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

Frühstücken über 1001 Gipfel

Jeden Tag bis 10.30 Uhr

Kleines Frühstück 18.50
1 Gipfeli, 2 Scheiben Brot & Zopf, mit Konfitüre, Honig & Butter
dazu 1 Glas Orangensaft & Kaffee, Tee, Ovo oder Schoggi
1 Croissant and 2 slices of bread & «Zopf», with jam, honey, butter,
1 glass of orange juice and a coffee, tea, hot chocolate or hot Ovomaltine

Grosses Frühstück 25.50
1 Gipfeli, 2 Scheiben Brot & Zopf mit Konfitüre, Honig & Butter sowie
einem Schinken- & Käseteller und ein kleines Birchermüsli, dazu 1 Glas Orangensaft & Kaffee,
Tee, Ovo oder Schoggi
1 Croissant and 2 slices of bread & «Zopf», with jam, honey, butter, ham and cheese plate, « birchermuesli »,
1 glass of orange juice and a coffee, tea, hot chocolateor hot Ovomaltine

Upgrades

Zwei Spiegeleier 7.50
Two fried eggs

Zwei Spiegeleier mit Speck oder Schinken 10.50
Two fried eggs with bacon or ham

Rührei aus 2 Eiern 7.50
Scrambled eggs made with 2 eggs

Rührei aus 2 Eiern, mit Schinken oder Speck 10.50
Scrambled eggs made with 2 eggs, with ham or bacon

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

HüttenZauber

	klein	gross
Tagessuppe *Soup of the day*	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
Käsespätzli mit Röstzwiebeln & Apfelmus *Cheese "spaetzli" with fried onions & apple compote*		26.50
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites Bread crumbed escalope of pork with french fries		28.50
„Panorama-Cordon Bleu" Schweins-Cordon Bleu gefüllt mit Mangold, Salsiz & Bergkäse, dazu servieren wir Pommes, Spätzli, Gemüse oder grünen Salat *Pork cordon bleu stuffed with chard leaf, Grisons salsiz & mountain cheese, served with French fries, "spaetzli", vegetables or green salad*		36.50
Spaghetti Bolognese Spaghetti with Bolognese sauce		22.50
Chicken Nuggets mit Pommes Frites Chicken nuggets with french fries		18.50

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

HüttenZauber

Flammkuchen

Flammkuchen Grischun 27.50
mit Crème fraîche, Trockenfleischstreifen (Rind & Schwein), roten Zwiebeln & Bergkäse
Tarte flambée with crème fraîche, strips of dried meat (beef & pork), red onions & mountain cheese

Süsse Versuchungen

Hausgemachte Fruchtwähen & Kuchen 7.50
Homemade fruit tarts & cakes

Hausgemachte Bündner Nusstorte 8.50
Homemade grisons nut cake
plum compote

Kaiserschmarren mit Zwetschgenkompott 13.50
"Kaiserschmarren" with plum compote

Rahmzuschlag + 1.50
Extra whipped cream

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

HüttenZauber

Weissweine

Aura Bianco del Ticino	Guido Brivio	Tessin	1dl	8.50
Traubensorte : Bianco di Merlot, Chardonnay, Sauvignon blanc, Sémillon			7 ½dl	56.00
Komplexes und intensives Bouquet mit Aromen von Zitrusfrüchten, begleitet von einer zarten Säure				
Blanc de Noir FlischFlisch	Weingut Schnell, Graubünden	**Schweiz**	1 dl	8.50
Traubensorte: Blauburgunder			7 ½ dl	58.00
Saftiges Aroma von Ananas und Aprikosen, perfekt integrierte Säure				
Bärgwy AOC by Hüttenzauber	Riem&Daepp, Wallis	**Schweiz**	1 dl	6.50
Traubensorte: Chasselas			5 dl	30.00
Hellgelb glitzernde Farbe. Delikat und fruchtig von seinem Terroir geprägt. Harmonisch,			7 ½dl	42.00
zart und schmeichelnd. Ein angenehm langanhaltendes, schön abgerundetes Finale.				
Cuvée Blanc AOC	Schloss Salenegg, Graubünden	**Schweiz**	1 dl	9.50
Traubensorte: Assemblage Pinot blanc de noir & Chardonnay			7 ½ dl	63.00
Fruchtiges Aroma von Maracuja und Banane, erfrischende Säure.				
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 richtig liegt. Eine Schmeichlerin, die nicht sättigt und Lust				
auf mehr macht.				.
Sauvignon Blanc	Robert Goldenits, Burgenland	**Österreich**	1 dl	8.50
Traubensorte: Sauvignon Blanc			7 ½dl	56.00
Feine Noten von reifer Paprika in der Nase. Am Gaumen Stachelbeeren				
mit kräftiger Struktur. Schöner Fruchtschmelz mit Cassis im Abgang.				

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

HüttenZauber

Roséwein

Tetuna Rosé	Robert Goldentis, Burgenland	**Österreich**		
Traubensorte: Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah Zweigelt			7 ½dl	49.00
Halbtrocken, enorme Beerenfrucht, finessenreich, idealer Aperitif, spritzig und erfrischend im Gaumen.				
Rosado Flores	Luis Alegre	**Spanien**	1 dl	8.50
Traubensorte: Garnacha, Malvasia, Tempranillo, Viura			7 ½ dl	56.00
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	42.00
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	9.50
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 FlischFlisch	Weingut Schnell, Graubünden	**Schweiz**	1 dl	7.50
Traubensorte: Pinot Noir			5 dl	35.00
Reiche Aromen von Karamell und reifen Kirschen, eingebunden in kraftvolle Tannine und eine lange, verleihende Säure.			7 ½ dl	49.00

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

HüttenZauber

Aura Merlot del Ticino	Guide Brivio, Tessin	**Schweiz**	1dl	8.50
Traubensorte: Merlot			7.5 dl	56.00
Frisches und fruchtiges Brombeerbouquet, weich und elegant mit einem harmonischen Ausklang				
Stelle Di Notte “Selezione Hüttenzauber”	Tenuta Caparzo	**Italien**	1dl	7.00
Traubensorten: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah			7. ½ dl	49.00
Dunkle Beeren, samtige Struktur und feine Würze.		Magnum	15 dl	89.00
Ein ausgewogener, harmonischer Rotwein aus der Toskana mit weichem Abgang.				
Assemblage Rouge	Chateau Lichten, Wallis	**Schweiz**	1dl	9.50
Traubensorte: Cornalin, Humagne rouge, Syrah			7 ½ dl	64.00
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	**Österreich**	1dl	9.50
Traubensorte: Zweigelt			7 ½ dl	63.00
Rubingranat mit violetten Reflexen, schöne Kirschnase, am Gaumen Beerenfrucht und weiches Tannin, cremige Textur, harmonisch und rund im Abgang.				
Barahonda Summum	Senorio de Barahonda	**Spanien**	1dl	9.90
Traubensorte: Monastrell			7 ½ dl	68.00
Kraftvoller spanischer Rotwein mit intensiven Aromen von dunklen Beeren, feinen Gewürzen und edlen Röstaromen. Vollmundig, samtig und elegant mit langem, würzigem Nachhall.			15 dl	135.00
Valpolicella Classico DOP Ripasso	Giacomo Montreos	**Italien**	dl	8.50
Rebsorten: Corvins veronese, Rondinella, Molinara			7. ½ dl	56.00
Vollmundiger Ripasso mit Aromen von reifen Kirschen, Gewürzen und feinen Holznoten. Samtig, elegant und ausgewogen mit langem Nachhall.				
Bad Boy Sangiovese, IGT Toscana		**Italien**	1dl	10.50
Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese			7. ½ dl	70.00
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.				
Cran Fortissimo, IG Alenteijo	Casa Satos Lima, Lima	**Portugal**	1dl	8.50
Rebsorte: Alicante, Syrah, Touriga Naciona			7. ½ dl	56.00
Früchten | würzigen Noten anhaltender und angenehmer Abgang				

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

HüttenZauber

Einzelflaschen

Merlot Thayngen	WeinStamm, Schaffhausen	**Schweiz**	7 ½ dl	63.00

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	63.00

Traubensorte: Nebbiolo
Himbeere | leichte Tannine | fruchtig-frisch

Have a Dream		**Italien**		
Traubensorten: Sangiovese			7. ½ dl	56.00

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.

Cuvée TT Reserva	Quinta das Marias	**Portugal**	7 ½ dl	56.00

Traubensorte: Tinta Roriz, Touriga Nacional
Rote Früchte | Pflaume und Gewürznote | langer, eleganter Abgang

Schaumweine

Prosecco Spumante DOC Extra dry	Goccia d'Oro	**Italien**	1 dl	8.50
Traubensorte: Glera (Prosecco)			3 ¾ dl	31.50
Ein trockener Schaumwein mit einer sehr feinen und beständigen Perlage.			7 ½ dl	56.00

Dieser Prosecco besticht durch seine Eleganz und Charakteristik.

Champagne

Louis Roederer	Champagne	**Frankreich**	3 ¾ dl	62.00
Traubensorte: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier			7 ½ dl	118.00

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.

Vollmondabfahrt

Während Sie im Panoramarestaurant Rothorngipfel 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

Mittwoch, 20. Januar 2027
Freitag, 19. Februar 2027
Freitag, 19. März 2027

Reservation unter:
Vollmondabfahrt Rothorn | Arosa Lenzerheide

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 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
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 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

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/ Gold Label	40 Vol%	4 cl	10.00/ 9.00