

# ALPENBLICK

## ALPENKARTE

**Unsere aromatische Genussküche ist von Beat Caduff und seiner Philosophie, Gerichte aus den Alpen neu zu interpretieren, inspiriert. Wir verwenden dafür die besten Produkte und stellen alles frisch her.**

**Auf unserer Terrasse und im Restaurant gibt es Gerichte für den kleinen und den grossen Hunger, ganz wie es Ihnen beliebt! Ausgiebiger und gepflegter gegessen wird in der «Caduff Stube», zum Lunch oder zum Dinner.**

## MENU OF THE ALPS

*Our aromatic gourmet cuisine is inspired by Beat Caduff and his philosophy of re-interpreting dishes from the Alps. All of our dishes are thus freshly made using the best products.*

*On our terrace and in the restaurant there are dishes for small and large appetites, just as you wish! More extensive and cared for dining is provided in the „Caduff Stube“ during lunch or dinner.*





**[www.alpenblickarosa.ch](http://www.alpenblickarosa.ch)**

**Bergrestaurant & Hotel Alpenblick, Ifängiweg 9, 7050 Arosa  
Telefon 081 377 14 28, [post@alpenblickarosa.ch](mailto:post@alpenblickarosa.ch)**

# ALPENBLICK

## KALT • COLD

- **Hausgemachte Geflügelterrinerne mit Portwein-Zwiebel-Confit** 25.—  
*Homemade poultry terrine with port-onion-confit*
- **Gerstentatar auf marinierten Randenscheiben**  18.—  
*Barley tartare on marinated slices of beetroot*
- **Rohmilchkäseteller mit «Gschwelli», Sauerrahm und Chutney**  18.— • 26.—
  - 3 Sorten, ca. 100 g
  - 5 Sorten, ca. 150 g*Raw milk cheese platter with „Gschwelli“ (potatoes cooked in their skin) sour cream and chutney*
  - 3 varieties, ca. 100 g
  - 5 varieties, ca. 150 g
- **Ziegen- oder Hirschtrockenwurst (ca. 125 g) vom Gotthard zum Selberschneiden, dazu konfierter Fenchel** 14.—  
*Dried goat or deer sausage (ca. 125 g) from the Gotthard to cut yourself and served with fennel confit*
- **Alpenblickplättli (ca. 180 g) mit Speck, Rohschinken und Trockenfleisch von Beats Lieblingsmetzgerei aus dem Wallis** 35.—  
*Dried meat platter (180 g) with bacon, raw ham and dried meat, Beat's favorite butcher from the Valais*



**Vegetarisch oder vegan**  
*Vegetarian or vegan*

## SALATE • SALADS

- **Tomaten mit feinem Büffel-Mozzarella und Basilikumpesto**  20.—  
**Wir verwenden nur sehr aromatische Tomaten!**  
*Tomatoes with fine buffalo mozzarella and basil pesto*  
*We only use very aromatic tomatoes!*
- **Siedfleischsalat mit Apfel-Senf-Dressing** 24.—  
*Boiled meat salad with apple-mustard-dressing*
- **Mischsalat nature mit Croutons**  13.— • 16.—  
**ohne Speck • mit Speck**  
*Mixed salad with croutons without bacon • with bacon*
- **Jolly oder Label Rouge Melonen mit Walliser Rohschinken** 26.—  
*Jolly or Label Rouge melons with dried ham from Valais*

**Unsere Salatsaucen:**  
**französisches Apfeldressing oder italienisches Kräuterdressing**


*Our dressings:*  
*French apple-dressing or Italian herb-dressing*

---

---

---


## SUPPEN • SOUPS

- **Alpen Minestrone mit viel feinem Gemüse, Bohnen, Pesto und Sbrinztoast**  12.— • 18.—  
**klein, ca. 2 dl • gross, ca. 3 dl**  
*Alpine minestrone with lots of fine vegetables, beans, Pesto and Sbrinz-cheese toast*  
*small, ca. 2 dl • big, ca. 3 dl*

# ALPENBLICK

## UNSERE SPEZIALITÄT OUR SPECIALITY

### Hausgemachte Ravioli «Alpenblick»





- mit Kabierrind-Portweinfüllung • oder Büffelricotta-Spinatfüllung 

*Homemade ravioli „Alpenblick“*

- with Kabierbeef-portwine filling • buffalo-ricotta-spinach filling

klein / small 26.— • gross / big 35.—

## WARM

- **Quiche mit Alpgruyère und Salatbeilage**  23.—  
*Quiche with alp milk Gruyère, served with salad*
- **Spätzlipfanne à la «Furkapass Arosa»**  24.—  
*„Spätzli“ pan (egg noodle pasta) Furkapass Arosa style*
- **Artischockenherzen mit Erbsli im Crème fraîche-Artischockenfond**  26.—  
*Artichoke hearts with peas in cream fraîche artichoke stock*
- **«Cadufferli» Hacktätschli mit Tomatenbasilikumsauce und Rosmarinkartoffeln**  
• 2 Stück, ca. 120 g  
• 3 Stück, ca. 180 g  
• 4 Stück, ca. 240 g  
24.— • 32.— • 40.—  
*„Cadufferli“ meat balls with tomato-basil-sauce and rosemary potatoes*  
• 2 pieces, ca. 120 g  
• 3 pieces, ca. 180 g  
• 4 pieces, ca. 240 g
- **Traditionelles Siedfleisch mit Meerrettich, Schmelzkartoffeln und Gemüse** 36.—  
*Traditional boiled meat with horseradish, fondant potatoes and vegetables*
- **Grilliertes Dry-Aged Schweinkotelette mit Kräuterbutter, dazu Beats feine, lauwarne Ratatouille** 38.—  
*Grilled dry-aged pork chop with herb butter, served with Beats fine, lukewarm ratatouille*
- **Maispouletbrust mit Rosmarinjus, Quarkspätzli und Gemüse** 34.—  
*Corn-fed chicken breast with rosemary jus, „Spätzli“ (egg noodle pasta) and vegetables*
- **Curry-Ingwer-Linseneintopf mit Rüebl, Sellerie und Lauch**  28.—  
*Curry-ginger-lentil stew with carrots, celery and leek*

# ALPENBLICK

## SÜSSES • SWEETS

- **Jolis selbstgemachte Kuchen**  
(täglich frisch) **6.– bis 8.–**  
*Joli's daily homemade fresh cakes*
- **Profiteroles mit Felchlin Grand Cru Schokoladencreme** **16.–**  
*Profiteroles with Felchlin Grand Cru chocolate cream*
- **Sommeriche Zitronen Tart** **12.–**  
*Summer Lemon Tart*
- **Die legendäre Riesencremeschnitte**  
(am besten für 2 Personen) **24.–**  
*The legendary giant „Millefeuille“ cream cake (best for 2 persons)*
- **Coupe Alpenblick – Himbeersorbet, Sourcreamglacé, Aroser Joghurt, Saisonale Beeren und Mandelcrumble** **14.–**  
*Coupe Alpenblick – raspberry sorbet, sourcreamglacé, seasonal berries and almond crumble*

## KINDER • KIDS

- **«Cadufferli» Hacktätschli mit Gemüse und Kartoffeln** **14.–**  
*„Cadufferli“ meat balls with vegetables and potatoes*
- **Nüdeli mit Tomatensauce** **12.–**  
*Thin noodles with tomato sauce*
- **Spätzli mit Rahmsauce und Gemüse** **12.–**  
*„Spätzli“ (egg noodle pasta) with cream sauce und vegetables*
- **Vegetarische Ravioli**  **18.–**  
*Vegetarian ravioli*

---

---

### Allergien

Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne über Zutaten in unseren Gerichten, welche Allergien oder Intoleranzen auslösen können.

### Fleischdeklaration

Wir legen grössten Wert auf Fleisch und Geflügel aus artgerechter und chemiefreier Tierhaltung.

Unser Fleisch kommt aus:

- Rind, Kalb, Schwein = CH • Geflügel = CH, F
- Köche = CH, D

### Allergies

Our staff will be happy to inform you about ingredients in our dishes that can cause allergies or intolerances.

### Meat declaration

We attach great importance to meat and poultry from species-appropriate and chemical-free animal husbandry.

Our meat's origin:

- beef, veal, pork = CH • poultry = CH, F
- cooks = CH, D