



WILLKOMMEN

auf dem Hörnli!

Gastköche

24. + 25. Januar Urs Amstad mit seinen Thurgauer Spezialitäten

Bergbeizen Schlager Festival (8. – 14. Februar)

12. Februar Schlagerparty unter dem Motto „Ouzo, was trinkst denn du so?“ mit den „Barmherzigen Plateausohlen (D)“ und Spezialgast **Vincent Gross (CH)** auf der Hörnlibühne

13. Februar Schlagernacht des Jahres im Alpenblick mit Schlager Apres-Ski, Schlager Apero, Schlager Dinner, Stimmung und Tanz zu der unendlichen Hitparade des deutschen Schlagers.

Gnuss am Berg (8. – 14. März)

12. März ein ganzes Frühlingslamm und ein Gitzi vom Grill, dazu Polenta aus dem grossen Topf. Musikalische Unterhaltung mit "For Pete's Sake".

Valerie & Hitsch Leu, Dirk, Juli
und das ganze Hörnliteam



Hörnli Frühstück

Die schönste Art, in Arosa zu frühstücken!

Zmorga Combos

Hörnli Frühstück

mit Hausbrot, Butter und hausgemachter Confi, ein Stück Maraner Bergkäse, Rohschinken und Hausbrot, ein Glas Orangensaft und ein Kaffee oder Tee. 19.50

Café Complet

mit Hausbrot, Butter und hausgemachte Confi, ein Kaffee oder Tee, ein Glas Orangensaft 14.50

Fitness Frühstück

Maraner Naturjoghurt mit frischen Beeren und hausgemachter Granola, Hausbrot, Butter und Confi, Orangensaft und Kräutertee 18.50

Bahnarbeiter Frühstück

getoastetes Hausbrot belegt mit Hüttenkäse, Tomate, Speck und zwei Spiegeleiern, ein Kaffee oder Tee 19.50

Bärenfrühstück für zwei

Hausbrot, Butter und Confi, 1 Frühstücksrösti mit 2 Spiegeleiern zum teilen, Maraner Bergkäse, kleines kaltes Fleischplättli, Orangensaft, 2 Kaffees oder Tees 39.—

Frühstück "Monte Carlo"

mit Hausbrot, Butter, Konfi, Rauchlachs mit Meerrettich, Trüffelomelette und la Bousse, Orangensaft, 2 Kaffees oder Tees mit einer kleinen Flasche Champagner (37cl) dazu 98.—



Frühstücks Klassiker

2 Spiegeleier nature oder mit Speck	12.50 / 15.50
Frühstücksrösti mit zwei Spiegeleiern, auf Wunsch mit Speck	21.50 / 24.50
Maraner Naturjoghurt mit frischen Beeren und hausgemachter Granola	12.50
Warme Frühstückswaffel	
wahlweise mit Schlagrahm, Holdersirup oder Confitüre	14.—
Fleischkäsemmel mit Senf	8.50

Jeden Sonntag frisch

hausgemachte Weisswürste mit süssem Senf	
solange Vorrat, bitte rosa Fahne beachten	13.50
Combo mit einem Arosabräu "Bergkirchli" Weissbier	19.50

Hörnli Spezial

Hörnli Trinkschokolade aus hochwertigem Bio Kakao und bester Schweizer Milkschokolade, serviert in der grossem Tasse klassisch mit Rahm	7.50
oder zusätzlich mit einem Schuss Cointreau	9.50

Zur Aufheiterung

Glas Prosecco	9.—
Kleine Flasche Champagner (37cl)	63.—
Frühstücks – Luz mit Iva	8.—

Suppe

Hitsch's Gerstensuppe	3dl	13.—
Hitsch's Gerstensuppe mit einem Arosleri	3dl	17.—
Currysuppe 1923	3dl	13.—
als Vorspeise	2dl	minus 3.—



Salate in der Schüssel

Gemischter Blattsalat	13.—
Gemischter Blattsalat mit Schweizer Pouletstreifen, Ei und Pilzen	19.—
Gemischter Blattsalat mit Hobelkäse und Feige	19.—
Wurst – Käsesalat mit Cervelat von der Metzgerei A. Mark, Schiers	19.—

Zur Auswahl zwei hausgemachte Dressings:

Französisches oder italienisches Dressing mit Schanfigger Kräutern

Skihütten spezial fleischlos

Gerstensalat mit gepickelten Randen- und Kürbisstücken ✓	18.
Veganes Tartar mit Knoblitoast ✓	20.— / 29.
Eintopf aus grünen Berglinsen, roten Linsen und Gemüse ✓	23.
«Cholera» Gemüseuchen mit Lauch, Kartoffeln, Äpfeln und Bergkäse	23.
Kartoffel-Kürbis Rösti mit veganem «Halloumi Spiegelei» und Kräutern ✓	25.
Chili con Grünkern mit Knoblitoast ✓	19.
Hausgemachte Blätterteigtaschen mit Steinpilz-Rahmragout	26.
Tagessorbet mit Iva ✓	5.— / 12.

Für Kinder

Bis 140 cm Körpergrösse, wie im Europapark Rust!

Hörnli mit Gehacktem	14.—
Poulet-Schnitzel mit Pommes	16.—
Portion Pommes	6.—
Gemüseteller	12.—

Hörnli Brättli

mit frischem Brot, Mixed Pickels und Haselnuss-Feigenchutney.

„Gigi & Heidi“ – Aroser Alp-Käse (mild und cremig) und Mutschli (würzig und sämig) von der Alp Maran	160 gr	15.—
Salsiz von der Fleischrocknerei Churwalden traditionell hergestellt und fein aufgeschnitten	120 gr	14.—
Hörnliplättli mit gemischtem kaltem Fleisch aus Brüggers Fleischrocknerei, Parpan	160 gr	35.—
UR-Bindefleisch wie anno 1892 ausschliesslich mit natürlichen Zutaten (Wein, Bergsalz)	80 gr	32.—
Beef Tartar Hörnlistyle mit Alpkräutern	120gr / 180gr	28.— / 39.—
Zvieriplättli zum Selberschneiden mit wahlweise Salsiz, Bergkäse, Cervelat, Streich-Leberwurst im Glas, dazu Butter und Brot 2 Komponenten / 3 Komponenten / 4 Komponenten		18.— / 26.— / 32.—



Von der Grillstation

Die Grillstation ist je nach Witterung geöffnet.

Bitte beachten Sie die Fahnen –

die blaue ist für die Spare-Ribs, die gelbe für die Hühnchen!

Also: sind die Fahnen oben, ist die Küche parat!

Spare-Ribs aus dem Smoker	29.— / 36.—
Halbes Guggeli, herzhaft mit unserer eigenen Mischung gewürzt	23.—

Unsere Hühnchen kommen übrigens vom Kneuss aus dem Aargau und wurden garantiert ohne Hormone oder Antibiotika gross gezogen.

Serviert mit frischem Hörnlibrot von der Bäckerei Gwerder.

	<u>Beilage</u>	<u>Portion</u>
Selbstgemachte Hörnli-Pommes mit hausgemachter Mayo	7.—	11.—
Kartoffelsalat	7.—	11.—
Frische Butterrösti nature	9.—	14.50

Schnell serviert und super lecker

Lasagne hausgemacht, am Tisch geschöpft 26.

Täglich frisch gemacht – „es hätt solangs hätt“, bitte weisse Fahne beachten!

Fondue

Zum 100. Geburri hat uns der Rolf Beeler ein Jubiläumsfondue aus 34.—
verschiedenen Bündner Rohmilchbergkäsen kreiert. Eine Hörnli-Exklusivität.

Früher wurde Fondue oft mit Bier gemacht, unser Freund Lüthi 32.—
Markus aus Olten hat diese Tradition aufgegriffen und „braut“ ein echt
geniales Bierfondue, unbedingt einmal ausprobieren!

ab 2 Personen, pro Person (300 gr pro Portion)



Hörnli Klassiker

Hausgemachter Ofenfleischkäse mit Bratensauce, Spiegelei und Pommes	27.—
Ganz zart geschmorte Kalbsbäggli von Weidekälbern aus dem Schanfigg oder Safiental mit frischer Bündner Bramata	39.—
Linseneintopf mit Waadtländer Saucisson	29.—
Käseschnitte «klassisch» mit Schinken und Spiegelei	16.— / 19.—
Käseschnitte «de Luxe» mit Zwiebeln, Tomaten, Rohschinken und Spiegelei	19.— / 22.—
Hörnli mit Gehacktem, geriebener Bergkäse und Apfelragout	19.— / 22.—
Frisch gemachte Äplerrösti mit Käse und Spiegelei / plus Speck	21.— / 24.—
Kalbschügeli Pastetli im hausgemachten Blätterteig	26.—

Etwas Süsses zum Schluss

Churer Apfeltatsch mit Vanillesauce, der Hörnlihit!	6. — / 9.— / 12.—
1 Stück / 2 Stück / 3 Stück	
Verschiedene Tageswähen und Kuchen	7.50
Cremeschnitte «Maison»	
aus hausgemachtem Butter-Blätterteig, à la Minute zubereitet	9.50
Schoggi Brownie	7.50
Nussgipfel	5.50
alles auf Wunsch mit Rahm	+ 1.50

Unsere Weine

Weintrinken in den Bergen macht Spass – besonders wenn die Weinkarte Spass macht. Wir vom Hörnli haben deshalb eine reichhaltige und abwechslungsreiche Karte zusammengestellt und wünschen jetzt schon «wohl bekomms»!

Hüttenweine im Offenausschank pro dl oder Flasche

weiss:

Sauvignon Blanc	Metzger	10cl / 75cl	7.50 / 52.—
Verdejo 'La Almendrera'	Val de Vid	10cl / 75cl	8.—/ 53.—
Bündner Cuvee Blanc	von Salis	10cl / 75cl	8.—/ 52.—

rot:

Merlot del Ticino «Hörnli Hütte»	A. & D. Delea	10cl / 75cl	9.—/63.—
Jeninser Pinot Noir	Georg Schlegel	10cl / 75cl	8.—/ 54.—
Almirez	Teso la Monja	10cl / 75cl	10.—/ 68.—

rosè:

Cuvée Dalis Rosé	Cantrina	10cl / 75cl	7.50 / 53.—
Mirabeau	Mirabeau	10cl / 75cl	9.—/ 63.—

Skiclubweine in der 5dl Flasche

weiss:

Maienfelder Riesling & Sylvaner	von Salis	Graubünden	35.—
Saint Saphorin	Testuz	Waadt	32.—

rot:

Maienfelder Pinot Noir	Cottinelli	Graubünden	33.—
------------------------	------------	------------	------

Prosecco & Champagner

Prosecco Nudo	Italien	10cl / 75cl	9.— / 63.—
Champagner Billecart-Salmon	Frankreich	37.5cl	63.—
		75cl	125.—
		150cl	260.—
		300cl	530.—
Champagner Taittinger	Frankreich	37.5cl	63.—
		75cl	125.—
		150cl	260.—
		300cl	530.—

Weissweine, 75cl Flaschen

Pinot Gris	Georg Fromm	Malans	79.—
Pinot Blanc	Georg Fromm	Malans	72.—
Riesling Sylvaner	Georg Fromm	Malans	65.—
Chardonnay	Georg Fromm	Malans	83.—
Completer 'Stein Terrasse'	Roman Hermann	Fläsch	92.—
Pinot Blanc	Martin Donatsch	Malans	78.—
Yvorne 'Trechêne'	Commune	Waadt	63.—
Weisser Merlot 'Chiar di Luna'	Delea	Tessin	56.—
Grüner Veltliner 'Horizont'	Herbert Zillinger	Ebenthal	56.—
Kridericher Riesling trocken	Robert Weil	Nahe	72.—
Riesling Abtsberg Spätlese	Maximin Grünhaus	Mosel	85.—

Schweizer Rotweine, 75cl Flaschen

Marschallgut Reserve Pinot Noir	2019	Cottinelli	Maienfeld	78.—
Malanser Pinot Noir Villages	2023	Georg Fromm	Malans	75.—
Malanser Pinot Noir 'Fidler'	2017	Georg Fromm	Malans	135.—
Pinot Noir 'Passion'	2021	Donatsch	Malans	95.—
'Gian Battista' Pinot Noir	2014	V. Tscharner	Reichenau	125.—
'Orizzonte' Merlot Cabernet	2014	Zündel	Tessin	110.—
Merlot 'Rifelssi d'Epoca'	2017	Brivio	Tessin	97.—

Französische Rotweine, 75cl Flaschen

La Demoiselle de Sociando Mallet	2021	Haut Merdoc	Bordeaux	58.—
Château du Retout	2020	Haut Merdoc	Bordeaux	64.—
Château Citran	2015	Haut Merdoc	Bordeaux	75.—
Château Carbonieux	2015	Graves	Bordeaux	103.—
Château Liversan	2014	Haut Merdoc	Bordeaux	55.—
Château Moulin Haut-Laroque	2010	Fronsac	Bordeaux	98.—
Rasteau 'Villa St. Martin'	2016	la Soumade	C. d. Rhône	64.—
Châteauneuf du Pape	2019	Dom. Barroche	C. d. Rhône	92.—

Spanische und Portugiesische 75cl Flaschen

Les Terrasses	2020	Alvaro Palacios	Priorat	83.—
Mauro Tinto Cochecha	2022	Bodegas Mauro S.A.	Valladolid	88.—
Rioja Alta	2011	Bodegas R. Alta.	Rioja	117.—
4 Kilos	2016	Bodegas 4 Kilos	Mallorca	98.—
Terra do Zambujeiro	2018	Quinta do Zambujeiro	Portugal	92.—
Dits del Terra	2014	Terroir al Limit	Priorat	95.—

Italienische Rotweine, 75cl Flasche

'Tre'	2022	Brancaia S.a.rl.	Toscana	61.—
Brunello di Montalcino	2012	Poggione		95.—
Le Volte	2022	Castagneto Carducci	Ornellaia	73.—
Le Serre Nuove	2021	Ornellaia sr.l.	Livorno	98.—
Bricco dell'Uccellone	2010	Giacomo Bologna	Piemonte	98.—
Poggio Bestiale	2012	Frattoria di Magliano	Maremma	75.—
Petra	2018	Soc. Agricola Petra	Maremma	130.—

Magnum

Merlot del Ticino «Hörnli Hütte»		A. & D. Delea		129.—
'Orizzonte' Merlot Cab.	2016	Zündel	Tessin	225.—
Les Terrasses	2022	Alvaro Palacios	Priorat	185.—
Mauro	2022	Bodegas Mauro	Valladolid	198.—
Château Carbonieux	2015		Graves	220.—
Poggio Bestiale	2013	Frattoria di Magliano	Maremma	158.—
Pricco del Uccellone	2020	Giacomo Bologna	Piemont	210.—





Warme Getränke

Café Crème, Espresso	4.90
Milchcafé, Cappuccino	5.90
Latte Macchiato, Doppio	6.50
Ovo oder Schoggi	5.00
Ovo oder Schoggi mélange	5.80
Milch	4.80
Orangen-, Apfel-, Rumpunsch	5.00
Skiwasser	5.00

Bier vom Fass, 3dl / 5dl

Calanda Lager, Panache	5.20 / 7.80
Weissbier	6.50 / 8.—

Bier des Monats 3.3dl 6.—
Bitte den Service fragen!

Flaschenbier

Quöllfrisch	3.3dl	6.—
Chopfab Amber	3.3dl	7.50
Arosa Kirchlibräu	3.3dl	7.50
Calanda Edelbräu	3.3dl	6.—
Calanda Lager	5.8dl	7.50
Calanda Senza	3.3dl	6.—
Weizen alkoholfrei	5dl	7.80

Tee

Pagiger Alpkräutertee	5.20
Rooibush Waldbeerentee	5.20
Nana Bio Minze, Marokko	5.20
Ceylon Ambakande, Sri Lanka	5.20

Kalte Getränke

Cola, Cola Zero, Sprite, Rivella rot, Apfelschorle, Arosener Hustee, Skiwasser, Mineralwasser	
3dl oder 5dl im Glas	4.90 / 6.20
1 Liter im Krug	12.—
Himbeersirup	3.— / 4.—
Quellwasser	2.50 / 3.50
Arosener Bergquellwasser von unserem Brunnen – gerne gratis selber holen und den ersten Durst löschen!	

Kalte Getränke in Flaschen

Möhl Apfelsaft	3dl	5.50
RedBull	2.5dl	6.—
Rivella blau	3dl	5.50
Swizly, 5% Alkohol	3dl	6.50
Möhl Apfelwein alkoholfrei	5dl	7.50
Möhl Apfelwein trüb	5dl	7.50
Bitter Lemon/Tonic	2dl	5.20

Spezial Cafés

Corretto Grappa	7.50
Café Luz oder fertig (Urs Hecht)	8.—
mit Zwetschgen, Kernobst, Chrüter, Pflümli, Kirsch	
Café Luz oder fertig mit Iva,	8.—
Sambuca, Ingwer	
Schümli Pflümli (Urs Hecht)	8.80
Café-Amaretto	8.80
Café-Baileys	8.80
Hörnli Café (Urs Hecht)	
mit eingelegter Zwetschge	9.50



Warme Getränke mit Geist

Tee Rum	8.50
Holdrio	7.50
(Zwetschge + Hagenbuttentee)	
Gsichtli	7.50
(Chrüter + Pfefferminztee)	
Alien	7.50
(Green Vodka + Pfefferminztee)	
Rumpunsch mit Rum	7.50
Skiwasser mit Kirsch	7.50
Glühwein	7.50
Jagertee	7.50

Shots und Kurze 18% - 38%

Williams Hörnlhütte	2cl	5.—
Bündner Minze	4cl	6.50
Jägermeister im Fläschli	2cl	5.50
Heuschnaps im Fläschli	2cl	5.50
Bündner Chilli - Zimtlükör	4cl	6.—
Flying Hirsch	2cl	7.50
Süsser Blitz (Vodka, O-Saft)	6.—	
Kirschstängeli = Huusschnäpsli	7.50	

Spirituosen 38% - 45%

Kernobstbranntwein	4cl	7.—
Iva – Arosa Heilwasser	4cl	9.—
Chrüter	4cl	7.—
Kirsch	4cl	7.—
Pflümli	4cl	7.—
Zwetschge	4cl	7.—
Vieille Prune, Morin	2cl	12.—
Vieille Abricot, Hecht	2cl	12.—
Vieille Williams	2cl	12.—
Mirabelle	2cl	9.—
Calvados, Morin	2cl	12.—
Grappa Amarone, Brunello,		
Moscato, Barbera	2cl	12.—
Marc, Cottinelli spezial	2cl	10.50
Remy Martin	2cl	13.—



Aperitif 4cl, 16% - 28%

Baileys, Isotta, Ramazotti, Braulio,		
Appenzeller, Röteli & Rahm Röteli,		
Campari, Cynar, Martini bianco	6.50	
Langwieser Röteli, Theo Engel	7.—	
Ingwershot	7.—	

Long Drinks 4cl

Campari Orange/Tonic	23%	15.—
Gin Tonic	40%	15.—
Jack Daniels Cola	40%	15.—
Vodka Red Bull	40%	15.—
Vodka Lemon	40%	15.—
Havanna Club Cola	40%	15.—
Aperol Spritz		13.50
Giselle Spritz		13.50
Hörnli Spritz		13.50



Übernachten in der Hörnlühütte

Wir haben 2 Schlafräume (Massenlager, Woldecken und Kissen) für 13 und 10 Personen, 6 schöne Zimmer mit zwei bis vier Betten (nordisch eingebettet) und unsere luxuriöse Arvenstube mit eigenem Bad, sowie das Englische Zimmer. Es gibt Damen-, Herrentoiletten und Duschen, Handtuch bitte selber mitbringen. Übernachtungen sind nur auf Voranmeldung möglich, unter der Woche ab 8 Personen.

Doppelzimmer	ab 130.—
Dreier-/ Viererzimmer	ab 125.—
Luxuszimmer «Arven Stube» mit eigener Dusche / WC	ab 160.—
Preise pro Person inkl. Frühstück, Abendessen, MwSt., ohne Gästetaxen	

Pauschalen

Lager 10 Pers. pauschal	ab 615.—
Lager 13 Pers. pauschal	ab 800.—
ganze Hütte pauschal	ab 2'580.—
Preise inkl. Frühstück und MwSt., ohne Gästetaxen	

Zmorge oder Zmittag

Sehr gerne organisieren wir auch spezielle Frühstücksbuffets und Mittagessen bei wunderschönem Bergpanorama in unseren gemütlichen Stuben.



Reservation Zimmer

per E-mail: reservation@hoernliarosa.ch
oder online



Reservation Tische/Liegestühle

Bitte online reservieren unter
www.hoernliarosa.ch

Kontakt

Telefon: 081 377 15 04
E-mail: mail@hoernliarosa.ch

