

## Liebe Gäste

“Cordial beinvegni“ bei uns im Panoramarestaurant Rothorn Gipfel. Das 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 Gastgeber

Oliver Güdel  
Betriebsleiter

Lalica Milosavljevic  
Küchenchefin

und das gesamte Rothorn Gipfel-Team

*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 tollen 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



VEGETARISCH

Auch vegetarisch erhältlich (gleicher Preis)  
Aussi végétarienne (même prix) / Also vegetarian (same price)



GLUTENFREI

Auch glutenfrei erhältlich (gleicher Preis)  
Aussi sans gluten (même prix) / Also gluten-free (same price)

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.

Tous les prix en francs suisses y compris la TVA.

*All prices in Swiss Francs including VAT.*

Zusatzteller für das Teilen von Speisen + 3.00

Für den Fall, dass weniger Gerichte bestellt werden, als Gäste am Tisch sind, erlauben wir uns für den Zusatzteller eine Gebühr zu erheben, um entstandene Mehrkosten zu decken.

Assiette supplémentaire pour le partage des plats + 3.00 CHF

Dans le cas où le nombre de plats commandés est inférieur au nombre de convives à table, nous nous permettons de prélever une taxe pour l'assiette supplémentaire afin de couvrir les frais supplémentaires occasionnés.

*Additional plate for sharing dishes + 3.00 CHF*

*In the event that fewer dishes are ordered than there are guests at the table, we take the liberty of charging a fee for the additional plate to cover any additional costs incurred*

**Frühstücken über 1001 Gipfel**  
Jeden Tag bis 10.30 Uhr

<b>Frühstück</b>	18.50
Gipfeli, Brot, Zopf mit Konfitüre, Honig und Butter dazu 1 Glas Orangensaft und Kaffee, Tee, Ovo oder Schoggi <i>Croissant et pain, „Zopf“ servi avec marmelade, miel, beurre, 1 verre jus d'orange et un café, thé ou chocolat chaud Croissant and bread, «Zopf» served with jam, honey, butter, 1 glass of orange juice and a coffee, tea, or hot chocolate</i>	
Birchermüesli Céréales pour bircher <i>Bircher cereal</i>	klein 6.50 gross 10.50
<b>Eier und Rösti</b>	
3-Minuten oder Hartgekochtes Ei Œuf de 3 minutes ou œuf dur 3-Minute or Hard Boiled Egg	3.50
Zwei Spiegeleier Deux œufs au plat Two fried eggs	7.50
Zwei Spiegeleier mit Speck oder Schinken Deux œufs au plat avec du bacon ou du jambon Two fried eggs with bacon or ham	10.50
Rührei mit 2 Eiern Oeufs brouillés avec 2 oeufs Scrambled eggs with 2 eggs	7.50
Rührei mit 2 Eiern, mit Schinken oder Speck Oeufs brouillés avec 2 oeufs, avec jambon ou bacon Scrambled eggs with 2 eggs, with ham or bacon	10.50
Rösti nature	11.00
<b>Käse und Fleisch</b>	
Alpkäse Fromage d'alpage Alpine cheese	6.50
Schinken Jambon Ham	6.50

## Hausgemachte Suppen

	2 dl	4 dl
Tagessuppe Soupe du jour <i>Soup of the day</i>	7.50	12.50
Bündner Gerstensuppe Potage à l'orge des Grisons <i>Grisonian barley soup</i>	9.00	16.00
mit Hüttenzauberli (Rind- Schweinswürstli aus Eigenproduktion) avec saucisses de Hüttenzauber (saucisses de bœuf et de porc fait à la maison) <i>with Hüttenzauberli (homemade sausage of beef and porc)</i>	11.50	21.00
Curry-Kokoscrèmesuppe mit Riesencrevetten Soupe à la crème au curry et noix de coco avec crevette géante <i>Curry-coconut cream soup with giant prawns</i>	10.50	17.50

## „Für Zwischendurch“

Bündner Salsiz «Salsiz» Saucisse de Grisons <i>«Salsiz» dried Grisons sausage</i>	12.50
Bündner Salsiz und Lenzerheidner Bergkäse «Salsiz» saucisse de Grison avec fromage des montagnes de Lenzerheide <i>«Salsiz» dried Grisons sausage with mountain cheese from Lenzerheide</i>	19.50
Rothornplättli Lenzerheidner Bergkäse, Bündnerfleisch, Rohschinken, Salsiz, Speck, Essiggemüse und hausgemachtem Birnenbrot Fromage des montagnes de Lenzerheide, viande séchée de Grison, jambon cru, salsiz, lard, légumes au vinaigre avec pain aux poires fait à la maison <i>Mountain cheese from Lenzerheide, air-dried Grisons meats, cured ham, salsiz, bacon, pickled vegetables served with homemade pear-bread</i>	32.50

## Flammkuchen

Flammkuchen Caprese mit Crème fraîche, Tomaten, Burrata und Basilikum Pesto Tarte flambée avec crème fraîche, tomates, burrata et basilic pesto <i>Tarte flambee with crème fraîche, tomatoes, burrata and basil pesto</i>	25.50
Flammkuchen Grischun 🌱 mit Crème fraîche, Trockenfleischstreifen, roten Zwiebeln und Bergkäse Tarte flambée avec crème fraîche, viande séchée, oignons rouge et fromage de montagne <i>Tarte flambee with crème fraîche, cured meat, red onions and mountain cheese</i>	25.50

## Salate & Vorspeisen

	klein	gross
Bunter Blattsalat 🍴 Salade à feuilles mélangée <i>Leaf salad</i>	9.50	14.50
Bunter gemischter Salat 🍴 Salade composée <i>Mixed salad</i>	10.50	15.50
Nüsslisalat mit paniertes, frittiertes Burrata angereichert mit 🍴 🌱 Champignons, Speck und Brotcroutons Salade de rampon avec burrata panée et frite enrichi de champignons, lard et croûtons de pain <i>Lamb's lettuce breaded deep-fried burrata enriched with mushrooms, bacon and bread croutons</i>		20.50
Gipfelsalat 🌱 Verschiedene Blattsalate mit Bündnerfleischstreifen, Baumnüssen und sautierten Steinpilzen Salade à feuilles mélangée avec lanières de viande séchée de Grison, noix et bolets sauté <i>Mixed lettuce with air-dried Grison meat stipes, walnuts and sautéed ceps</i>	19.50	24.50
Salatteller „Rothorngipfel“ 🍴 mit verschiedenen Blattsalaten Assiette de salades avec salade à feuilles mélangée <i>Salad bowl with various leaf salads</i>		
und Pouletbruststreifen, et lamelles de poitrine de poulet <i>and chicken breast strips</i>	20.50	25.50
und Riesencrevetten avec des crevettes géantes <i>with giant prawns</i>	22.50	27.50

Hausgemachte Salatsaucen: Französisch oder Italienisch 🍴

\*Sauce à salade fait à la maison: française ou italienne

*\*Homemade salad sauce: French or italian*

## Hüttenzauber für Geniesser

„Panorama-Cordon Bleu“*	34.50
Schweins-Cordon Bleu gefüllt mit Mangold, Salsiz und Bergkäse, dazu servieren wir eine Beilage nach Wahl	
<i>Cordon bleu de porc farci avec poirée, saucisse de salsiz et fromage des montagne, servi avec garniture de choix</i>	
<i>Pork cordon bleu with chard leaf, sausage salsiz and mountain cheese, served with a side dish of choice</i>	
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“	38.00
dazu servieren wir eine Beilage nach Wahl	
<i>Emincé de veau avec une sauce crème servi avec garniture de choix</i>	
<i>Sliced veal in a cream sauce served with a side dish of choice</i>	
Entrecôte 180 gr « Café de Paris »	40.50
dazu servieren wir Kartoffelgratin und Gemüse	
<i>Entrecôte Café de Paris accompagné d'un gratin de pommes de terre et légumes</i>	
<i>Entrecôte Café de Paris with potato gratin and vegetables</i>	
Panorama Pizokels	44.50
Hausgemachte Quarkpizokels mit Rindsfiletstreifen und Steinpilzen an Kräuterjus	
<i>Pizokels au fromage blanc avec lanières de filet de bœuf et bolets en jus des herbes</i>	
<i>Homemade curd Pizokels with beef fillet strips served with ceps and a herb-gravy</i>	
Rindsfilet 200gr mit Kräuterbutter	54.50
dazu servieren wir eine Beilage nach Wahl	
<i>Filet de bœuf 200gr avec beurre aux herbes servi avec garniture de choix</i>	
<i>Beef fillet 200gr with herb butter served with a side dish of choice</i>	

\*Beilagen: Rösti, Pommes Frites, Spätzli Teigwaren, Kartoffelgratin, Gemüsebeilage oder Salatgarnitur

*\*Garnitures: Rösti, pommes-frites, spätzli, pâtes, gratin de pommes de terre, légumes ou salade composée*  
*\*Side dishes: Rösti, fries, spaetzli, pasta, potato gratin, vegetables or mixed salad*

## Gipfelstürmer

Käsespätzli mit Röstzwiebeln und Apfelmus Spätzli au fromage avec oignons grillés et compote de pommes <i>Cheese noodls with fried onions and apple compote</i>	24.50
„Hütten“-Rösti 🌱 hausgemachte Kartoffelrösti mit Tomaten, Speck, Spiegelei, überbacken mit Bergkäse Rösti avec tomates, lard et un œuf sur le plat et gratinée avec fromage de montagne <i>Homemade Rösti with tomatoes, bacon, fried egg gratinated with mountain cheese</i>	26.00
„Gärtnerin“-Rösti 🌱 hausgemachte Kartoffelrösti mit Gemüse, Spiegelei, überbacken mit Bergkäse Rösti de pommes de terre maison aux légumes, œuf au plat, gratiné au fromage de montagne <i>Homemade potato rösti, vegetables, fried egg, gratinated with mountain cheese</i>	25.00
Hausgemachte Capuns 🌱 Spätzliteig mit Rohschinken, Speck und Landjäger eingewickelt in ein Mangoldblatt gekocht in einer Rahmbouillon, mit Käse gratiniert Capuns maison Pâte à spätzli avec jambon cru, lard et galettes de terre enveloppés dans une feuille de blette cuit dans un bouillon à la crème, gratiné au fromage <i>Homemade Capuns Spaetzli dough with raw ham, bacon and landjäger wrapped in a chard leaf cooked in a cream broth, gratinated with cheese</i>	29.50
Spaghetti „Alpsee“ 🌱 serviert mit Riesencrevetten, Rucola, Cherrytomaten, Olivenöl und Peperocini Spaghetti servi avec crevettes géantes, rouquette, tomates cerises, huile d'olive et piments <i>Spaghetti served with prawns, garden rocket, cherry tomatoes, olive oil and chili peppers</i>	32.50

## Vegan

Pasta Polpette Vegane Hackbällchen an einer feinen Tomaten-Basilikum Sauce auf tricolore Spiralen Boulettes de viande végétaliennes avec une délicieuse sauce tomate-basilic sur des spirales tricolores <i>Vegan meatballs with a fine tomato and basil sauce on tricolour spirals</i>	28.50
--	-------

## Süsse Versuchungen

Hausgemachte Fruchtwähen und Kuchen aus der Kuchenvitrine Tartes aux fruits fait à la maison <i>Homemade fruit tarts</i>	7.50
Lala's Home made Nusstorte Gâteau aux noix Lala's Home made <i>Lala's home made nut cake</i>	8.50
Hausgemachter Apfelstrudel mit warmer Vanillesauce Strudel aux pommes avec sauce à la vanille chaude <i>Apple strudel with warm vanilla sauce</i>	12.50
Kaiserschmarren mit Zwetschgenkompott Sorte de crêpe coupée en morceaux à la compote de prunes <i>Sugared pancake with raisins and plum compote</i>	13.50
Rahmzuschlag Supplement crème <i>Extra whipped cream</i>	+ 1.50

## Weissweine

### Hauswein

Magico bianco by Hüttenzauber	Florian Brigl, Lombardia/Valtellina	<b>Italien</b>	1 dl	6.50
Traubensorte: Pinot Bianco			7 ½dl	42.00
Diese Spezialität hat den Charakter eines spritzigen Weissen, besitzt aber zudem die entspannenden Eigenschaften des Rotweins. Eine zarte und vornehme Art.				

### Hauswein

Bärgwy AOC by Hüttenzauber	Riem&Daepf, Wallis	<b>Schweiz</b>	1 dl	6.00
Traubensorte: Chasselas			5 dl	27.00
Hellgelb glitzernde Farbe. Delikat und fruchtig von seinem Terroir geprägt. Harmonisch, zart und schmeichelnd. Ein angenehm langanhaltendes, schön abgerundetes Finale.			7 ½dl	41.00

### Hauswein

Blanc de Noir FlischFlisch	Weingut Schnell, Graubünden	<b>Schweiz</b>	1 dl	6.00
Traubensorte: Blauburgunder			3.75 dl	20.00
Saftiges Aroma von Ananas und Aprikosen, perfekt integrierte Säure			5 dl	29.00
			7 ½ dl	39.00
			Magnum 15 dl	78.00
			Jeroboam 30 dl	152.00

Cuvée Blanc AOC	Schloss Salenegg, Graubünden	<b>Schweiz</b>	1 dl	9.00
Traubensorte: Assemblage Pinot blanc de noirs & Chardonnay			7 ½ dl	61.00
Die Nase zeigt viel Frucht mit feinen blumigen Noten, Banane und sogar etwas Maracuja. Im Gaumen ist die Cuvée Blanche wunderschön ausbalanciert, da Frucht und Säurestruktur perfekt aufeinander abgestimmt sind, was die Fruchtsüsse ohne jeglichen Restzucker voll zum Tragen bringt. Diese Cuvée passt einfach zu allem: zum Apéro ebenso wie zu einer Vorspeise mit Fisch oder einem asiatischen Gericht. Die Kombination der frischen Säure, der Trockenheit und dem durch den Chardonnay mitgebrachten Körper verleiht unserer Cuvée Blanche die besondere Note, mit der man immer richtigliegt. Eine Schmeichlerin, die nicht sättigt und Lust auf Me(e)(h)r macht.				

Pinot Grigio delle Venezie DOC	Cantina al Poggio, Veneto	<b>Italien</b>	1 dl	6.00
Traubensorte: Pinot Grigio			7 ½ dl	41.00
Bouquet von Mandel, Honig und Ingwer. Erfrischende Nuancen von Limette und grünem Apfel.				

Sauvignon Blanc	Robert Goldenits, Burgenland	<b>Österreich</b>	1 dl	7.50
Traubensorte: Sauvignon Blanc			7 ½dl	47.00
Feine Noten von reifem Paprika in der Nase. Am Gaumen Stachelbeeren mit kräftiger Struktur. Schöner Fruchtschmelz mit Cassis im Abgang.				

## Roséwein

Tetuna Rosé Robert Goldentis, Burgenland **Österreich** 1 dl 6.00  
 Traubensorte: Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah Zweigelt 7 ½dl 41.00  
 Halbtrocken, enorme Beerenfrucht, finessenreich, idealer Aperitif, spritzig und erfrischend im Gaumen.

Rioja Rosé Debastado Luis Alegre **Spanien** 1 dl 6.00  
 Traubensorte: Garnacha, Malvasia, Tempranillo, Viura 7 ½ dl 41.00  
 Lachsrosa mit orangefarbenen Reflexen. In der Nase Düfte von frischem Obstsalat aus tropischen Früchten mit aromatischen wilden Blumen. Sehr angenehmer, befriedigender und ausgewogener Geschmack mit einer moderaten Säure. Frische tropische Fruchtaromen wie Ananas.

## Rotweine

### Hausweine:

Magico Rosso IGT by Hüttenzauber Plozza, Puglia **Italien** 1 dl 6.50  
 Traubensorte: Primitivo 7 ½ dl 46.00  
 Intensives Rubinrot mit Violettreflexen. Intensives Bouquet nach Kirschen und Zwetschgen mit Noten von Rosmarin und Vanille. Im Gaumen fruchtbetont und elegant. Ein mittelschwerer Wein mit einem weichen Abgang.

Herzklopfa „Selezione Hüttenzauber“ Cottinelli, Graubünden **Schweiz** 1 dl 9.00  
 Traubensorte: Cabernet Cabin, Dorio, Dorsa, Diolinoir, Zweigelt, Merlot 7 ½ dl 63.00  
 Pinot Noir typische fruchtige Aromen von reifen Himbeeren und Erdbeeren. Magnum 15 dl 116.00  
 Die Eleganz vom Diolinoir passt wunderbar zum würzigen Duft der Zweigelt-Trauben. Alle Trauben gedeihen in der Reblage Molinära in Trimmis. Der Ausbau erfolgt während 6 Monaten im Barrique und in 500 Litern Holzfässern aus französischer Eiche.

Maienfelder Pinot Noir FleischFlisch Weingut Schnell, Graubünden **Schweiz** 1 dl 7.00  
 Traubensorte: Pinot Noir 3.75 dl 24.00  
 Caramel | Kirschen | Tannine | lange verleihende Säure 5 dl 32.00  
 7 ½ dl 46.00  
 Magnum 15 dl 92.00  
 Jeroboam 30 dl 180.00

Stelle di notte IGT Selezione Hüttenzauber Tenuta Caparzo, Toscana **Italien** 1dl 6.50  
 Traubensorte: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah 7. ½dl 46.00  
 Brombeeren | erfrischende Säure | jugendliche Tannine Magnum 15dl 85.00

Assemblage Rouge	Chateau Lichten, Wallis	<b>Schweiz</b>	1dl	9.50
Traubensorte: Cornalin, Humagne rouge, Syrah				
			7 ½ dl	65.00
Sehr kräftiges, lebhaftes Rot. In der Nase überwältigende Noten von wilden Früchten, Wald- und Gartenbeeren. Lebhafter Auftakt mit sehr ausgeprägten und perfekt eingebundenen Tanninen.				
Zweigelt vom Heideboden	Robert Goldenits, Burgenland	<b>Österreich</b>	1dl	6.50
Traubensorte: Zweigelt				
			7 ½ dl	43.00
Rubingranat mit violetten Reflexen, schöne Kirschnase, am Gaumen Beerenfrucht und weiches Tannin, cremige Textur, harmonisch und rund im Abgang.				
Rioja Vino Tinto Crianza DOCa	Luis Alegre, Rioja	<b>Spanien</b>		
Traubensorte: Garnacha Negra, Graciano, Tempranillo				
			1dl	6.50
Kirschrote Farbe, intensiv in der Nase mit Geewürz- und Balsamnoten im			7 ½ dl	42.50
Hintergrund. Aromen von schwarzer reifer Frucht mit Räuchernoten, sowie			<b>Magnum</b>	15 dl
Vanille- Tabaknoten. Sehr anhaltend, samtig und mild im Gaumen.				81.00
Cannonau di Sardegna DOC	Tenuta Olianias, Sardinien	<b>Italien</b>	7 ½ dl	49.00
Traubensorte: Cannonau, Alicante Bouschet				
Sein Geschmack ist frisch und gut strukturiert. Ausgeprägte Noten nach Waldfrüchten mischen sich mit Nuancen von Bitterschokolade und Tabak. Weiche Tannine und eine angenehme Säure im Abgang.				
Valpolicella Ripasso Superiore DOCAzienda Agricola Maso Maroni, Poiano		<b>Italien</b>	dl	8.00
Rebsorten: Corvinone, Corvina, Rondinella				
			7. ½ dl	54.00
Rubinrote Farbe mit violetten Nuancen; der Duft erinnert an kleine Früchte			<b>Magnum</b>	15 dl
die im Unterholz wachsen, an Kirsche und Dauerkräuter mit einem Hauch von Gewürzen. Im Mund entfaltet er sich weich, rund, vielseitig und anhaltend im Geschmack				
Bad Boy Sangiovese, IGT Toscana		<b>Italien</b>	1dl	9.00
Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese				
			7. ½ dl	63.00
Die drei Rebsorten Sangiovese, Merlot und Cabernet Sauvignon (alle südliche Toskana) wurden handgelesen und in dieser Cuvée perfekt harmonisch aufeinander abgestimmt. Der Ausbau erfolgte separat über 18 Monate in grossen Holzfässern und Barriques.				
Have a Dream		<b>Italien</b>	1dl	7.00
Traubensorten: Sangiovese				
			7. ½ dl	63.00
Have a Dream, klein oder gross, es ist ein Anreiz, dem zu folgen, was du mehr liebst. Pure Sangiovese-Traube aus der Toskana. Es ist ein perfekter Wein, um unsere Fantasie zum Fliegen zu bringen.				
Cran Fortissimo, IG Alenteijo	Casa Sato Lima, Lima	<b>Portugal</b>	1dl	6.50
Rebsorte: Alicante, Syrah, Touriga Nacional				
			7. ½ dl	44.00
Früchten   würzigen Noten anhaltender und angenehmer Abgang				

## Einzelflaschen

Merlot Thayngen WeinStamm, Schaffhausen **Schweiz** 7 ½ dl 69.00

Traubensorte: Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon

In der Nase erinnert dieser Wein an schwarze Beeren und weist eine angenehme Würznote auf. Am Gaumen erscheint er vollmundig mit sehr guter Struktur, harmonisch und vielseitig. Besticht durch seinen langanhaltenden Abgang.

Langhe DOC Nebbiolo Angelo Mauro Veglio **Italien** 7 ½ dl 67.00

Traubensorte: Nebbiolo

Himbeere | leichte Tannine | fruchtig-frisch

Cuvée TT Reserva Quinta das Marias **Portugal** 7.5dl 72.00

Traubensorte: Tinta Roriz, Touriga Nacional

Rote Früchte | Pflaume und Gewürznote | langer, eleganter Abgang

Haut-Médoc AOC, Cru Bourgeois Château Lamothe-Bergeron **Frankreich** 7.5dl 72.00

Traubensorte: Merlot, Cabernet Sauvignon

Aromatisch | finessenreich mit einer holzigen Spitze | runde und geschlossene Tannine

## Schaumweine

Prosecco Spumante DOC Extra dry Goccia d'Oro **Italien** 1 dl 8.50

Traubensorte: Glera (Prosecco)

Ein trockener Schaumwein mit einer sehr feinen und beständigen Perlage.

Dieser Prosecco besticht durch seine Eleganz und Charakteristik.

3 ¾ dl 27.50

7 ½ dl 55.00

Prosecco DOP Rosé Millesimato Montresor **Italien** 1 dl 8.50

Traubensorte: Glera, Pinot Noir

In der Nase frisch, mit zartem Duft von Himbeeren, Akazienblüten und Zitrus.

Im Gaumen prickelnd, erfrischend und harmonisch.

7 ½ dl 49.00

## Champagne

Louis Roederer Champagne **Frankreich** 3 ¾ dl 55.00

Traubensorte: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

In der Nase verführen frische Frühlingsdüfte und feine Röstaromen mit einem Hauch von Honig. Im Gaumen Entfaltung von reifen Früchten, vor allem Zitrusfrüchten welche dem Champagner ein abgerundetes Geschmacksprofil und einen frischen Abgang verleihen.

7 ½ dl 105.00

## Vollmondabfahrt

Während Sie im Panoramarestaurant Rothorn Gipfel die nächtliche Aussicht über 1'001 Berggipfel genießen, serviert Ihnen die Rothorn Crew ein feines Menu auf 2'865 m ü.M. Die anschliessend geführte Talabfahrt unter kundiger Leitung und im Licht des Vollmondes wird Ihnen in eindrücklicher Erinnerung bleiben



## Termine

Samstag 11. & Sonntag 12. Januar 2025  
Montag 10. & Dienstag 11. Februar 2025  
Mittwoch 12. & Donnerstag 13. März 2024

Reservation unter  
[https://arosalenzerheide.swiss/de/Lenzerheide/Aktuell/Veranstaltungskalender/Vollmondabfahrt-Rothorn\\_ed\\_14429864](https://arosalenzerheide.swiss/de/Lenzerheide/Aktuell/Veranstaltungskalender/Vollmondabfahrt-Rothorn_ed_14429864)

## 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 (Silberlindenblüten, English Breakfast, Grüntee, Bio-Verveintee, 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
Hüttenzauber-Kaffee, Vieille Poire und weitere Geheimnisse	40 Vol.%	4 cl	9.00
Winterzauberkaffee, Zimtlkör	30 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	6.50

## 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, Rivella Rot, Rivella Blau, Fanta		33 cl	5.50
Möhl Apfelschorle		100 cl	9.50
Thomas Henry Tonic Water, Bitter Lemon		20 cl	5.00
Orangensaft		20 cl	5.00
Trojka Energy		25 cl	5.00

### Wasser:

Hanenwasser ohne Kohlensäure		30 cl	2.00
Flasche Hanenwasser mit / ohne Kohlensäure		42.5 cl	5.00
Flasche Hanenwasser mit / ohne Kohlensäure		75cl	7.00

## Bier & Apfelwein

Calanda Lager offen	4.8 Vol.%	30 cl	5.50
	4.8 Vol.%	50 cl	7.50
Huusbier	5.2 Vol.%	30 cl	5.50
	5.2 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	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
Schützengarten Klosterbräu Bügelflasche	4.8 Vol.%	33 cl	6.50

## 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	6.00
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, Pflümüli, Kirsch, Zwetschge, Williams	37.5 - 40 Vol.%	2 cl	5.50
Alle Spirituosen 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	37.5 Vol.%	2 cl	8.50

## Cognac

Rémy Martin VSOP	40 Vol.%	2 cl	8.50
Hennessy XO	40 Vol.%	2 cl	18.00

## Whisky

Glenmorangie Single Malt Scotch Whisky 10 Years	40 Vol.%	4 cl	13.00
Jack Daniel's	43 Vol.%	4 cl	10.00