



Willkommen im HRK RAMOZ

Am Fusse des weltbekannten Ferienklassikers Arosa in einem romantisch, idyllischen Naturparadies liegt unser HRK RAMOZ. Es ist eingebettet in eine faszinierende Berglandschaft und bietet seinen Gästen ein spannendes und vielseitiges Urlaubsspektrum und eine einzigartige Erlebniswelt.

HRK - DREI BUCHSTABEN FÜR IHR WOHLERGEHEN

H für Hotel – **R** für Restaurant – **K** für Kegelbahn

Unser gemütliches Holzhaus liegt an der Hauptstrasse (Schanfiggerstrasse) nach Arosa, in direkter Nachbarschaft zum Bahnhof Litzirüti. Das Hotel verfügt über 30 Betten aufgeteilt in Doppelzimmer zur Einzelbenutzung, Doppel-, 3-Bett- & 4-Bettzimmer. Vom Hotel Ramoz ins Zentrum von Arosa fährt man mit dem Auto rund 5 Minuten.

Mit der Rätischen Bahn erreichen Sie ebenfalls in wenigen Minuten direkt die Abfahrtsterminals der Bergbahnen Arosa.

Mit unserer Auswahl an Speisen haben wir für Sie die traditionelle, gutbürgerliche Küche mit der modernen, leichten und frischen Küche verbunden. Wir verwenden ausschliesslich Lebensmittel aus der Region welche täglich frisch verarbeitet werden. Dieser Qualitätsanspruch ist in unserem Haus oberstes Credo. Für Sport- und Plausch Kegler stehen im Untergeschoss zwei halbautomatische Kegelbahnen zur Verfügung.

Die beiden Bahnen bieten Platz für max. 20 Personen. Ein Dartautomat sowie Sat-TV rundet unser Unterhaltungs

Angebot ab. **Geniessen Sie ihren Aufenthalt!**

ÖFFNUNGSZEITEN

Restaurant täglich ab 08.00 Uhr bis frühestens 22.00 Uhr
Sonntag bis frühestens 21.00 Uhr

Küche täglich durchgehend ab 11.30 Uhr bis 22.00 Uhr
(Sonntag bis 20.30 Uhr)

Kegelbahn täglich geöffnet ab 14.00 Uhr
Bahn für 18.- CHF/Std. Reservierung erwünscht.

Hotel wie Restaurant/Küche (Frühstück ab 08.00 Uhr)

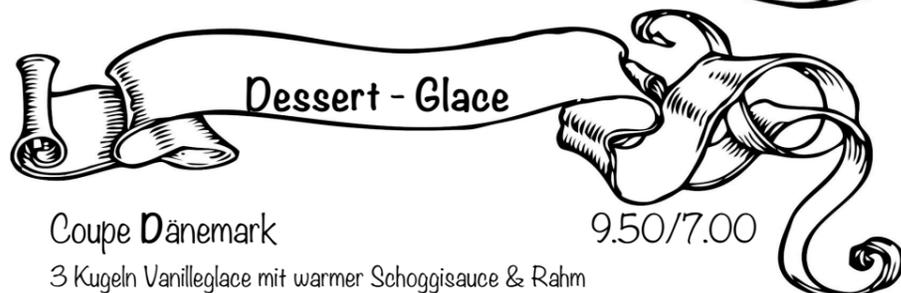
HRK RAMOZ Hotel Restaurant Kegelbahn

Jeannette & Thomas – CH-7058 Litzirüti

+41 (0)81 377 10 63 – info@hrk-ramoz.com

www.hotelramoz.ch -- www.hrk-ramoz.com

Besuchen Sie uns auch auf FACEBOOK



Coupe Dänemark	9.50/7.00
3 Kugeln Vanilleglace mit warmer Schoggisauce & Rahm	
Bananen Splitt	10.00/8.00
3 Kugeln Vanilleglace mit warmer Schoggisauce, Banane & Rahm	
Haus Coupe	10.00/7.50
2 Kugeln Baumnussglace, 1 Kugel Vanilleglace mit Caramelsauce, Baumnüsse & Rahm	
Coupe Colonel	9.00/7.50
2 Kugeln Zitronensorbet mit 2cl Vodka	
Coupe Vielle Prune	9.00/7.50
2 Kugeln Zwetschgensorbet mit 2cl Vielle Prune	
Coupe Williams	9.00/7.50
2 Kugeln Williamssorbet mit 2cl Williams	
Eiscafé	9.00/7.00
Gemischtes Glace mit Schlagrahm + 1.00	7.50
Erdbeere, Vanille, Schoggi	
Coupe Nesselrode	10.00/8.00

Glace Sorten: Vanille, Erdbeere, Schoggi, Café, Stracciatella & Baumnuss

Sorbe Sorten: Zitrone, Zwetschge & Williams je Kugel 2.50

Hausgemachte Spezialität

Warmer Apfd Strudel	7.00
Warmer Topfen Strudel (Quark)	7.00
Warmer Zwetschgen Strudel	7.00
<i>Strudel mit Schlagrahm</i>	8.00
<i>Strudel mit Vanillesauce</i>	9.00
<i>Strudel mit Vanilleglace</i>	9.00

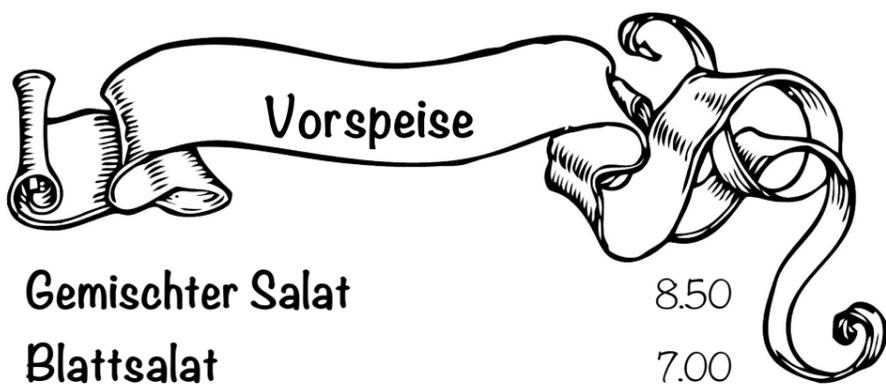
Kaiserschmarren mit Apfelmus 10.00

Vermicelle mit Rahm 8.00/6.50

Schoggi Traum 11.00

Hausgemachter Schoggikuchen mit Vanilleglace, garniert mit Rahm und Schoggisauce

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive 8% Mehrwertsteuer. Wir verwenden ausschliesslich Fleisch & Geflügel aus der Schweiz. Fisch auf Anfrage. Brot/Gemüse/Obst: Frutalpina Arosa AG, Käse: Fam. Graf in Litzirüti & Fam. Mattli in Langwies,



Vorspeise

Gemischter Salat 8.50

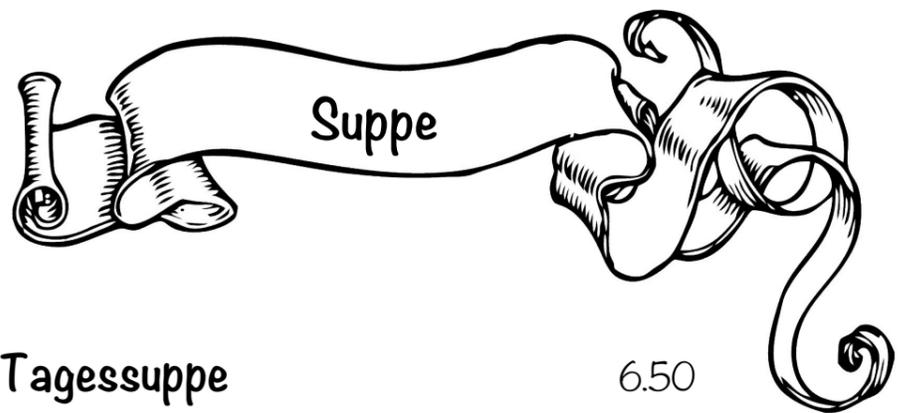
Blattsalat 7.00

Wählen Sie Ihr hausgemachtes Dressing:

Französisch, Italienisch, Balsamico oder Himbeere

gebackener **Camembert**
an Blattsalatbouquet mit Preiselbeeren 11.00

Winterblattsalat mit Broteröutons und
gebratenen Speck an Himbeerdressing 12.00



Suppe

Tagessuppe 6.50

Rindsbouillon 7.50

mit hausgemachten Flädli oder Backerbsen

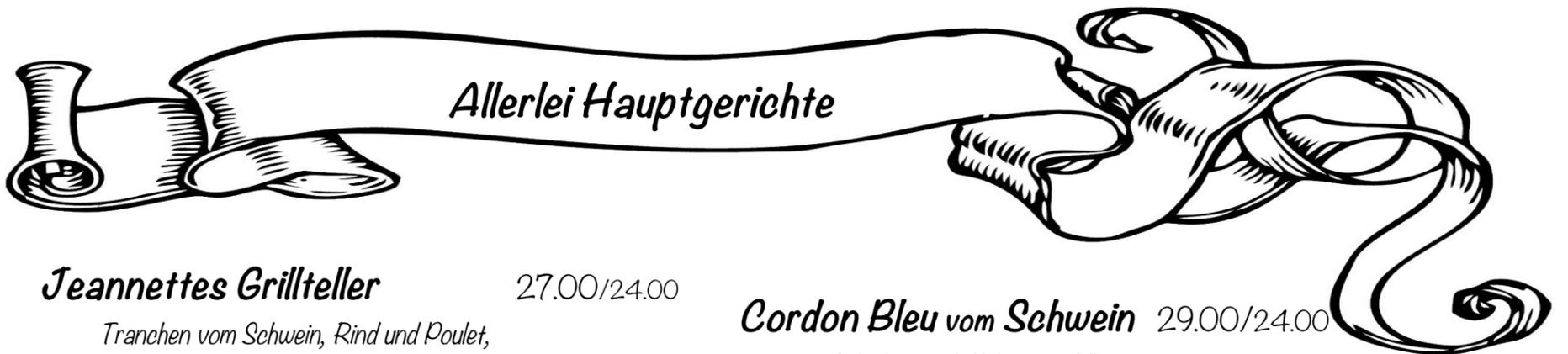
Gerstensuppe 10.00/7.50

mit Bündnerfleisch

Rotchrutcrèmesuppe 8.00

Gemüsecrèmesuppe 8.00

Knoblauchbrot Baguette mit hausgemachter Knoblauchkräuterbutter überbacken 4.00



Allerlei Hauptgerichte

Jeannettes Grillteller 27.00/24.00

Tranchen vom Schwein, Rind und Poulet,
Speck, Würstchen, Wachtelei,
serviert mit Pommes Frites, hausgemachte
Grillsauce und Kräuterbutter

Cordon Bleu vom Schwein 29.00/24.00

mit Schinken und Alpkäse gefüllt
serviert mit Pommes Frites und Gemüse

Cordon Bleu vom Poulet 30.00/25.00

Pouletbrust gefüllt mit Alpkäse
und Schinken, serviert mit Pommes frites und Gemüse

Cordon Bleu vom Kalb 36.00/31.00

mit Schinken und Alpkäse gefüllt
serviert mit Pommes Frites und Gemüse

Capuns Bündner Spezialität 26.00/21.00

In Mangoldblätter gewickelte Päckchen aus Spätzleteig,
der mit Kräutern und in kleine Stücke geschnittenem Salsiz
angereichert ist. Von Hand zubereitet.

Wiener Schnitzel

vom **SCHWEIN**

serviert mit Pommes frites

23.00/17.00

vom **KALB** serviert mit Preiselbeeren

und Pommes frites

33.00/27.00

Wander Salat 23.00/18.00

Grosser gemischter Salatteller mit gebratenen
Pouletbrust Streifen

Gerne servieren wir Ihnen kleinere Portionen,

daher sind bei sämtlichen

Gerichten zwei Preise aufgeführt.

Wünschen Sie ein Hauptgericht nur mit Gemüse oder

einem Gemischten Salatteller, kein Problem,

bestellen Sie einfach einen **Fitnesssteller**.



Talstation Tschuggen Ost Tel 081 377 34 48 skishopbeck.ch

FUSSPFLEGE
DIPL. FUSSREFLEX-ZONENMASSAGE
RÜCKENMASSAGE
DEPILATION
Doris Fechtig
079 / 372 35 81 081 / 356 57 62
HAUS ALEXANDRA • 7050 AROSA

BAD & BETT
Haus Alte Post
7050 Arosa
Geschäft 081 377 07 77
(Do/Fr/Sa)
Corinne 079 211 29 56
(Mo/Di/Mi)
Walter 079 446 69 41
(Mo/Di/Mi)
corinne.clottu@bluewin.ch

ARDÜSER AG
— Sanitär
— Heizung
— Lüftung
PAUL MANSER
Schulhausstrasse 308
CH-7050 Arosa
T. 081 377 18 76
H. 079 378 17 85
F. 081 377 23 40
paul.manser@bluewin.ch

ESPRESSO
bar

Haus Schnitzel 32.00/26.00
 Schweinsschnitzel natur, überbacken
 mit einer Kräuterkruste, Champignonrahmsauce,
 serviert mit hausgemachten Spätzli und Gemüse

Ramoz Spiess vom Grill 42.00/37.00
 Medaillons vom Rindsfilet,
 mit einer Haselnusskruste überbacken,
 auf Cognac Rahmsauce,
 serviert mit Spätzli und Gemüse

Rindsgulasch 25.00/20.00
 serviert mit hausgemachten Semmelknödel

Zürcher Kalbsrahmggeschnetzeltes
 mit Rösti 34.00/29.00

Haus Spiess vom Grill
 Medaillons vom Schweinsfilet,
 dazu Hausgemachte Kräuterbutter
 und Grillsauce, serviert mit
 Pommes Frites und Gemüse
 37.00/31.00

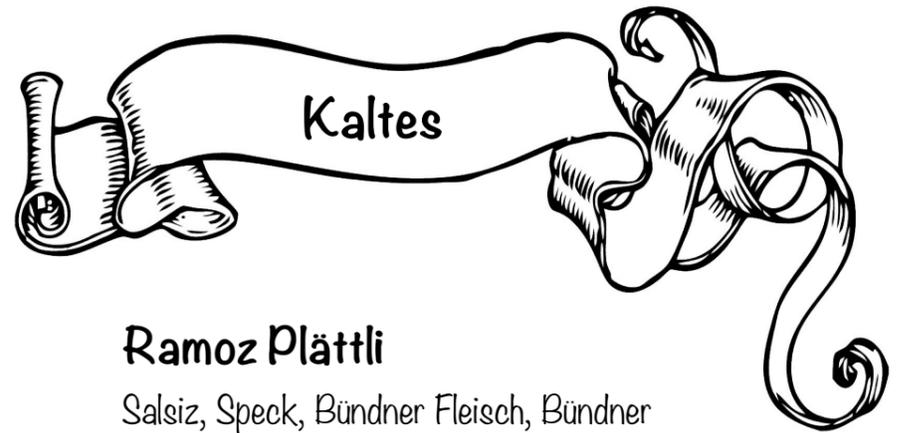
Entrecôte vom Rind
 mit Kräuterbutter, serviert mit
 Pommes frites und Gemüse
 42.00/37.00

Kässpätzli hausgemacht 22.00/17.00
 serviert mit Röstzwiebeln und
 Apfelmus oder kleinem gemischten Salat

Zwiebelrostbraten 38.00/32.00
 Rindsentrecôte Schnitzel an einer Bratensauce,
 mit Röstzwiebeln, serviert mit Kroketten und Gemüse

Gemüserösti 23.00/18.00
 mit Bergkäse überbacken

Spaghetti Napoli 16.00/14.00
Spaghetti Bolognese 18.00/16.00



Schnitzel vom Schwein paniert
 mit Pommes frites 13.00

1 Stk. Wienerli mit Pommes frites 8.00	3 Stk. Chicken Frites mit Pommes frites 14.00
---	--

Spaghetti mit Tomatensauce 8.00
Spaghetti Bolognese 10.00

Bei allen Kinderessen überraschen
 wir Euch mit einem??? Warts ab ☺

Ramoz Plättli
 Salsiz, Speck, Bündner Fleisch, Bündner
 Bergkäse, Mostbröckli, garniert 22.00/17.00

Salsiz Plättli 14.00/11.00
Speck Plättli 15.00/12.00
Salatteller 18.00/15.00
 mit gekochtem Ei

Wurstsalat 18.00/15.00
 garniert oder einfach

Wurstkäsesalat 19.00/16.00
 garniert oder einfach

Käsesalat 20.00/17.00
 geraffelt, aus Schanfigger Alpkäse
 garniert oder einfach



PARTNER
RESTAURANT

WE MAKE PEOPLE HAPPY



SKIDEPOT
www.luzisport.ch

SCHLITTEN - PLAUSCH
AROSA - LITZIRÜTI - AROSA
 3.2 km-280Hm-täglich geöffnet-Kopfleuchte auf Anfrage-Versicherung Sache des Teilnehmers

<p>PACKET 1</p> <p>SCHLITTEN GLÜHWEIN STOPP GEMISCHTER SALAT FONDUE CHINOISE (A DISCRETION) RÜCKFAHRT MIT SHUTTLE ODER RHB BAHN GETRÄNKEGUTSCHEIN (Overtime Bar)</p> <p>CHF 77.- Erwachsene CHF 57.- Kinder bis 14</p>	<p>PACKET 2</p> <p>SCHLITTEN GLÜHWEIN STOPP BLATT SALAT CORDON BLEU MIT POMMES FRITES UND GEMÜSE (SCHWEIN, KALB ODER POULET) RÜCKFAHRT MIT SHUTTLE ODER RHB BAHN GETRÄNKEGUTSCHEIN (Overtime Bar)</p> <p>CHF 66.- Erwachsener CHF 46.- Kinder bis 14</p>	<p>PACKET 3</p> <p>SCHLITTEN GLÜHWEIN STOPP GEMISCHTER SALAT KÄSE FONDUE (A DISCRETION) RÜCKFAHRT MIT SHUTTLE ODER RHB BAHN GETRÄNKEGUTSCHEIN (Overtime Bar)</p> <p>CHF 55.- Erwachsener CHF 25.- Kinder bis 14</p>
---	---	--

TICKETS MIT RESERVIERUNG
 ABHOLUNG SCHLITTEN bis
 16.00 Uhr, später mit Absprache
 Schlittenkönig
 Seeblickstrasse
 7050 Arosa
 +41(0)78 725 04 40
 schlitten@arosa.com

TICKETS MIT RESERVIERUNG
 SCHLITTENABGABE
 PACKET MENU (ohne Getränke)
HRK RAMOZ
 HOTEL RESTAURANTKEGELBAHN
 7058 Litzirüti
 +41(0)81 377 10 93
 info@hrk-ramoz.com
 RÜCKFAHRT NACH AROSA
 MIT SHUTTLE ODER RHB BAHN

AUSKLANG IM
 Lindemann's
OVERTIME BAR
 7050 Arosa
 +41(0)81 377 55 55
 overtime@bluewin.ch

GLÜHWEIN STOPP
 AM LAGERFEUER
 Beizli in da Brünscht
 7058 Litzirüti
 +41(0)79 519 14 13
 info@in-da-bruentsch.ch

START



Getränke Café Wein Bier

Alkoholfreies	3dl	5dl
	3.90	4.90
mit Gas & ohne Gas		0.5 Fl. 5.50 Liter Fl. 9.00
Rivella Rot	3.90	4.90
Rivella Blau / Grün		0.33 Fl 4.20
Sinalco / Cola	3.90	4.90
Sinalco Cola Zero		0.33 Fl 4.20
Elmer Citro	3.90	4.90
Sinalco	3.90	4.90
Eistee Lemon	3.90	4.90
Eistee Peach	3.90	4.90
Schweppes Tonic, Bitter Lemon		0.20 Fl 4.20
Almdudler		0.33 Fl 4.20
Red Bull		0.33 D 6.00
Traubenektar Grappillon		0.2 Fl. 4.50
Orangensaft 100%		
2dl offen Ausschank		4.50
Tomatensaft		0.2 Fl. 4.50

Aperitifs & Gebranntes

Campari	23%	4cl	5.50
mit Orangensaft			6.00
Cynar	16,5%	4cl	5.50
mit Orangensaft			6.00
Martini bianco/rosso	15%	4cl	5.50
Aperol Spritz	11%	4cl	9.00
Appenzeller Alpenbitter	29%	4cl	5.00
Jägermeister	35%	4cl	6.00
Ramazotti	30%	4cl	6.00
Kernobstbrand	37.5%	4cl	5.00
Chrüter	37.5%	4cl	7.00
Zwetschgen	37.5%	4cl	7.00
Kirsch	37.5%	4cl	7.00
Pflümli	37.5%	4cl	7.00
Williams	37.5%	4cl	7.00
Baileys	17%	4cl	7.00
Bündner Röteli	22%	2cl	4.00
Vieille Prune	40%	4cl	7.50
Calvados Morin	40%	4cl	7.50
Grand Marnier	40%	4cl	7.50
Grappa Brunello	41%	2cl	7.00
Grappa Amarone	41%	2cl	7.00
Grappa Fior di Vite	40%	2cl	6.00
Bacardi	17.5%	4cl	8.00
Vodka Trojka	40%	4cl	8.00
Gordon's Gin	37.5%	4cl	8.00
Remy Martin VSOP	40%	4cl	9.50
Jameson Irish	40%	4cl	9.50
Jack Daniel's	40%	4cl	9.50
J. Walker Black label	40%	4cl	9.00

Hopfen Malz Wasser Weizen

Bier vom Fass

Schützengarten Edelspez			
oder Panaché	3dl	4.00	5dl 5.00

Most offen Ausschank

Ramseier Süssmost	4.00	5.00
Süssmost Schorle	3.90	4.90
Ramseier SUURE MOSCHT -	0.5Fl.	5.20
MIT oder OHNE Alkohol, TRÜB oder KLAR		

Biere aus der Flasche

Spezli	0.33l	4.20
Schützengarten Lager Hell	0.5l	5.20
Schützengarten Klosterbräu	0.33l	5.00
Schützengarten Schwarzer Bär	0.33l	5.00
Schützengarten Alkoholfrei	0.5l	5.00
Hefe Weizen Weisser Engel	0.5l	6.50
Cola Weizen	0.5l	7.50

Café Schoggi Tee

allerlei Warmes mit und ohne Geist

Café crème	4.00
Espresso	4.00
Doppelter Espresso	5.50
Ristretto	4.00
Cappuccino	4.50
Schale	4.50
Latte Macchiato	5.50
Heisse/Kalte OVO	3dl 4.20
	mit Rahm+ 0.80
Heisse/Kalte Schoggi	3dl 4.20
	mit Rahm+ 0.80
Heisse Milch mit Honig	4.00
Tee serviert mit Kandiszucker	4.00
Schwarz, Pfefferminze, Hagebutte, Kamille, Lindenblüte, Beeren, Eisenkraut, Grün Tee	
Schwarz Tee Rum 2cl	7.00
Punsch alkoholfrei Apfel, Orange, Rum	4.00
Cafi Fertig oder Cafı Lutz	6.00
Coretto Grappa	7.00
Holdrio	6.50

GLUSCHTIGE CAFI

Rüti Cafi	
mit 4cl Röteli & Rahmhaube	8.50
Ramoz Cafi	
mit je 2cl Cognac, Kirsch & Rahmhaube	9.00
Litzi Cafi	
mit 4cl Baileys & Rahmhaube	8.50

Rote Traube



Blauer Zweigelt

Sepp Kracher Burgenland 75cl Flasche 2012
Nase: feines, fruchtbetontes Sortenbouquet; Gaumen: samtig zart herb, besonders mild und bekömmlich, trocken ausgebaut
Idl 7.00 Fl. 48.00

Maienfelder Pinot Noir 75cl Flasche 2011
gehaltvoller, samtiger, Extrakt reicher und eleganter Wein
Idl 6.50 Fl. 45.00

Rappagugger Zizers Pinot Noir 75cl Flasche 2014
Fam. Vetsch aus Chur, Feine Duftnote von Beeren, etwas Würze, aus dem Eichenfass.
Idl 7.00 Fl. 48.00

Primitivo Merlot IGP Campo Marina Luccarelli
Eine liebevolle Kombination der Primitivo und Merlot Traube, kräftiges und vollmundiges Bouquet 75cl Flasche 2014
Idl 7.00 Fl. 48.00

Luisa - Cabernet Sauvignon 75cl Flasche 2013
Ein ausgezeichnete Wein von intensiv rubinroter Farbe, die in frühem Stadium zu violett tendiert. Kräftiger Körper, vollmundig und wohlschmeckend.
Idl 6.50 Fl. 45.00

Le vecchie Mura - Chianti classico DOCG 75cl Flasche 2013
Angenehmes Aroma roter Beeren, kräftig und samtig zugleich
Idl 7.00 Fl. 48.00

5dl Flaschenweine

Maienfelder/Malanser Pinot Noir	24.00
Ripasso della Valpolicella Cami	24.00
Primitivo Salento	22.00
Rioja Crianza	24.00

Weisse Traube

Rappagugger Riesling & Sylvaner 75cl Flasche 2015 Hellgelbe Farbe, Aromen von Zitrusfrüchten mit liebe gekeltert Fam. Vetsch aus Chur Idl 7.50 Fl. 49.00
Federweisser Rappagugger 75cl Flasche 2015 Erlesene Farbe aus den Hängen in Zizers der Fam. Vetsch aus Chur Idl 7.50 Fl. 49.00
Rioja Bodegas Luis Alegre, Laguardia 70cl Flasche 2014 Saubere, blumig, fruchtig, frische und Leichtigkeit, Noten von Pfirsich, Aprikosen, und tropischen Früchten, Idl 6.00 Fl. 41.00
Colombella Salento Fossalta di Piave, Apulien 75cl Flasche 2011 Durch Zusetzen von rosinierten Trauben, wurde ein lieblicher, feinfuchtiger Tafelwein kreiert Idl 5.00 Fl. 34.00
Grüner Veltliner - Gerhard Markowitsch 75cl Flasche 2014 Auge: Gelbgrün; Nase: Intensiver Duft nach reifen Äpfeln; Gaumen: Elegante Säurestruktur, sehr lebendig mit sehr viel Frucht und Würze im Abgang. Idl 6.00 Fl. 41.00
5dl Flaschenweine
Riesling Sylvaner Zizers 24.00
Epesses 22.00
Fechy 20.00
St. Saphorin 22.00
Chardonnay 22.50
Rosé 2014 Churer Schiller AOC Graubünden Idl 5.00 5dl Fl. 24.00