

Liebe Gäste

“Cordial beinvegni“ bei uns im Panoramarestaurant Rothorn Gipfel. Das Essen und Trinken wird bei diesem Panorama über 1001 Gipfel auf 2865 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. So wird die schönste Nebensache der Welt wieder zur Hauptsache. 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

Susi Gress
Betriebsleiterin

Lalica Milosavljevic
Küchenchefin

und das ganze Rothorn Gipfel-Team

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 guten Appetit und einen tollen Aufenthalt bei uns im Panoramarestaurant Rothorn Gipfel.

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

Rindfleisch	Schweiz	Vorder-/Hinterschinken	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz	Trockenfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz	Salami	Schweiz
Poulet	Schweiz	Eier	Schweiz
Fisch*	Schweiz	Lamm	Neuseeland
Wurstwaren	Schweiz	Crevetten*	Vietnam
Hirsch	Neuseeland	Reh	Österreich
Wildschwein	Österreich		



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



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 statutaire TVA incluse.
All prices in Swiss francs statutory VAT included

Frühstücken über 1001 Gipfel

Jeden Tag bis 11.00 Uhr


Kleines Frühstück

Gipfeli, Brot, Zopf mit Konfitüre, Honig und Butter 17.50
dazu 1 Glas Orangensaft und Kaffee, Tee, Ovo, Schoggi
*Croissant, pain, „Zopf“ avec marmelade, miel et beurre,
1 verre jus d'orange et café, thé, chocolat
Croissant, bread, «Zopf», jam, honey and butter
1 glass of orange juice and coffee, tea, chocolate*

Grosses Frühstück

Gipfeli, Brot, Zopf mit Konfitüre, Honig und Butter 24.50
mit einem Schinken/Käseteller, frischem Birchermüsli
dazu 1 Glas Orangensaft und Kaffee, Tee, Ovo, Schoggi
*Croissant, pain, „Zopf“ avec marmelade, miel et beurre,
assiette avec jambon et fromage, birchermüesli,
1 verre jus d'orange et café, thé, chocolat
Croissant, bread, «Zopf», jam, honey and butter,
a plate of ham and cheese, birchermüesli,
1 glass of orange juice and coffee, tea, chocolate*



Hausgemachte Suppen

	klein	gross
Tagessuppe Soupe du jour <i>Soup of the day</i>	7.50	12.50
Tomaten-Basilikumcrèmesuppe  Soupe à la crème de tomates et basilic Tomato-basil cream soup	8.50	13.50
Bündner Gerstensuppe Potage à l'orge des Grisons <i>Grisons barley soup</i>	9.00	14.00
Curry-Kokoscrèmesuppe mit Riesencrevette Soupe à la crème au curry et noix de coco avec crevette géante <i>Curry-coco nut cream soup with giant prawn</i>	10.50	15.50

„Für Zwischendurch“

Bündner Salsiz Saucisse de Grisons Salsiz <i>Grisons sausage Salsiz</i>	12.50
Bündner Salsiz und Lenzerheidner Bergkäse Saucisse de Grison Salsiz avec fromage des montagnes de Lenzerheide <i>Grisons sausage Salsiz with Lenzerheide mountain cheese</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, saucisse de Salsiz, lard, légumes au vinaigre avec pain aux poires fait à la maison <i>Lenzerheide mountain cheese, air-dried Grisons meat, raw ham, sausage Salsiz, bacon, mixed pickles with homemade pear bread</i>	28.50

Flammkuchen

Äpler Flammkuchen 	17.50
mit Crème fraîche, Speck und Zwiebeln Tarte flambée avec crème fraîche, lard et oignons <i>Flamed Tarte with crème fraîche, bacon and onions</i>	
Flammkuchen Grischun 	21.50
mit Crème fraîche, Trockenfleischstreifen, roten Zwiebeln und Bergkäse Tarte flambée avec crème fraîche, viande séchée, oignons rouge et fromage de montagne <i>Flamed Tarte with crème fraîche, dried meat, red onions and mountain cheese</i>	


Salate & Vorspeisen

	klein	gross
Bunter Blattsalat 	9.50	13.50
Salade à feuilles mélangée <i>Leaf salad</i>		
Bunter gemischter Salat 	10.50	14.50
Salade composée <i>Mixed salad</i>		
Gipfelsalat 	17.50	21.50
Verschiedene Blattsalate mit Bündlerfleischstreifen, Baumüssen 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 strips, walnuts and sauted ceps</i>		
Salatteller „Rothorngipfel“ 		
mit verschiedenen Blattsalaten Assiette de salades avec salade à feuilles mélangée <i>Salad plate of green salad</i>		
mit gebratenen Pouletbruststreifen avec lanières de suprême de poulet rôti <i>with roasted chicken breast strips</i>	18.50	22.50
mit Riesencrevetten avec des crevettes géantes <i>with giant prawns</i>	21.50	25.50

Hausgemachte Salatsaucen: Französisch, Italienisch, Balsamico 

*Sauce à salade fait à la maison: française, italienne, balsamique
**Homemade salad sauce: french, italien, balsamico*

Hüttenzauber für Geniesser

	klein	gross
Kalbsschnitzel-Cordon Bleu* 		39.00
Gefüllt mit Rohschinken und Raclettekäse, dazu servieren wir eine Beilage nach Wahl Cordon bleu de veau farci avec jambon cru et raclette servie avec garniture de choix <i>Veal-cordon bleu filled with raw ham and raclette served with a side dish of choice</i>		
„Panorama-Cordon Bleu“*		29.50
Schweins-Cordon Bleu gefüllt mit Mangold, Salsiz und Alpkäse, dazu servieren wir eine Beilage nach Wahl Cordon bleu de porc farci avec poirée, saucisse de Salsiz et fromage des alpes, servi avec garniture de choix <i>Pork-cordon bleu with chard leaf, sausage Salsiz and alp cheese, served with a side dish of choice</i>		
Lammrückenfilet mit Rosmarinjus*	26.50	30.50
dazu servieren wir eine Beilage nach Wahl Filet de selle d'agneau avec jus de romarin, servi avec garniture de choix <i>Filet of lamb saddle with rosemary juice, served with a side dish of choice</i>		
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Pilzrahmsauce*	29.50	33.50
dazu servieren wir eine Beilage nach Wahl Emincé de veau Zurichoise avec une sauce crème aux champignons, servi avec garniture de choix <i>Sliced veal Zurich style with mushroom cream sauce, served with a side dish of choice</i>		
Rindsfilet (200g) mit Portweinsauce*	39.50	43.50
dazu servieren wir eine Beilage nach Wahl Filet de bœuf avec sauce au porto, servi avec garniture de choix <i>Beef filet with port wine sauce, served with a side dish of choice</i>		

*Beilagen: Reis, Rösti, Pommes Frites, Teigwaren, Gemüsebeilage oder Salatgarnitur

*Garnitures: Riz, Rösti, pommes-frites, pâtes, légumes ou salade composée

*Side-dishes: Rice, Rösti (hash-browns), French fries, pasta, vegetables or mixed salad

Gipfelstürmer

	klein	gross
Äpler Makkaroni ✓ Penne an einer Käserahmsauce mit Kartoffeln, Speckwürfel und Röstzwiebeln, Schweinswürstli "Hüttenzauberli", dazu servieren wir Ihnen Apfelmus <i>Macaroni alpestre avec sauce de fromage et crème, pommes de terre, saucisse de porc «Hüttenzauberli», cubes de lard et oignons frits, servi avec purée de pommes Macaroni alpine style on cheese-crème sauce with potatoes, pork sausage «Hüttenzauberli», bacon and fried onions, served with apple sauce</i>	18.50	22.50
Pizzoccheri „Valtellinese“ ✓ Buchweizennudeln serviert mit Kartoffeln, Mangold, Wirsing und Bergkäse <i>Nouilles de sarrasin servi avec pommes de terre, poirée, chou de Milan et fromage de montagne Buckwheat noodles served with potatoes, chard, savoy cabbage and mountain cheese</i>	19.50	23.50
Spaghetti „Alpsee“ serviert mit Riesencrevetten, Rucola, Cherrytomaten, Olivenöl und Peperoncini <i>Spaghetti servi avec crevettes géantes, rouquette, tomates cerises, huile d'olive et piments Spaghetti served with prawns, arugula, cherry tomatoes, olive oil and chili peppers</i>	22.50	26.50
„Gigi“ - Rösti ✓ Hausgemachte Kartoffelrösti mit Salsiz, Lauch, Spiegelei, überbacken mit Alpkäse <i>Rösti fait à la maison avec saucisse Salsiz, poireaux, un œuf sur la plate gratinée au fromage des alpes Homemade Rösti with sausage Salsiz, leek, a fried egg, gratinated with alpine cheese</i>		26.00
„Heidi“ - Rösti ✓ Hausgemachte Kartoffelrösti mit Tomaten, Speck, Spiegelei, überbacken mit Alpkäse <i>Rösti fait à la maison avec tomates, lard et un œuf sur le plat, gratinée avec fromage des alpes Homemade Rösti with tomatoes, bacon, a fried egg, gratinated with alpine cheese</i>		25.00
Hausgemachte Capuns Spätzliteig mit Trockenfleisch, eingewickelt in Mangoldblätter an einer Rahmbouillon, mit Käse gratiniert <i>Capuns fait avec pâte à Spätzli avec viande séchée, enveloppé dans une feuille de poirée, servi avec bouillon à la crème, gratinée avec fromage Capuns made from Spätzli dough with dried meat, wrapped in a chard leaf served with creamy bouillon and gratinated with cheese</i>	21.50	25.50
Bündner Pizokels ✓ Hausgemachte Pizokels serviert mit Salsizwürfel, Trockenfleisch und Gemüse, überbacken mit Lenzerheidner Bergkäse <i>Pizokels servi avec saucisse de Salsiz, viande séchée et légumes gratinée avec fromage des montagnes de Lenzerheide Pizokels served with sausage Salsiz, dried meat and vegetables gratinated with Lenzerheide mountain cheese</i>	21.50	25.50
Panorama Pizokels 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 Homade curd Pizokels with beef filet strips and ceps on a herb juice</i>	24.50	28.50

Süsse Versuchungen

Hausgemachte Fruchtwähen und Kuchen von der Kuchenvitrine Tartes aux fruits fait à la maison <i>Homemade fruit tarts</i>	7.50
Hausgemachte Nusstorte Gâteau aux noisettes fait à la maison <i>Homemade nut tart</i>	8.50
Hausgemachter Apfelstrudel mit warmer Vanillesauce Strudel aux pommes avec sauce à la vanille chaud <i>Apple strudel with warm vanilla sauce</i>	10.50
Kaiserschmarren mit Zwetschgenkompott Sorte de crêpe coupée en morceaux à la compote de prunes <i>Torn-up sweet pancake with plum compote</i>	12.50
Tagesdessert im Glas Dessert de jour <i>Dessert of the day</i>	5.00

Weissweine

Hauswein:

Magico bianco by Hüttenzauber	1 dl	5.50
Plozza, Lombardia/Valtellina, Italien	5 dl	26.00
<i>Traubensorten Chardonnay, Nebbiolo</i>	7 ½ dl	39.00

Diese Spezialität hat den Charakter eines spritzigen Weissens, besitzt aber zudem die entspannenden Eigenschaften des Rotweins. Eine zarte und vornehme Art.

Fendant de Sion, AOC Valais, Les Mazots	1 dl	6.00
Maurice Gay, Chamoson, Wallis, Schweiz	5 dl	27.00
<i>Traubensorte : Chasselas</i>	7 ½ dl	39.50

Hellgelb glitzernde Farbe. Delikat und fruchtig von seinem Terroir geprägt. Harmonisch, zart und schmeichelnd. Ein angenehm lang anhaltendes, schön abgerundetes Finale.

Cuvée Blanche AOC	1 dl	7.50
Schloss Salenegg, Graubünden, Schweiz	5 dl	35.00
<i>Traubensorte: Blauburgunder, Chardonnay</i>	7 ½ dl	47.00

In der Nase zarte Aprikosennoten und Düfte von Himbeeren und Erdbeeren. Gut eingebundene leichte Säure, dezente Fruchtsüsse mit überraschend kräftigem Finale. Dieses schöne Cuvée bereitet enormen Trinkspass.

Bianco di Merlot Contrada DOC	1 dl	7.50
Guido Brivio, Tessin, Schweiz	5 dl	35.00
<i>Traubensorte: 100% Merlot</i>	7 ½ dl	47.00

Fruchtaromen von exotischen Früchten und Williams Birnen kommen im Bouquet zum Vorschein. Im Gaumen sehr elegant und ausgewogen. Durch seine Ausgewogenheit bereitet der Wein jung getrunken schon viel Freude.

Pinot Grigio Venezia Giulia IGT	1 dl	6.00
Di Lenardo, Friaul, Italien	5 dl	27.00
<i>Traubensorte: 100 % Pinot Grigio</i>	7 ½ dl	39.50

Das Bouquet ist sehr angenehm mit einer harmonischen Auswahl an sortentypischen Aromen wie Birne, Banane, Aprikose und Acacia Blumen. Ein unverkennbarer Duft, der an Kräuter und Honig erinnert. Im Gaumen aromatisch und erfrischend mit einem anhaltenden Abgang. Ein guter und erfrischender Wein.

Sauvignon Blanc Cosmas DOC	1 dl	7.50
Tenuta Kornell, Südtirol, Italien	5 dl	35.00
<i>Traubensorte: Terlaner Sauvignon Blanc</i>	7 ½ dl	47.00

Ein intensives und fruchtiges Bouquet, mit Nuancen von Zitrusfrüchten. Im Geschmack frisch, ausgewogen, fein, kräftig und mit einem langen mineralischen Abgang.

Roséwein

Ampurdán DO Castillo Perelada	1 dl	6.00
Rosado Només, Spanien	5 dl	27.00
<i>Rebsorte: Samsó, Merlot, Garnacha</i>	7 ½ dl	39.50
<i>In der Nase intensive Noten von roten Früchten. Im Gaumen fruchtig frisch mit weichem Auftakt, kräftigem Körper und lang anhaltendem Abgang. Ein Rosé, der auch ein guter Speisebegleiter ist.</i>		

Rotweine

Hauswein:

Magico Rosso IGT by Hüttenzauber	1 dl	5.50
Plozza, Puglia, Italien	5 dl	26.00
<i>Rebsorte: Primitivo</i>	7 ½ dl	39.00
<i>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.</i>		

Herzklopfa „Selezione Hüttenzauber“	1 dl	8.50
Graubünden, Schweiz	7 ½ dl	63.00
<i>Traubensorte: Pinot noir, Diolinoir, Zweigelt</i>	5 dl	42.50
<i>Pinot Noir typische fruchtige Aromen von reifen Himbeeren und Erdbeeren. 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.</i>	Magnum 15 dl	116.00

Stelle di notte IGT Selezione Hüttenzauber	1dl	6.50
Tenuta Caparzo, Toscana Italien	5dl	31.00
<i>Sangiovese Cabernet Sauvignon Merlot Syrah</i>	7. ½dl	49.00
<i>Brombeeren erfrischende Säure jugendliche Tannine</i>	Magnum 15dl	85.00

Maienfelder Pinot Noir AOC Graubünden	1 dl	8.50
Cottinelli, Graubünden, Schweiz	5 dl	40.00
<i>Traubensorte: Blauburgunder</i>	7 ½ dl	55.00
<i>In der Nase ein erfrischender Duft nach Heidelbeeren. Im Gaumen wiederum frische Frucht und weiche Tannine. Sehr weich und dicht kombiniert mit einer angenehmen Säurestruktur.</i>		

Ticino DOC Merlot Prà rosso	1 dl	6.00
Guido Brivio, Tessin, Schweiz	5 dl	27.00
<i>Traubensorte: Merlot</i>	7 ½ dl	39.50
<i>Fruchtiges Bouquet welches an Waldbeeren erinnert und leicht würzige Nuancen besitzt. Im Geschmack frisch, fruchtig, harmonisch mit runden süsslichen Gerbstoffen und einem ausgewogenen mittleren Abgang. Ein sehr vielseitiger Wein.</i>		

Panoramarestaurant Rothorngipfel



Humagne Rouge AOC, Secret d'Aphrodite	1 dl	8.50
Cave Emery, Wallis, Schweiz	5 dl	40.00
<i>Traubensorte: Humagne Rouge</i>	7 ½ dl	55.00
<i>In der Nase angenehme Düfte von der Heide und Wildbeeren. Im Gaumen klar und lebendig mit fruchtigen Noten.</i>		
Aulo Rosso Toscana IGT	1 dl	6.00
Brunetti, Cecina, Toscana, Italien	5 dl	27.00
<i>Traubensorte: Sangiovese, Syrah, Cabernet Sauvignon</i>	7 ½ dl	39.50
<i>Ein Wein von mittlerem bis starkem Charakter, rubin-roter Farbe, und fruchtigem, nachhaltigem Aroma.</i>		
Valpolicella Ripasso Superiore DOC	1 dl	8.00
Azienda Agricola Maso Maroni, Poiano, Italien	5 dl	38.00
<i>Rebsorten: Corvinone, Corvina, Rondinella</i>	7. ½ dl	51.00
<i>Rubinrote Farbe mit violetten Nuancen; der Duft erinnert an kleine Früchte 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.</i>	Magnum 15 dl	98.00
Cannonau di Sardegna DOC	1 dl	7.50
Tenuta Olianias, Sardinien, Italien	5 dl	36.00
<i>Traubensorte: Cannonau, Alicante Bouschet</i>	7 ½ dl	49.00
<i>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.</i>		
Blauer Zweigelt Vinum Optimum	1 dl	6.50
Rudolf Rabl, Burgenland, Österreich	5 dl	29.50
<i>Traubensorte: Blauer Zweigelt</i>	7 ½ dl	42.50
<i>In der Nase intensive Noten von Weichsel und Schwarzkirschen, sowie Waldbeeren und Cassis. Im Gaumen geschmeidig, vollmundig, mit samtigen Tanninen und sattem, sanftem Schmelz. Ein hervorragender Zweigelt.</i>		
Rioja Vino Tinto Crianza DOCA	1 dl	6.50
Luis Alegre, Rioja, Spanien	5 dl	29.50
<i>Traubensorte: Garnacha Negra, Graciano, Tempranillo</i>	7 ½ dl	42.50
<i>Kirschrote Farbe, intensiv in der Nase mit Geewürz- und Balsamnoten im Hintergrund. Aromen von schwarzer reifer Frucht mit Räuchernoten, sowie Vanille- Tabaknoten. Sehr anhaltend, samtig und mild im Gaumen. Herrliche Frische, ausgewogen, mit reifem Tannin, schön rund und anhaltend im Mund.</i>	Magnum 15 dl	81.00

Einzelflaschen

Cuvée Madame Rosmarie Mathier, jede Rebsorte unterschiedlich, Schweiz <i>Traubensorte: Cabernet Sauvignon, Shyra, Pinot Noir und Humagne Rouge</i> <i>Abgebeertes Traubengut. Jede Sorte wird einzeln ausgebaut. Die Assemblage wird nach der ursprünglichen Kreation von Rosmarie Mathier verheiratet.</i> <i>Der Cabernet Sauvignon verleiht dem Cuvée Madame Rosmarie Mathier rouge sein fruchtiger Geschmack. Der Humagne Rouge mit seinen herben, rustikalen Tanninen gibt ihm seine Rasse. Der Shyra ist verantwortlich für die feine Pfeffernote. Der Pinot Noir verbindet diese drei Weine. Mit seiner Eleganz rundet er das Cuvée auf diskrete, subtile Art ab.</i>	7 ½ dl	53.00
Terre Siciliane IGT Baia degli Elimi Casa vinicola Fazio, Sizilien, Italien <i>Traubensorte: Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon</i> <i>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.</i>	7 ½ dl	42.50
Primitivo di Manduria DOP 80 Vecchie Vigne Cigno Moro, Apulien, Italien <i>Traubensorte: Primitivo</i> <i>In der Nase dominieren Aromen von dunklen Beeren mit intensiven Noten nach kompottartigen Früchten, gefolgt von Aromen wie Tabak, Kakao und Kaffee. Im Gaumen vielschichtig, vollmundig, mit weicher Textur und langanhaltendem Abgang.</i>	7 ½ dl	79.00
Malanser Blauburgunder Reserva AOC Peter Wegelin, Scadengut, Graubünden, Schweiz <i>Traubensorte: Blauburgunder</i> <i>In der Nase konzentriert, rote Pflaumen, sowie noble Holz- und Kaffeenoten. Im Gaumen weich, füllig, Aromen von Dörripflaumen, dezente Schokoladetöne, extraktreich und kernig. Ein gehaltvoller Blauburgunder mit viel Kraft.</i>	7 ½ dl	79.50

Schaumweine

Prosecco Spumante DOC Extra dry	1 dl	8.50
Goccia d'Oro	3 ¾ dl	23.50
<i>Traubensorte: Glera (Prosecco)</i>	7 ½ dl	42.50

*Ein trockener Schaumwein mit einer sehr feinen und beständigen Perlage.
Die Farbe ist strohgelb mit leuchtend goldenen Reflexen. Dieser Prosecco besticht durch seine Eleganz und Charakteristik.*

Champagne

Lanson Champagner Black Label Brut	3 ¾ dl	52.00
Champagne, Frankreich	7 ½ dl	99.00

*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.*



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.

Daten

Mittwoch, 08. Januar 2020
Donnerstag, 06. Februar 2020
Samstag, 07. März 2020
Montag, 06. April 2020

Reservation

Direkt bei uns, Telefon: 081 385 51 70 oder
per e-mail: rothorn@huettenzauber.ch



Hüttenzauber[☆]

Warme Getränke

Kaffee, Espresso, Kaffee Hag		4.50
Swissalp (Milchkaffee)		5.00
Cappuccino		5.00
Kaffee Mélange		5.50
Latte Macchiato		5.50
Milch warm / kalt	2.5 dl	4.00
Ovomaltine / Schokolade warm / kalt	2.5 dl	4.70
Ovomaltine / Schokolade Melange	2.5 dl	5.70
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	5.00
Punsch (Apfel, Orange, Rum, Waldbeere)	2.5 dl	4.50

Warmes von Innen

Haus-Kaffee	Bündner Haselnusslikör & Williams	40 Vol.%	4 cl	9.00
Hüttenzauber-Kaffee	Vieille Poire und weitere Geheimnisse	40 Vol.%	4 cl	9.00
Winterzauberkafee	Zimtlikör	30 Vol.%	4 cl	9.00
Gipfel-Kaffee	Bündner Röteli Extra stark	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	6.50

Mineralwasser & Soda

Offenausschank

Eistee, Coca Cola, Sprite, Möhl Apfelschorle, Mineralwasser	20 cl	3.50
Eistee, Coca Cola, Sprite, Möhl Apfelschorle, Mineralwasser	30 cl	4.80
Eistee, Coca Cola, Sprite, Möhl Apfelschorle, Mineralwasser	50 cl	6.00

Flaschen

Coca Cola Zero, Rivella Rot, Rivella Blau, Fanta	33 cl	4.80
Möhl Apfelschorle	100 cl	9.50
Royal Bliss Tonic Water, Bitter Lemon	20 cl	4.80
Skiwater Himbeerschörle	33 cl	5.00
Skiwater Mango-Marille	33 cl	5.00
Orangensaft	20 cl	5.00
Trojka Energy	25 cl	5.00

Wasser

Rothornwasser mit / ohne Kohlensäure	50 cl	6.00
Rothornwasser mit / ohne Kohlensäure	75 cl	7.50
Valser Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure	33 cl	4.80
Passugger / Allegra ohne Kohlensäure	77 cl	7.50
Valser Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure	100 cl	8.50

Bier & Apfelwein

Calanda Lager offen	4.8 Vol.%	30 cl	4.80
	4.8 Vol.%	50 cl	6.00
Calanda Edelbräu	5.2 Vol.%	33 cl	5.00
Calanda Glatlach	4.9 Vol.%	40 cl	6.00
Calanda Senza (alkoholfrei)	<0.5 Vol.%	33 cl	4.50
Swizly Swiss Cider	5.0 Vol.%	33 cl	5.00
Erdinger Urweisse	4.9 Vol.%	50 cl	7.00
Erdinger Schneeweisse	5.6 Vol.%	50 cl	7.50
Erdinger alkoholfrei	<0.5 Vol.%	33 cl	5.50
Erdinger Grapefruit alkoholfrei	<0.3 Vol.%	33 cl	6.00
Möhl Apfelwein trüb mit Alkohol	4.8 Vol.%	50 cl	6.50
Möhl Apfelwein trüb ohne Alkohol	<0.4 Vol.%	50 cl	6.50

Aperitif & Digestif

Martini Bianco, Martini Rosso	15 Vol.%	4 cl	7.00
Campari	23 Vol.%	4 cl	7.00
Aperol-Spritz			9.00
Ramazotti	30 Vol.%	4 cl	7.00
Appenzeller Alpenbitter	29 Vol.%	4 cl	6.00
Hüttenzauber Apéro mit Alkohol			8.00
Hüttenzauber Apéro ohne Alkohol			5.00

Die Kurzen & Seitenwagen

Bündner Haselnusslikör	17 Vol.%	4 cl	7.00
Bündner Röteli	22 Vol.%	4 cl	8.00
Jägermeister	35 Vol.%	4 cl	6.00
Braulio	21 Vol.%	2 cl	5.00
Obstler, Chrüter, Pflümli, Kirsch, Zwetschge, Williams	37.5 - 40 Vol.%	2 cl	5.00
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
--	----------	------	-------