

Liebe Gäste

Dear Guests



Unsere Philosophie: regional - natürlich - nachhaltig

Bei unseren Produkten achten wir seit mehreren Jahren darauf, ausschliesslich frisch und regional einzukaufen. «Hausgemacht» können wir bei fast all unseren Speisen in die Beschreibung nehmen.

Schweinefleisch und Rindfleisch: Wir beziehen unser Schweinefleisch regional von Reto Mani in Chur. Unter tiergerechten Lebensbedingungen verbringen die Schweine bis zu sechs Monate in Chur. Beim Rindfleisch setzen wir ebenfalls auf lokale Produkte. Wir verwerten das Fleisch von Landwirten aus Chur und Umgebung. Die Rinder verbringen den Sommer auf den Alpen in Arosa.

Poulet: Unser Poulet beziehen wir ausschliesslich aus der Schweiz.

Wir wünschen Ihnen «An Guata!» und freuen uns, Sie bei uns kulinarisch verwöhnen zu dürfen.
Peter Miess-Meszaros und das Brüggerstuba-Team

Our philosophy: regional - natural - sustainable

For several years we have been making sure that we purchase exclusively fresh and regional products.

We can include "homemade" in the description of almost all our dishes.

Pork and beef: All our pork is sourced locally, from Reto Mani in Chur. Under animal-friendly living conditions, the pigs spend up to six months in Chur. For beef, we also rely on local products. We also opt for local products in the case of beef, using meat from farmers in Chur and the surrounding region. The cattle spend the summer in the high mountain pastures in Arosa.

Chicken: All our chicken is sourced in Switzerland.

«An Guata!» - «Enjoy your meal!» We're delighted to be able to serve you our culinary delicacies.

Peter Miess-Meszaros and the Brüggerstuba Team

 - Vegetarisch/Vegetarian


Tripadvisor



Hat es dir bei uns gefallen oder war etwas nicht zu deiner Zufriedenheit?
Sag es uns gerne persönlich und/oder bewerte uns auf TripAdvisor.

Did you enjoy your food and drink with us, or was there something not to your satisfaction? Tell us in person and/or rate us on TripAdvisor.

Bärenstark für Kinder bis 16 Jahre

Hungry bear meal for children up to age 16



Rivellino

Jedes Kind bekommt gratis 3dl Rivella rot, ein Glas Himbeersirup oder Arosa Wasser
Each child gets served 3dl Rivella, a glass of raspberry fruit squash or Arosa water

Meimos knusper Nuggets

Poulet Nuggets mit Pommes frites, Ketchup und Mayo
Chicken nuggets with French fries, ketchup and mayo

12.00

Amelias Burger

Knuspriges Poulet und Rindspatty mit Salat, Burgersauce und farbigem Bun's, dazu Pommes frites
Crispy chicken and beef patty with salad, burger sauce and colored bun, served with french fries

14.00

Jamilas Magronen

Kartoffeln und Magronen an Käse-Rahmsauce, Röstzwiebeln und hausgemachtes Apfelmus
Alpine macaroni (pasta) with potatoe, creamy cheese sauce, roasted onions served with apple purée

11.00

Sams Frites

Ein Teller Pommes frites mit Ketchup und Mayo / *French fries with ketchup and mayo*

8.00

Napas Aroslerli

Aroslerli dazu Pommes frites, Ketchup und Mayo
Aroslerli served with french fries, ketchup and mayo

12.00

Jambolinas Hörnli

Rindergehacktes mit Hörnli und hausgemachtem Apfelmus
Chopped beef with pasta and homemade apple purée

12.00

Familien Platten *Family plates*

Das Familienmenü ist erhältlich ab 3 Personen, mit mindestens einem Kind bis 16 Jahre.

Kinder von 2 bis 5 Jahre bezahlen pro Lebensjahr CHF 1.50

*The family menu is available for 3 or more people, including at least one child up to 16 years.
Children from age 2 up to age 5, pay for each year of age CHF 1.50*

Rivellino

Jedes Kind bekommt gratis 3dl Rivella rot, ein Glas Himbeersirup oder Arosa Wasser
Each child gets served 3dl Rivella, a glass of raspberry fruit squash or Arosa water

Getränke Erwachsene

Jeder Erwachsene erhält ein 3dl Softgetränk oder 3dl Bier aus dem Offenausschank bei der Bestellung der Familienplatte

Each adult is served 3dl soft drink or beer on tap when ordering a family menu

Salatschüssel

in der Schüssel, Blattsalate fein mariniert zum Menu/Big salad bowl garnished, served with the menu

14.00

Äplermagronen

Kartoffeln und Magronen an Käse-Rahmsauce mit Röstzwiebeln und hausgemachtem Apfelmus

Alpine macaroni (pasta) with potatoes, creamy cheese sauce, roasted onions served with homemade apple purée

mit gebratenem Speck/with fried bacon

pro Kind **pro Erw.**
10.00 19.00

+ 2.50 + 4.00

Gehacktes mit Hörnli



Rinderhackfleisch, Hörnli, Rüebli, Zwiebeln, Hartkäse, hausgemachter Apfelmus
Chopped beef with pasta, carrots, onions, hard cheese and homemade apple purée

pro Kind pro Erw.

10.00 19.00

Stuba Platte



Cordon Bleu, Entrecôte, Aroslerli, Chicken Nuggets, Pommes frites und Ofenschmorgemüse
Cordon Bleu, Entrecôte, Aroslerli, Chicken Nuggets, French fries and oven braised vegetables

15.00 25.00

Dessertplatte

Kaiserschmarrn und Apfelmüsli, Zwetschgkompott, Apfelmus und Vanille Glace
Sweet cut-up pancake and apple cake, prune plum compote, apple sauce and vanilla ice cream

42.00

Aus unserem Suppentopf *From our soup pot*

Tagessuppe, jeden Tag frisch zubereitet

Soup of the day, freshly prepared every day

2 dl 3 dl
7.50 9.50

Hausgemachte Bündner Gerstensuppe



Wholesome, homemade barley soup

10.00 13.00

dazu ein Aroslerli (geräuchertes Schweinswürstli)
with an Aroslerli (smoked pork sausage)



+ 5.00

Typisch regional und für Zwischendurch

Typical regional specialties and to snack something

Buuresalsiz

am Stück mit Brot und Butter
Whole air-dried beef/pork salsiz with bread and butter

14.00

Maraner Käseplättli



Käse aus Arosa (Alpkäse, Mutschli, Schneeflöckli) mit Quitten Marmelade, Birabrot, Dörrzwetschgen und Butter
Platter of Maran alpine cheese with quince jam, pear bread, dried plum and butter

20.00

Brüggerstubaplättli für zwei/for two



Gemischtes Bündner Trockenfleisch, Coppa, Speck, Maraner Alpkäse, Butter und Birabrot
Mixed cold air-dried meat platter with Maran alpine cheese, bread, butter and pear bread

36.00

Ein Paar Aroslerli (geräucherte Schweinswürstli)



mit Salat, Brot und Senf/ *with bread and mustard*

mit Pommes frites, Senf und Ketchup/ *with French fries, mustard and ketchup*

12.00

18.00

Salatecke *Salad corner*

Kleiner Blattsalat *Small leaf salad* 10.00

Kleiner gemischter Salat *Small mixed salad* 12.00

Evis Salat 18.00

Bunte Blattsalate mit knusprigem Speck, gebratenen Champignons, Brotcroûtons
Leaf salad with crispy bacon, fried button mushrooms, bread croutons

+mit Räucherlachs / *with smoked salmon* + 6.00

Wurst-Käsesalat garniert  19.00

Cervelat und Maraner Alpkäse reich garniert mit verschiedenen Salaten
Sausage and alpine cheese richly garnished with various salads

Wählen Sie dazu hausgemachtes französisches oder italienisches Dressing
Choose your favorite homemade French- or Italian dressing

Knoblibrot 6.50

Brot mit Butter, Knoblauch und Kräuter / *Bread with butter, garlic and herbs*

Vegetarische Hauptgerichte

Vegetarian main dishes

Ofenschmorgemüse (vegan)  22.00

Karotten, Süsskartoffeln, Sellerie, Kartoffeln, Blumenkohl, Pilze, rote Zwiebeln
mit Kräuter und Chili Dip

Carrots, sweet potato, celery, potatoes, cauliflower, mushrooms, red onions with herbs and chili dip

Herzhafte Tageswähe, jeden Tag frisch zubereitet  9.50

Savory vegetable tart, freshly prepared every day

Pasta Basilico  22.00

Pasta mit Schafskäse, Rispentomaten und Basilikum
Pasta with feta cheese, vine tomatoes and basil

Unsere Brüggerstuba Klassiker

Our signature main dishes

Äplermagronen  **1/2** **1/1**

Kartoffeln und Magronen an Käse-Rahmsauce mit Röstzwiebeln
und hausgemachtem Apfelmus

*Alpine macaroni (pasta) and potatoes with creamy cheese sauce,
served with homemade apple purée*

mit gebratenem Speck / *with fried bacon*  + 2.50 + 4.00

Alp Cordon Bleu 29.00

Cordon Bleu vom Schwein, geräucherter Schinken, Maraner Alpkäse und Pommes frites
Pork cordon bleu, smoked ham, Maraner alpine cheese served with French fries

Käseschnitte	20.00
Krustenbrot, gebackener Raclettekäse und Spiegelei  <i>Slices of bread with baked raclette cheese and fried egg</i>	
mit Bauernschinken / <i>with farmer ham</i> 	+ 4.00
mit Pilzen und Zwiebeln / <i>with mushrooms and onions</i>	+ 4.00
Ofenkartoffel	
Kartoffel auf Blattsalat mit Kräuter Dip (vegan)  <i>Baked potato on leaf salad and herb cream</i>	18.00
mit Speck und Kräuterrahm / <i>with bacon and herb cream</i> 	+ 4.00
mit Räucherlachs und Kräuterrahm / <i>with smoked salmon and herb cream</i>	+ 6.00
Entrecôte mit Ofenkartoffel und Kräuterrahm <i>Entrecôte with baked potato and herb cream</i>	32.00
Fleischkäse mit Spiegelei und Käsehörnli <i>Meatloaf with fried egg and cheese pasta</i>	22.00

Dessert *Desserts*

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenkompott oder Apfelmus <i>Sweet cut-up pancake with prune plum compote or apple purée</i>	13.00
Apfelküchli <i>Small fried apple cake</i>	
mit Vanillesauce oder Vanilleglace <i>with vanilla sauce or vanilla ice cream</i>	13.00
Früchtewähe mit Schlagrahm <i>Fruit tart with whipped cream</i>	6.50
Meringues mit Schlagrahm <i>Meringues with whipped cream</i>	10.50

Glace und Coupe

Bitte beachten Sie unsere separate Glace und Coupe Karte!
Please look at our separate ice-cream and sundae menu

Auf Anfrage informieren wir Sie gerne über die Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können.

We will be pleased to inform you on request about ingredients in our dishes that could trigger allergies or intolerances.

Alkoholfreie Getränke *Non-alcoholic drinks*

Offenausschank *By the glass/carafe*

	3 dl	5 dl
Arosa Bergquellwasser	1.50	2.50
Rhazünser prickelnd	4.50	6.00
Coca Cola, Rivella rot, Citro, Queens Eistee	4.50	6.00

Flaschen *Bottles*

Coca Cola Zero	3,3 dl	5.00
Rivella blau	3,3 dl	5.00
Sinalco	3,3 dl	5.00
Möhl Shorley, Apfelsaft	3,3 dl	5.00
Schweppes Bitter Lemon/Tonic	2 dl	5.00

Hausgemachte Limonade *homema de lemonade*

Holunder	5,0 dl	7.50
Himbeere	5,0 dl	7.50
Granatapfel	5,0 dl	7.50

Hausgemachter Eistee *homema de iced tea*

Zitrone	5,0 dl	7.50
Pfirsich	5,0 dl	7.50
Waldbeeren	5,0 dl	7.50

Aperitifs *Aperitifs*

Gespritzter Weisswein sauer	2 dl	7.50
Gespritzter Weisswein süss	2 dl	7.50
Wild Berry	2 cl	11.00
La vie en rose	2 cl	11.00
Vive	2 cl	11.00
Hugo	2 cl	11.00
Pink Hugo	2 cl	11.00
Abbacella Spritz (Minze, Ananas oder Orange)	2 cl	11.00

Bier und Apfelwein *Beer and cider*

Bier im Offenausschank

	3 dl	5 dl
Feldschlösschen Original	4.50	6.00
Feldschlösschen Braufrisch	4.50	6.00
Panaché Feldschlösschen Original	4.50	6.00

Flasche

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

Warme Getränke *Hot drinks*

Kaffee / Espresso	4.50
Doppelter Espresso	6.50
Milchkaffee / Latte Macchiato	5.50
Unsere Kaffees gibt es auch koffeinfrei / our coffees are also available decaffeinated	
Schokolade, Ovomaltine	4.50
Schokolade Mélange, Ovomaltine Mélange	5.50
Orangen-, Rum- oder Apfelpunsch	4.50

Tee Sirocco *Tea Sirocco*

5.00

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

Wir beziehen unser Teesortiment von Sirocco. Alle Zutaten sind aus zertifiziertem biologischem Anbau und werden ohne Geschmacks- und Farbverstärker hergestellt. Jeder Sirocco-Teebeutel ist handgefertigt und ein Unikat. Die gewünschte Intensität kann bei allen Tee- und Kräutergetränken am besten über die Ziehdauer beeinflusst werden. Die empfohlene Ziehdauer ist auf dem Sachet, sowie auf der kleinen Papieretikette aufgedruckt.

We obtain our tea assortment from Sirocco. All ingredients are from certified organic cultivation and are produced without flavour or colour enhancers. Each Sirocco tea bag is handmade and unique. For all tea and herbal drinks, the desired intensity is most easily influenced via the infusion time. The recommend brewing time is printed on the sachet and on the small paper label.

Warme Getränke mit Schuss *With a kick*

Zwetschgen Luz	7.50
«Huuskafi», nussige Likörmischung mit Schlagrahm	8.50
Schümli-Pflümli	8.50
«Eichhörnlkafi», Haselnussrahmlikör	8.50

Spirituosen *Spirits*

	Vol. %		
Grappa Brunello	41,0	2 cl	5.50
Jägermeister Fläschli	35,0	2 cl	5.50
Appenzeller Alpenbitter	29,0	4 cl	6.00
Braulio, Amaro Alpino della Valtellina	21,0	4 cl	6.00
Bündner Röteli	22,0	4 cl	6.00
Haselnussrahmlikör	17,0	4 cl	6.00
Saurer Apfel	20,0	4 cl	6.00
Doppelkümmel	28,0	4 cl	6.00
Baileys	17,0	4 cl	6.00
Williams, Zwetschge, Kernobst, Chrüter	38,0	4 cl	7.00

Champagner/Prosecco *Champagne / Prosecco*

Prosecco Akelum		1 dl	8.50
Prosecco Akelum		7,5 dl	63.50
Henri Prosecco Rosé Extra Dry		1 dl	8.50
Henri Prosecco Rosé Extra Dry		7,5 dl	63.50
Nicolas Feuillatte, Terroir Premier Cru		7,5 dl	95.00

Weine offen & Flaschen *wines by glass/bottle*

Chardonnay IGT Trevenezie	1 dl	6.00
Emozione Cantina al Poggio, Veneto, Italien	5 dl	30.00
Traubensorte / <i>Grape variety</i> : Chardonnay	1 l	60.00
Lansilo Merlot Bianco Ticino	1 dl	6.00
Cantina il Cavaliere, Plozza, Tessin, Schweiz	7,5 dl	45.00
Traubensorte / <i>Grape variety</i> : Merlot		
Cicero Sauvignon Blanc Zizers	1 dl	7.50
Rutishauser, Graubünden, Schweiz	7,5 dl	56.50
Traubensorte / <i>Grape variety</i> : Sauvignon Blanc		
Cicero Pinot Gris Zizers	1 dl	7.50
Rutishauser, Graubünden, Schweiz	7,5 dl	56.50
Traubensorte / <i>Grape variety</i> : Pinot Gris		
Pink ist the new black	1 dl	7.50
Rose AOC, Cottinelli Weinbau, Graubünden, Schweiz	7,5 dl	56.50
Traubensorte / <i>Grape variety</i> : Pinot Noir		
Maienfelder Pinot Noir AOC	1 dl	7.50
Cottinelli Weinbau, Graubünden, Schweiz	7,5 dl	56.50
Traubensorte / <i>Grape variety</i> : Pinot Noir		
Galà IGT Ticino	1 dl	8.00
Cantina il Cavaliere, Tessin, Schweiz	7,5 dl	58.00
Traubensorten / <i>Grape varieties</i> : Gallotta, Gamaret, Garanoir, Merlot		
Refosco dal Paduncolo Rosso DOC	1 dl	9.00
Scarbolo, Friaul, Italien	7,5 dl	67.00
Traubensorte / <i>Grape variety</i> : Refosco		