

SOFTDRINKS

- Sinalco Cola 0.33 - 5.5
- Sinalco Cola Zero 0.33 - 5.5
- Gazzosa Fizzy 0.35 - 5.5 (Mandarine / Himbeere / Blueberry)
- Nestea 0.33 - 5.5 (Lemon / Peach)
- Rivella Rot 0.33 - 5.5
- Sprite 0.33 - 5.5
- Möhl Shorley - 5.5
- Sinalco Orange 0.33 - 5.5
- Alpinsee 0.2 - 5.5 (Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale, Wild Berry)

BIER

- | | |
|-------------------------------------|---------------------------------|
| - Stange (3 dl Feldschlösschen) - 6 | - Stange Panache - 6 |
| - Kübel (5 dl Feldschlösschen) - 9 | - Kübel Panache - 9 |
| - Weizen Weissbier (5 dl) - 9 | - Weizen Alk. Frei (5 dl) - 9 |
| - Arosa IPA 1800m (3.3 dl) - 8 | - Feldschlösschen Alk. Frei - 5 |

WARME GETRÄNKE

- | | |
|------------------|--------------------------|
| - Kaffee - 5 | - Milchkaffee - 6 |
| - Espresso - 5 | - Doppelter Espresso - 6 |
| - Cappuccino - 6 | - Latte Macchiato - 6 |

SIROCCO TEE SELECTION (je 5.5)

- Purple Breeze - Ceylon Sunrise
- Gentle Blue - Camomile Orange Blossom - Moroccan Mint
- Piz Palü - Verbena - Red Kiss
- Green Jasmine - White Peach

All prices in Swiss Francs (CHF) and inclusive Service and taxes

ZUS
BRASSERIE



Offene Weine / Schaumweine

- Prosecco Treviso DOC Extra Dry, Montelliana - 8
- Franciacorta Brut Cuvee Real - 12

Weißweine

- Maienfelder Blanc de Noir, von Salis - 10
- Fiano di Avellino, Salvatore Molettieri - 9.5
- Al Passo del Leone, Alois Lageder - 8.5

Roséweine

- Fuori Misura Rosato, San Giusto - 9
- Minuty Prestige Rosé, Côtes de Provence - 9.5

Rotweine

- Maienfelder Pinot Noir, von Salis - 9.5
- SassoRosso, Il Poggione, Toscana - 8.5
- Bantu Cannonau di Sardegna, Sardinien - 8.5
- Chianti Classico, Toscana - 10.5

WASSER

- Arosa Bergquellwasser 1l - 4
- Rhäzünser CO₂ 0.8 - 8.5
- Rhäzünser CO₂

**Wir bitten Sie, immer Ihren Konsumationsbeleg zu unterschreiben.
We ask you to always sign your consumption receipt.**

Über Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage.



Halbpensionsmenu – Half-Board Menu Samstag – Saturday 20.12.2025

Salat vom Buffet 7.-
Salad from the buffet 7.-

Schweinebauch, Apfel, Erdäpfel
Pork belly, apple, potatoes
oder / or

Räucherfischmousse
Smoked fish mousse
oder / or

Karotten-Crème brûlée
Carrot crème brûlée

Kalbsconsommé, Sherry
Veal consommé, sherry
oder / or

Weißer Zwiebel-Cremesuppe
White onion cream soup

Gefüllte Rinderbrust, Bouillongemüse, Cremelauch, Schnittlauch
Stuffed beef brisket, soup vegetables, creamed leeks, chives
oder / or

Dorsch, Senfrühlinsen, Blumenkohl
Cod, mustard cream lentils, cauliflower
oder / or

Melanzani Cordon Bleu, cremige Risoni, mariniertes Rucola
Eggplant cordon bleu, creamy risotto, marinated arugula

Dessertbuffet

Nachhaltigkeit & Qualität

Wir legen großen Wert auf Nachhaltigkeit, Regionalität und bewussten Umgang mit Ressourcen.
Unsere Portionen sind sorgfältig abgestimmt – für Genuss ohne Verschwendung.

Zusätzlicher Hauptgang

Gerne servieren wir Ihnen einen weiteren Hauptgang als Supplement für 9.9 CHF