plant based Poulet aus Erbsenprotein im Mais-Taco mit Blattsalat, Mais, Tomatensalsa, Guacamole, Zwiebel, Knoblauch und Kräutern
Plant based chicken made from pea protein in a sweetcorn taco with lettuce, sweetcorn, tomato salsa, guacamole, onion, garlic and herbs

15.00

WALDPILZE TACO

Waldpilze im Mais-Taco mit Blattsalat, Tomaten, Peperoni, Zwiebeln, Knobli-Kräuter dip, Guacamole und frischen Kräutern
Wild mushrooms in a sweetcorn taco with lettuce, tomatoes, peppers, onion, garlic and herb dip, guacamole and fresh herbs

15.00

SOMMERSALAT

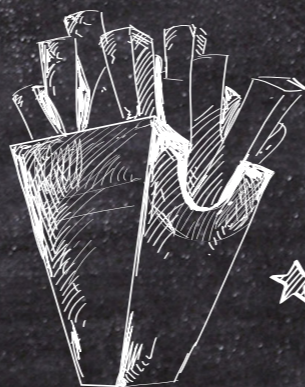
Täglich aus frischen Zutaten zubereitet, bitte beachten Sie unseren Aushang
Daily prepared summer salad from fresh ingredients, please have a look on our display

15.00

POMMES FRITES

Pommes Frites 7.00
French fries
Pommes Frites XL 11.00
French fries XL
Süsskartoffel-Pommes 9.50
Sweet potato fries

French Fries



Klassiker

KNOBLIBAGUETTE

Überbackenes Baguette mit Butter, Knoblauch und Kräuter
Roasted baguette with butter, garlic and herbs

6.00

AROSERLI

Aroserli mit Senf und Brot
Aroserli with moustard and bread


11.00

BRATWURST

Bratwurst mit Senf und Brot
Sausage with moustard and bread

11.00

FLAMMKUCHEN

Flammkuchen mit Sauerrahm und Speck 17.00
Rolled tarte flambée with sour cream and bacon
Flammkuchen mit verschiedenem Gemüse  17.00
Vegan rolled tarte flambée with a variety of vegetables

Süßes

FRÜCHTEWÄHE

Fruit tart 5.00

TASTY

GERNE BEDIENEN WIR SIE
AN DER BAR

FOODTRUCK GEÖFFNET BIS 15.30

Kids



AMELIAS BURGER

Rindspatty in farbigem Bun mit Burgersauce, dazu Pommes Frites
Beef patty in colored bun with burger sauce, served with french fries


14.00


KIDS DOG


Aroserli im Brioche Bun, dazu Pommes Frites
Aroserli in a brioche bun, served with french fries

8.00

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt. All prices in CHF and incl. VAT.

 Fleisch aus der Region | Local meat

 Vegetarische, fleischlose Gerichte | Vegetarian, meatless dishes

 Vegane Gerichte | Vegan dishes

