Liebe Gäste

“Cordial beinvegni“ bei uns im Panoramarestaurant Rothorngipfel. Essen und Trinken wird bei diesem Panorama über 1001 Gipfel auf 2’865 m. ü. M. fast zur Nebensache! Wir geben daher alles, um Ihren Aufenthalt so angenehm wie möglich zu gestalten und Sie nach „Strich und Faden“ zu verwöhnen. In diesem Sinne “Allegra“ an einem der schönsten Plätze Graubündens und der Schweiz.

Wir freuen uns, Sie zu begrüssen und wünschen Ihnen viel Vergnügen
in der Ferienregion Arosa-Lenzerheide.

Ihre Gastgeberinnen

Frau Romy Grap
Betriebsleiterin
&
Lalica Milosavljevic
Küchenchefin

und das gesamte Rothorngipfel–Team

HüttenZauber

PANORAMA RESTAURANT
ROTHORN
GIPFEL
2865 M. Ü. M.
BLICK AUF 1001 GIPFEL

HüttenZauber

Fleisch & Fisch Herkunftsdeklaration

Wir legen grossen Wert auf artgerechte Tierhaltung und qualitativ hochstehende Fleisch- und Fischprodukte. Aus diesen Gründen beziehen wir unsere Produkte von Lieferanten, welche unseren Qualitätsnormen gerecht werden, und welchen wir unser volles Vertrauen schenken können. In diesem Sinne wünschen wir Ihnen einen guten Appetit und einen grossartigen Aufenthalt bei uns im Panoramarestaurant Rothorngipfel.

Wenn auf der Karte nichts Anderes vermerkt ist, können die markierten Lebensmittel mit Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Rindfleisch	Schweiz & Argentinien	Vorder-/Hinterschinken	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz	Trockenfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz	Salami	Schweiz
Poulet	Schweiz	Eier	Schweiz
Wurstwaren	Schweiz	Crevetten	Vietnam
Wild	Österreich		

VEGETARISCH
auch vegetarisch erhältlich
also available as a vegetarian option

GLUTENFREI
auch glutenfrei erhältlich
also available gluten-free

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und/oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.
Preise in Schweizer Franken inklusive gesetzlicher MwSt.
Our staff will gladly inform you about ingredients in our dishes that may trigger allergies and/or intolerances upon request.
All prices in Swiss Francs including VAT.
Für einen Zusatzteller erlauben wir uns, eine Gebühr zu erheben, um entstandene Mehrkosten zu decken.
We reserve the right to charge a fee for an extra plate to cover the additional costs incurred.

PANORAMA RESTAURANT
ROTHORN
GIPFEL
2865 M. Ü. M.
BLICK AUF 1001 GIPFEL

HüttenZauber

Speisekarte Novemberhoch 2026

	klein	gross
Tagessuppe - Flädlisuppe *Broth with thin sliced pancakes*	7.50	12.50
Bündner Gerstensuppe *Grisons barley soup*	9.00	16.00
Bunter Blattsalat *Assorted green leaf salads*	9.50	14.50
Bündner Salsiz mit Brot & Butter *Grisons salsiz with bread & butter*		15.50
Bündner Salsiz und Lenzerheidner Bergkäse mit Brot & Butter *Grisons salsiz with mountain cheese from Lenzerheide with bread & butter*		21.50
Rothornplättli für zwei Lenzerheidner Bergkäse, Bündnerfleisch, Rohschinken, Salsiz, Speck, Essiggemüse & hausgemachtem Birnenbrot *"Rothorn plaettli" for two with mountain cheese from Lenzerheide, air-dried Grisons meat, cured ham, Grisons salsiz, bacon, pickled vegetables & with homemade pear bread*		35.00
Älplermagronen mit Speckwürfeli, Röstzwiebeln & Apfelmus *Aelpler Macaroni with bacon bits, fried onions & apple compote*	19.50	24.50
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites Bread crumbed escalope of pork with french fries		28.50
„Panorama-Cordon Bleu" Schweins-Cordon Bleu gefüllt mit Salsiz & Bergkäse, dazu servieren wir buntes Gemüse und Pommes frites *Pork cordon bleu stuffed with Grisons salsiz & mountain cheese, served with French fries and vegetables*		36.50
Spaghetti Bolognese Spaghetti with Bolognese sauce	17.50	22.50
Poulet Knusperli mit Pommes Frites Chicken nuggets with french fries	15.50	18.50

PANORAMA RESTAURANT
ROTHORN
GIPFEL
2865 M. Ü. M.
BLICK AUF 1001 GIPFEL

HüttenZauber

Süsse Versuchungen

Hausgemachte Fruchtwähen & Kuchen *Homemade fruit tarts & cakes*	7.50
Hausgemachte Bündner Nusstorte *Homemade grisons nut cake* *plum compote*	8.50
Kaiserschmarren mit Zwetschgenkompott *"Kaiserschmarren" with plum compote*	13.50
Rahmzuschlag *Extra whipped cream*	+ 1.50
Portion Vermicelles verfeinert mit Kirsch, dazu fruchtige Röteli-Kirschen, Meringue & mit Rahm *Grisons vermicelles flavoured with cherry brandy served with fruity Röteli cherries,* *meringue & whipped cream*	11.00
Coupe Nesselrode Vermicelles verfeinert mit Kirsch, Vanilleglacé, fruchtige Röteli-Kirschen, Meringue & Rahm *„Coupe Nesselrode" with vermicelles, vanilla ice cream, fruity Röteli cherries,* *meringue & whipped cream*	12.50

Weinempfehlungen

Sauvignon Blanc Traubensorte: Sauvignon Blanc	Robert Goldenits, Burgenland	**Österreich**	1 dl	8.50
Rioja Vino Tinto Crianza DOCa Traubensorte: Garnacha Negra, Graciano, Tempranillo	Luis Alegre, Rioja	**Spanien**	1dl	8.50

PANORAMA RESTAURANT
ROTHORN
GIPFEL
2865 M. Ü. M.
BLICK AUF 1001 GIPFEL

HüttenZauber

Warme Getränke

Kaffee, Espresso, Kaffee Hag		5.00
Swissalp (Milchkaffee)		6.00
Cappuccino		6.00
Kaffee Mélange		6.00
Latte Macchiato		6.00
Kaffeegetränke mit Soja-, Hafer- oder Mandelmilch		+1.00
Milch warm / kalt	2 dl	4.00
Ovomaltine / Schokolade warm / kalt	2 dl	6.00
Ovomaltine / Schokolade Melange	2 dl	7.00
Tee Sirocco (English Breakfast, Grüntee, Bio-Verveinetee, Schweizer Kräutertee, Rotbusch-Tee mit Manderine, Kamillentee mit Orange, Marokkanischer Minztee, Ginger Lemon Dream, Früchtetee)	2.5 dl	5.50
Punsch (Apfel, Orange, Rum, Waldbeere)	2.5 dl	5.50

Warmes von Innen

Haus-Kaffee, Bündner Haselnusslikör & Brandy Baronet	40 Vol.%	4 cl	9.00
Schümli-Pflümli	40 Vol.%	4 cl	9.00
Kaffee Amaretto / Highlander Cream	16 - 28 Vol.%	4 cl	9.00
Jägertee, Holdrio, Minze Zwetschge, Glühwein	36 - 41 Vol.%	4 cl	7.00
Kaffee Fertig, Kaffee Luz	40 Vol.%	4 cl	7.00
Coretto Grappa	41 Vol.%	2 cl	7.50

Mineralwasser & Soda

Offenausschank:			
Eistee, Coca Cola, Sprite, Möhl Apfelschorle, Sodawasser		20 cl	4.00
Eistee, Coca Cola, Sprite, Möhl Apfelschorle, Sodawasser		30 cl	5.50
Eistee, Coca Cola, Sprite, Möhl Apfelschorle, Sodawasser		50 cl	7.00
Hausgemachter Alpenkräuter Eistee	20cl | 30cl |50cl	5.00 | 6.00 | 7.50	
Flaschen:			
Coca Cola Zero und Fanta		33 cl	5.50
Möhl Apfelschorle		100 cl	9.50
Thomas Henry Tonic Water, Bitter Lemon, Pink Grapefruit		20 cl	5.00
Orangensaft		20 cl	5.00
Trojka Energy		25 cl	5.00
Wasser:			
Hahnenwasser ohne Kohlensäure		30 cl	2.00
Flasche Hahnenwasser mit / ohne Kohlensäure		42.5 cl	5.00
Flasche Hahnenwasser mit / ohne Kohlensäure		75cl	7.00

PANORAMA RESTAURANT
ROTHORN
GIPFEL
2865 M. Ü. M.
BLICK AUF 1001 GIPFEL

HüttenZauber

Bier & Apfelwein

Calanda Lager offen	4.8 Vol.%	30 cl	5.50
	4.8 Vol.%	50 cl	7.50
Calanda Edelbräu	5.2 Vol.%	33 cl	5.80
Calanda 0.0 (alkoholfrei)		33 cl	5.50
Swizly Swiss Cider	5.0 Vol.%	33 cl	6.50
Erdinger Urweisse	4.9 Vol.%	50 cl	8.50
Erdinger Schneeweisse limitiert	5.2 Vol.%	50 cl	8.50
Erdinger alkoholfrei	0.5 Vol.%	33 cl	6.50
Erdinger Grapefruit alkoholfrei	0.3 Vol.%	33 cl	6.50
Möhl Apfelwein trüb mit Alkohol	4.8 Vol.%	50 cl	8.00
Möhl Apfelwein trüb ohne Alkohol	0.4 Vol.%	50 cl	8.00

Aperitif & Digestif

Martini Bianco, Martini Rosso	15 Vol.%	4 cl	9.00
Campari	23 Vol.%	4 cl	9.00
Cynar	16.5 Vol.%	4 cl	9.00
Ramazotti	30 Vol.%	4 cl	9.00
Appenzeller Alpenbitter	29 Vol.%	4 cl	9.00
Aperol Spritz			12.00
Hüttenzauber Apéro mit Alkohol			12.00
Hüttenzauber Apéro ohne Alkohol			7.50

Die Kurzen & Seitenwagen

Bündner Haselnusslikör	17 Vol.%	4 cl	9.00
Bündner Röteli	22 Vol.%	4 cl	9.00
Jägermeister	35 Vol.%	4 cl	9.00
Braulio	21 Vol.%	4 cl	9.00
Obstler, Chrüter, Pflümli, Kirsch, Zwetschge, Williams	37.5 - 40 Vol.%	2 cl	5.50
Alle Spirituosen dieser Sparte auch als Shot 2cl			*5.50*
Grappa Paesanella Amarone, Moscato, Barolo	41 Vol.%	2 cl	9.00
Château du breuil	40 - 41 Vol.%	2 cl	8.50
La Vieille Poire William, Vieille Prune sélection du Château La Valadière Apricot, La Valadière Framboise	37.5 Vol.%	2 cl	8.50