

# GETRÄNKE

## Mineralwasser

Arosawasser in der Bügelflasche	100 cl	3.00
Passugger mit und ohne Kohlensäure	35 cl	4.40
Passugger mit und ohne Kohlensäure	77 cl	7.50
Bergheusirup	30 cl	5.60
Rivella rot, blau, grün	33 cl	4.40
Coca Cola, Coca Cola zero, Fanta, Sprite	33 cl	4.40
Möhl Schweizer Apfelsaft, Shorley	33 cl	4.40
Eistee	30 cl	4.40
Eistee	50 cl	6.10
Hustee hausgemacht im Hold	50 cl	5.90
Swiss Mountain Spring Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale	20 cl	5.10
Sanbitter	10 cl	5.50
Red Bull	25 cl	5.50
Orangensaft frisch gepresst	20 cl	7.60
Michel Orangensaft, Tomatensaft	20 cl	4.90
Coca Cola, Citro	100 cl	8.60

## Apfelwein

Möhl Saft vom Fass naturtrüb, mit/ohne Alkohol	50 cl	6.10
--	-------	------

## Bier

Hof Maran Huusbier vom Fass hell oder trüb	30 cl	4.80
Hof Maran Huusbier vom Fass hell oder trüb	50 cl	6.80
St.Galler Klosterbräu	33 cl	5.90
Weisser Engel Weissbier	50 cl	7.00
Gallus 612 Old Style Ale	33 cl	5.90
Schützengold alkoholfrei	33 cl	4.80

## Warme Getränke

Kaffee, Kaffee Hag, Espresso		4.50
Doppelter Espresso, Kaffee Mélange		5.60
Cappuccino, Milchkaffee, Latte macchiato		5.30
Tee fragen Sie nach unserer Teekarte		4.50
Milch warm oder kalt		3.10
Ovomaltine, Schokolade warm oder kalt		4.30
Schii-Wasser ohne Alkohol		4.30
Rum-, Orangen- und Apfelpunsch ohne Alkohol		4.30
Kaffee Freestyle: Milchkaffee mit Vanille oder Caramel Sirup		5.30

## Warme Getränke mit Schuss

Schümli Pflümli	37.5 %	4 cl	7.90
Café Fertig, Café Luz, Café Pflümli	37.5 %	4 cl	6.90
Irish Coffee	40.0 %	4 cl	11.00
Tee Rum	37.5 %	2 cl	6.10
Rumpunsch mit Alkohol	37.5 %	2 cl	6.60
Apfelpunsch mit Alkohol	37.5 %	2 cl	6.60
Schii-Wasser mit Kirsch	37.5 %	2 cl	6.10
Glühwein		20 cl	6.10
Huuskafi mit Heuschnaps	22.0 %	4 cl	7.90

## Aperitifs

Appenzeller Alpenbitter	29.0 %	4 cl	8.50
Campari	25.0 %	4 cl	8.50
Cynar	16.5 %	4 cl	8.50
Martini bianco, extra dry, rosso	15.0 %	4 cl	6.50
Ricard	45.0 %	2 cl	7.50
Pernod 40 %	40.0 %	4 cl	7.50
Duplais Absinthe	60.0 %	4 cl	8.50
Fernet Branca	40.0 %	2 cl	8.50

Alle Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt.

Weissweine	1dl	2dl	3dl	5dl	Flasche
Bündner Riesling-Silvaner Von Salis, Graubünden	6.70	13.40	20.10	33.50	
Yvorne «Vigneronne», Chasselas H. Badoux, Waadt	6.00	12.00	18.00	30.00	
Chardonnay Kleinstein DOC Kellerei Bozen, Trentino-Alto Adige (I)	6.90	13.80	20.70	34.50	48.00
Roero Arneis Cecu d'la Biunda Monchiero Carbone, Piemont (I)	7.00	14.00	21.00	35.00	49.00
Malanser Pinot Blanc von Salis, Graubünden	7.30	14.60	21.90	36.50	51.00
Gespritzter Weisswein				20 cl	8.00
Roséwein	1dl	2dl	3dl	5dl	
Bündner Schiller von Salis, Graubünden	5.00	10.00	15.00	25.00	
Rotweine	1dl	2dl	3dl	5dl	Flasche
Zizerser Pinot Noir Grendelmeier-Bannwart, Graubünden	7.10	14.20	21.30	35.50	50.00
Malanser Blauburgunder von Salis, Graubünden	6.00	12.00	18.00	30.00	
L'Imperfetto Valpolicella Clas. Sup. Buglioni, Veneto (I)	7.00	14.00	21.00	35.00	49.00
Kroiss Zweigelt Neusiedlersee DAC Kroiss, Burgenland (AT)	6.90	13.80	20.70	34.50	48.00
La Zarcita Palacio Quemado, VdT Extremadura (ESP)	7.30	14.60	21.90	36.50	51.00
Champagner, Prosecco	1dl		3,75dl		Flasche
Prosecco Raffaello DOC Extra dry	9.00				55.00
Champagner «Laurent-Perrier»	14.00		45.00		79.00
Champagner De Castellane Rosé					79.00
Hugo				20 cl	11.00
Aperol Spritz				20 cl	11.00
Urs Hecht, Gunzwiler Destillate					
Vieille Williams im Barrique		40 %		2 cl	9.50
Vieille Pomme im Barrique		40 %		2 cl	9.50
Vieille Prune im Barrique		40 %		2 cl	9.50
Vieille Apricot im Barrique		40 %		2 cl	9.50
Kirschbrand Lauerzer sortenrein		40 %		2 cl	9.50
Marc Gewürztraminer		40 %		2 cl	9.50
Brände					
Grappa Classica Morbida		40 %		2 cl	8.50
Grappa Chardonnay		43 %		2 cl	9.00
Grappa Brancaia		43 %		2 cl	11.00
Grappa Elita Reserva		42 %		2 cl	18.00
Marc de Bourgogne Morin		40 %		2 cl	8.00
Williams, Kirsch, Kräuter, Pflümli		37.5 %		2 cl	8.00
Vieille Prune Morin, Calvados Morin		40 %		2 cl	9.00
Hausgemachter Geist					
Bündner Röteli				4 cl	8.00
Limoncello				4 cl	8.00

Alle Biere enthalten Gluten und alle Weine enthalten Sulfite.

Alle Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt.



# MITTAGSKARTE



## HOF MARAN KLASSIKER

<b>Schottischer «Label Rouge» Lachs</b>		
½ Portion Lachs		17.50
Portion Lachs		24.00
Trilogie Lachs		25.00

Geräuchert, als Tatar und mariniert

Unsere Lachsspezialitäten servieren wir Ihnen mit hausgemachter Senf-Dillsauce, Meerrettichrahm, Toast und Butter.

Der Schottische «Label Rouge» Lachs wird im Hof Maran mit einer geheimen Kräutermischung mariniert bevor er in der Räucherammer sanft im Buchenholzrauch veredelt wird.

### Unsere Weinempfehlung zum Lachs:

Roero Arneis Cecu d'la Biunda	1 dl	7.00
Monchiero Carbone, Piemont (I)	7.5 dl	49.00

### Schanfigger Plättli

Langwieser Bio Salsiz und Bio Bündnerfleisch vom Hof Rofel in Langwies, Rohessspeck, Bündner Rohschinken, Maraner Alpkäse

zum Apéro		10.00
als Hauptgang		24.00

## SALATE & SUPPEN

### Salat «Maranorama»

Blattsalate, Gartenkresse, Kabis, Rüepli, Sprossen, Kerne, Schweizer Ei, hausgemachte Croûtons		8.50
mit Speckscheiben		11.50
mit Maraner Rauchlachsstreifen		14.50
mit Schweizer Pouletbruststreifen		24.00
mit Bündner Lachsfilettranche		32.00
mit lauwarmem Maraner Ziegenkäse und Arosen Honig		19.50
mit Cervelat, Maraner Alpkäse und Zwiebeln		18.00

**Dressings:** Maraner Alp Sauerrahmdressing  , Balsamicodressing   .

Limonendressing   , Biokräuter-Senf dressing 

<b>Tagessuppe</b> Bitte fragen Sie unser Service-Team		9.00
klein		6.50

<b>Bündner Bio Gran Alpin Gerstensuppe</b>		12.00
klein		9.00

**Zusätzlich:** 1 Hirsch Aroslerli (geschnitten) 5.50

Gran Alpin ist eine Genossenschaft von Bündner Bergbauern. Das Bioberggetreide reift zu einem späteren Zeitpunkt ab als Getreide im Flachland. Es wächst damit bei einem höheren Sonnenstand und kann dadurch deutlich mehr Sonnenlicht speichern. Im Gran Alpin Getreide steckt die volle Kraft und Energie der Bündner Bergsonne.

Alle Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt.

## SANDWICHES & BURGER

<b>Sandwiches im Rusticobrötchen</b>		
Schinken, Salami oder Maraner Alpkäse		9.00
Bündnerfleisch, Bündner Rohschinken oder Maraner Rauchlachs		14.00

<b>Vegetarischer Burger mit Quinoa und Bio Tofu</b>		25.00
Hausgemachter Burger aus Bio Räuchertofu und Quinoa mit Maraner Alpkäse, Eisbergsalat, Zwiebeln, Tomaten, hausgemachter Grillpeperoni-Sauce, Castieler Bio Spiegelei und Country Fries		

<b>Burger „Hof Maran“ mit 100% Langwieser Bio Beef</b>		25.00
Hausgemachter Burger aus Bio Beef vom Hof Sonnenrüti in Langwies mit Maraner Alpkäse, Eisbergsalat, Zwiebeln, Tomaten, hausgemachter BBQ-Specksauce, Castieler Bio Spiegelei und Country Fries		

## REGIONAL & SAISONAL

<b>Maraner Rösti </b>		20.00
mit Maraner Alpkäse, Zwiebeln, Speckwürfel und Castieler Bio Spiegelei		

<b>Duo vom Bündner Lachs</b>		32.00
Filettranche und Knusperbällchen vom Lachs aus Lostalio (GR), Gschwelkti, Maraner Sauerrahm Dip mit Knoblauch		

<b>Bündner Capuns</b>		
mit Alpkäsesauce, Gemüse garnitur und Röstzwiebeln		23.50
vegetarisch		23.50

<b>Langwieser Bio Frischkäse-Nocken</b>		19.50
---	--	-------

mit Sbrinz, Bergkräutersauce, Blumenkohl und Broccoli

<b>Cordon Bleu</b>		32.00
vom Bündner Schwein, gefüllt mit Maraner Alpkäse und Schweizer Schinken, Rüepli und Country Fries		

<b>Braten vom Langwieser Bio Rind</b>		30.00
Silberzwiebeln, Speck, Bündner Caponetti und Rotkraut		

## LINGUINE

mit Tomatensauce 		15.00
--	--	-------

mit SwissPrim Rindshackfleischsauce 		19.00
---	--	-------

mit Maraner Rauchlachsstreifen und Maraner Alp Sauerrahm		24.00
--	--	-------

mit Pilzragout und Maraner Alp Sauerrahm		17.50
--	--	-------

 Glutenfrei  Laktosefrei

Alle Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt.

## KÄSE-SPEZIALITÄTEN

<b>Käsefondue</b>	je Person	24.00
mit Maraner Alpkäse		

Für den grossen Hunger: 200g Käse extra 18.00

Unser Käsefondue servieren wir ab 2 Personen und nur im Bündler Stübli oder auf der Terrasse.

## DESSERTS

<b>Tagesdessert</b> Bitte fragen Sie unser Service-Team		6.50
---	--	------

<b>1 Kugel Glacé / Sorbet</b>		3.00
-------------------------------	--	------

Glacé: Schokolade, Vanille, Mocca, Erdbeere, Kokos, Konfetti  
Sorbet: Limone, Zwetschge, Himbeere, Blutorange  
Hausgemacht: Maraner Alp Sauerrahmglacé

<b>Portion Glacé </b> 3 Kugeln Glacé oder Sorbet		8.00
---	--	------

<b>Frappé </b> Banane, Schokolade, Vanille, Mocca, Kokos		7.50
---	--	------

<b>Café Glacé </b>		9.00
---	--	------

<b>Coupe Danmark</b> mit hausgemachter Schoggisauce		11.00
---	--	-------

<b>Heissi Maraner-Liebi</b>		11.00
mit Heidelbeeren und hausgemachtem Maraner Alp Sauerrahmglacé		

## HAUSGEMACHTE PÂTISSERIE

<b>Crèmeschnitte</b>		6.00
----------------------	--	------

<b>Fruchtwähe</b>		6.00
-------------------	--	------

<b>Torte</b>		6.00
--------------	--	------

<b>Kleine Pâtisserie</b>		3.50
--------------------------	--	------

<b>Portion Schlagrahm</b>		1.50
---------------------------	--	------

Alle Desserts und Pâtisserie werden täglich frisch zubereitet!

### Herkunft von Fleisch und Fisch:

Rind: Schweiz. Schwein: Schweiz. Poulet: Schweiz.  
Lachs: Zucht, Schweiz, Lostalio/GR. Rauchlachs: Zucht, Schottland.

### Deklaration der Allergene:

Bei Fragen zu den Inhaltsstoffen der einzelnen Gerichte wenden Sie sich bitte an unser Service-Team.

Alle Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt.