

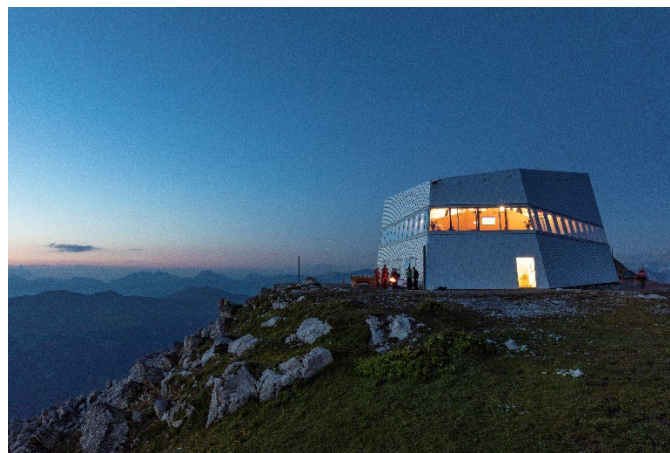


Liebe Gäste

Herzlich willkommen zum Gipfel Z'Nacht bei uns auf 2653 m ü. M.
Diesen Sommer haben wir uns etwas ganz Besonderes für Sie ausgedacht:
Mit einem neuen kulinarischen Konzept und verschiedenen Highlights
möchten wir Bergbegeisterten und Geniessern den ganzen Sommer
hindurch ein abwechslungsreiches Programm bieten.

Nun wünschen wir Ihnen einen genussreichen Aufenthalt und «An Guata»!

Ihr Gipfelstürmerteam



Gipfel Z'Nacht

Jeden Samstag vom 8. Juli bis 19. August 2023

Talfahrten ab Bergstation

Luftseilbahn Arosa-Weisshorn

19.00 Uhr | 19.30 Uhr | 20.00 Uhr

20.30 Uhr | 21.00 Uhr | 21.30 Uhr

22.00 Uhr | 22.30 Uhr

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7% MwSt.

All prices are in CHF incl. 7.7% VAT



**Regional, natürlich, nachhaltig –
unsere Fleisch-Philosophie in drei Worten**


Schweinefleisch und Rindfleisch: Wir beziehen unser ganzes Schweinefleisch regional von Reto Mani in Chur. Die Schweine geniessen in Chur tiergerechte Lebensbedingungen. 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.

Kalb, Poulet, Lamm und Wild: Unser Fleisch beziehen wir ausschliesslich aus der Schweiz.

Regional, natural, sustainable –
our meat philosophy in three words

Pork and Beef: all our pork is sourced locally, from Reto Mani in Chur. The pigs enjoy animal-friendly living conditions in Chur. 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.

Veal, Chicken, Lamb and Venison: All our meat is sourced in Switzerland.

 - Vegetarisch/Vegetarian



Hat es Ihnen bei uns gefallen oder war etwas nicht zu Ihrer Zufriedenheit?

Sagen Sie es uns persönlich und/oder bewerten Sie 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.

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7% MwSt.

All prices are in CHF incl. 7.7% VAT

Salate und Vorspeisen

Salads and starters


Red Mountain

verschiedene Blattsalate mit Cherry-Tomaten, Radiesli, Randen und Parmesan
an einer Tomaten-Zitronenvinaigrette

Selection of leaf salads with cherry tomatoes, radishes, beetroot and Parmesan cheese
with tomato and lemon vinaigrette

16

zusätzlich/ additional

marinierte Champignons/ marinated champignons 

4

crispy Pouletstreifen/ crispy chicken strips

8

Lachs Variation

Lachs geräuchert, gebeizt und als Tatar,
dazu zweierlei Saucen (Honig-Senf und Meerrettich), Dillfrischkäse und Toast

Salmon variations – smoked, marinated and tartare –
served with two sauces (honey/mustard and horseradish), cream cheese with dill and toast

21

360° Bruschetta

Focaccia-Brot, dazu Tomaten, Zwiebeln, Basilikum, Oliven-Pesto, Knoblauch-Kräuterpaste

Focaccia bread with tomatoes, onions, basil, olive pesto and garlic-herbal cream


14

Bündner Frühlingsrollen

2 Stück gefüllt mit Mangold, Bündner Bergkäse und Trockenfleischspezialitäten
von unseren Tieren aus Chur und Arosa und dazu hausgemachte süss-saure Sauce

2 Graubünden spring rolls filled with Swiss chard, Graubünden mountain cheese and
dried meat specialities from our animals in Chur and Arosa, served with homemade sweet and sour sauce

15

Vegetarisch/Vegetarian 

14

Zusätzlich Stück/additional piece


7

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7% MwSt.

All prices are in CHF incl. 7.7% VAT

Aus unserem Suppentopf „Hausgemacht“

From our "home-made soup" cauldron

Mangoldsuppe (Vegan und Glutenfrei) 

mit Kokosmilch

Chard soup with coconut milk (vegan, gluten-free)

12

Maienfelder Rieslingsuppe 

mit hausgemachten Grissini und frischen Kräutern

Maienfeld Riesling wine soup with homemade grissini and fresh herbs

12

Hausgemachte Gerstensuppe 

Homemade barley soup

13

Hauptgänge

Main courses

Rinds-Tatar "Klassisch"

"130g Rinds-Filet"

mit Steak-Tatarsauce, Eigelb, Zwiebeln, Kapern, Sardellen, Schnittlauch, Peterli, Olivenöl,
Tabasco und Senf mit Toastbrot serviert

Classic beef tartare: "130 g beef fillet,
with steak tartare sauce, egg yolk, onions, capers, anchovies, chives, parsley, olive oil, tabasco and mustard, served with toast

32

Kalbs Cordon Bleu

Gefüllt mit Bündner Rohschinken und "Savogniner Bergkäse" oder "Blauschimmelkäse"

Gemüsebouquet und Beilage nach Wahl

Veal cordon bleu filled with Graubünden raw ham and "Savogniner mountain cheese" or "Blue cheese",
served with vegetables and a side dish of your choice

42

Spare Ribs

Mariniert mit hausgemachter Kräuter-BBQ-Sauce,
dazu Ofenkartoffeln mit Sauerrahm und Grillgemüse

Spareribs – marinated with homemade herb BBQ-Sauce,
served with baked potatoes with sour cream and grilled vegetables

32

Hausgemachte Capuns

Spätzliteig mit Trockenfleischspezialitäten in Mangold gewickelt,
in Milchbouillon gekocht, mit geschmolzenem Bergkäse

Homemade capuns with meat
"Spätzli" dough and dry meat specialities,
cooked in milk bouillon with melted mountain cheese

27 / 22

Rindsfilet

serviert mit Sauce Béarnaise oder Pfeffersauce,
Gemüsebouquet und Beilage nach Wahl

Fillet of beef,

served with béarnaise sauce or poivrade sauce, vegetables and a side dish of your choice

180g Rindsfilet/fillet of beef

54

250g Rindsfilet/fillet of beef

64

Geschnetzeltes Grischun

Hirschgeschnetzeltes

an Wildpreiselbeer-Rahmsauce mit hausgemachten Spätzli

Deer strips in a creamy wild cranberry sauce with homemade "spätzli" noodles

34

Bergforelle

Müllerin Art zubereitet auf Blattspinat,
dazu Grillgemüse und Beilage nach Wahl
Mountain trout "Müllerin Art" – served on spinach leaves
with grilled vegetables and a side dish of your choice

39

Beilagen:

Kartoffelstock,

Spätzli, Kürbis-Knödel, Reis

Penne, Butter-Rösti, Pommes, Krokette

Mashed potato, homemade "spätzli" noodles, pumpkin dumplings,
rice, penne, buttered "rösti" potatoes, french fries, croquettes

Vegetarisch

Vegetarian

Spätzli

Hausgemachte Spätzli in Spinat-Rahmsauce, überbacken mit Bergkäse
homemade "spätzli" noodles in a creamy spinach sauce, gratinated with mountain cheese

19

Gipfeltöpfli

mit Gemüse, bunten Quinoa, roten Zwiebeln, Cherrytomaten, Spinat,
frischem Thymian und Nüssen (vegan und glutenfrei)

Summit pot with vegetables, colourful quinoa, red onions, cherry tomatoes,
spinach, fresh thyme and nuts (vegan and gluten-free)

23

Für unsere kleinen Gipfelstürmer

empfiehlt Rivellino

For our small mountaineers
suggested Rivellino



„Rivellino Menü“

Penne mit Tomatensauce

mit 3dl Rivella, 3dl Sirup oder 3dl Wasser

Penne in tomato sauce

include 3dl Rivella, 3dl fruit squash or 3dl water

11

„Steiböckli“

Chicken Nuggets mit Pommes

mit 3dl Rivella, 3dl Sirup oder 3dl Wasser

Chicken nuggets with French fries

include 3dl Rivella, 3dl fruit squash or 3dl water

12

„Murmeli“

Rindsburger mit Salat und Tomate

mit 3dl Rivella, 3dl Sirup oder 3dl Wasser

Beef burger with salad, cucumber, tomatoes and French fries

include 3dl Rivella, 3dl fruit squash or 3dl water

13

Zum Süssen Abschluss

Sweet finishing touches

Tiramisu

hausgemacht, klassisch und mit saisonalen Früchten

Tiramisu – homemade, classic and with seasonal fruits

10

Grand Marnier Parfait

mit frischen Früchten

Grand Marnier parfaits with fresh fruits

13

Hausgemachte Crêpes natur

Homemade Crêpes nature

8.50

Suchen Sie aus was drin sein soll:

Choose what you'd like in it:

Zimt/Zucker/cinnamon/sugar

2

Nutella/Nutella

2.50

Früchte/fruits

3

Wildbeeren/wild berries

3.50

Vanilleglace/vanilla ice-cream

3.50

Orangenlikör/orange liqueur

4.50

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7% MwSt.

All prices are in CHF incl. 7.7% VAT