

WILLKOMMEN IM LE BISTRO AROSA

Mit viel Herz und Leidenschaft kreieren wir euch unvergessliche Wohlfühlmomente.

Von zeitlosen Klassikern bis hin zu exklusiven mediterranen Innovationen der modernen Küche, bieten wir euch ein kulinarisches Erlebnis für jeden Geschmack.

Durch unsere Liebe für gutes Essen und spezielle Weine, werden bei uns alle Speisen frisch und mit natürlichen Zutaten zubereitet.

Unsere Empfehlung: Beginnt euren Abend doch mit einem erfrischenden Glas von einem unserer Winzer-Champagner

Wir freuen uns, dass ihr bei uns seid! Euer Le Bistro-Team

Alle Preise pro Person und in Schweizer Franken inklusive MwSt.

All prices are per person and in Swiss Francs including VAT

Bei Fragen zu Produktherkünften, Allergenen oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeitenden

If you have any questions regarding product origins, allergens or intolerances please ask our staff

Tische ab 4 Personen welche einheitlich bestellen, erhalten 5% Reduktion auf den gesamten Rechnungsbetrag

Tables of 4 or more people who order uniformly will receive a 5% discount on the total bill

Diese Karte gilt ab 5. Dezember 2024

This menu is valid from December 5th



EINE AUSWAHL UNSERER BESTEN APERITIFE

WINZERCHAMPAGNER / *CHAMPAGNE*

NOMINÉ RENARD BRUT	14
NOMINÉ RENARD ROSÉ	16
CHAMPAGNE ALEXIS TOTEM	19

NEGRONI SBAGLIATO 16

Campari | Roter Wermuth | Champagner

CHANDON GARDEN SPRITZ 13

Mit Orange, Rosmarin & Eis

VIRGIN APEROL TONIC 13

Alkoholfreier Aperol | Orange | Tonic Water



WEINE IM OFFENAUSSCHANK / *WINES BY GLASS*

WEISSWEIN / *WHITE WINE*

BODEGAS GORKA IZAGIRRE	8
<i>Cuvée Blanc Baskenland Spanien</i>	
SILAS HÖRLER	11
<i>Cuvée Blanc La Silhouette Maienfeld Schweiz</i>	
VON WINNING	10
<i>Sauvignon Blanc Black Label Pfalz Deutschland</i>	
WILLIAM FÈVRE	12
<i>Chablis Champs Royaux Frankreich</i>	

ROTWEIN / *RED WINE*

OXER WINES	9
<i>Tempranillo 70% Nocturna Rioja Spanien</i>	
THOMAS MARUGG	10
<i>Pinot Noir Fläsch Schweiz</i>	
PODERE LE SCUDERIE	11
<i>Cuvée Sorraia Bolgheri Italien</i>	
DOMAINE DUMIEN SERRETTE	16
<i>Syrah Cornas Patou AC Frankreich</i>	
CHÂTEAU CLERC MILON	34
<i>5^{ème} Cru Classé Pauillac 2016 Frankreich</i>	



FINE DE CLAIRES AUSTERN N°3 / *Oysters Fin de Claire N°3*

NATURE MIT ZITRONE & CHESTERBROT 6

Natural with lemon & Chester bread

TEQUILA AUSTERN 7

Tequila Oyster

KENTUCKY BOURBON AUSTERN 7

Kentucky Bourbon Oyster

KALTE VORSPEISEN / *Cold Starters*

LOSTALLO LACHS HAUSGERÄUCHERT IN AROSA 24,9

HONIG-GURKEN & DILL SAUERRAHM

Swiss salmon smoked in Arosa with honey-ginger pickles & dill cream

SASHIMI VOM YELLOW FIN TUNA 32,5

MIT INGWER, AVOCADO & WAKAME

Yellow fin tuna sashimi with ginger, avocado & wakame

CARPACCIO VOM ROTEN GAMBA 39,5

MIT INGWER & ZITRONENSORBET

Red Gamba Carpaccio with ginger & lemon sorbet

TATAR VOM ANGUS RIND MIT BURRATA 28,5

WACHTELEI & GEPICKELTEN ZWIEBELN

Black Angus Beef tartare with burrata, quail egg & pickles



SALATE / *Salads*

BISTRO SALAT MIT SPECK & GEPICKELTEN GEMÜSEN 17,9
Bistro salad with bacon cubes & pickled vegetables

NÜSSLISALAT MIMOSA MIT EI & CROÛTONS 17,9
Lambs lettuce with egg & croutons

Wahlweise mit unserem Hausdressing oder zum selber anmachen mit dem grandiosen Merula Olivenöl & hausgemachtem Orangenbalsamico

WARME VORSPEISEN / *Hot Startes*

RINDERKRAFTBRÜHE MIT SHERRY & FLÄDLI 12,5
Beef broth with sherry & shredded pancakes

CAMELISIERTER ZWIEBELSCHAUMSUPPE 15,9
MIT GREMOLATA CROUSTINI
Creamy soup of caramelized onions with gremolata croustini

SAUTIERTE FRANZÖSISCHE ENTENLEBER 36,9
LINSEN, GRANATAPFEL & WACHTELEI
Sautéed french duck foie gras with lentils & quail egg

SCHWARZER WINTER TRÜFFEL 42 | 64
AUF FEINEN TAGLIARINE
Black winter truffle with tagliarine



FISCH & MEERESFRÜCHTE / *Fish & Seafood*

BOUILLABAISSE «LE BISTRO» 32,9 | 58,9
MIT SAUCE ROUILLE & CROÛTONS

Bouillabaisse Le Bistro with sauce Rouille & croûtons

ARKTISCHES SAIBLINGSFILET 49,7
CREMIGES KARTOFFELPÜREE & ZITRONENSAUCE

Fillet of arctic char with creamy mash & lemon sauce

CHAMPAGNERMENÜ / *Champagne Menu*

5-GÄNGE – AB 2 PERSONEN – NUR TISCHWEISE 150

MIT CHAMPAGNERBEGLEITUNG 250

5 courses – from 2 people – tablewise only

AUF VORBESTELLUNG / *On pre-order* 88

RINDSFILET WELLINGTON
ANGUS BEEF & TRÜFFELJUS

Beef fillet Wellington - Angus Beef & truffle jus



VEGETARISCH / *Vegetarian*

SCHWARZER WINTER TRÜFFEL 42 | 68
AUF FEINEN TAGLIARINE

Black winter truffle with tagliarine

INDISCHES LINSEN-CURRY MIT MANGO 28,9

Indian lentil curry with mango

RATATOUILLE MIT KRÄUTERN
BURRATA & BASILIKUM 32,9

Ratatouille with herbs, burrata & basil

AB 2 PERSONEN

MONGOLENTOPF / *Hot Pot*

200g PRO PERSON –
MIT GLASNUDELN, DIVERSEN SAUCEN,
FINGERFOOD, ANANAS & BASMATIREIS
*200g per person – with glass noodles, different sauces,
fingerfood, pineapple & basmati rice*

- RINDSFILET & POULET | *Beef fillet & Chicken* 64
- RINDSFILET | *Beef fillet* 68
- FISCH & MEERESFRÜCHTE | *Fish & Seafood* 64
- VON ALLEM ETWAS | *Something of everything* 68



FLEISCH / Meat

WIENER KALBSRAHMGULASCH 32,9

Viennese veal cream gulash

FILETGULASCH STROGANOFF «LE BISTRO» 45,9

Beef fillet Stroganoff

KALBS CORDON BLEU 39,8

MARANER ALPKÄSE & BAUERNSCHINKEN

Veal Cordon Bleu with Arosa cheese & ham

ANGUS RINDSFILET MÉDAILLON 48,8

COGNAC-TRÜFFELJUS

Fillet mignon with cognac-truffle sauce

TEXAS PRIME RIB EYE STEAK je 100g 32,5

Texas prime rib eye steak

WALLISER CÔTE DE BOEUF «GRAND CRU» je 100g 28,5

Prime rib Grand Cru

BEILAGEN / Sides

BUTTERNUDELN | *Butter tagliarini* 7,9

POMMES FRITES | *French fries* 9,5

BASMATIREIS | *Basmati rice* 6,5

KARTOFFELPÜREE | *Potato mash* 9,5

BUNTES GEMÜSE | *Colorful vegetables* 10,9

RATATOUILLE | *Ratatouille* 12,5

SPINAT | *Spinach* 8,5

TRÜFFEL POMMES FRITES | *Truffle french fries* 24

TEXAS FIRE FRIES (scharf) | *Texas fire fries (hot)* 16



KINDER | *Children*

FEINE BUTTERNUEDELN 10
Butter noodles

PASTA MIT TOMATENSAUCE 12,5
Pasta with tomato sauce

PASTA MIT BOLOGNESE 14,5
Pasta with bolognese

PORTION POMMES FRITES 9,5
French fries

CHICKEN NUGGETS MIT GEMÜSE & POMMES FRITES 14,9
Chicken nuggets with vegetables & french fries

ZANDER CHNUSPERLI 15,9
MIT TATARSAUCE & POMMES FRITES
Fish nuggets with tartare sauce & french fries

KALBSBRATWURST MIT GEMÜSE & POMMES FRITES 15,5
Veal sausage with vegetables & french fries

WIENER KALBSRAGOÛT MIT GEMÜSE & BUTTERNUEDELN 19,5
Viennese veal ragout with vegetables & butter noodles



EURE VERANSTALTUNG IM LE BISTRO

Liebe Gäste und Freunde,

unser Restaurant öffnet nicht nur täglich seine Türen, um Euch mit einer Vielzahl an kulinarischen Genüssen zu verwöhnen, sondern bietet auch den perfekten Rahmen für Eure ganz persönlichen Feierlichkeiten. Egal, ob Geburtstagsfeiern, Firmenveranstaltungen, Hochzeiten oder einfach nur ein geselliges Beisammensein mit Freunden und Familie - wir gestalten Euer Event nach Maß!

Mit einer exquisiten Auswahl an authentischen Gerichten, die mit Liebe zum Detail und den feinsten Zutaten zubereitet werden, könnt Ihr Euch und Eure Gäste auf eine geschmackvolle Reise durch die französische Küche entführen lassen. Von klassischen Gerichten bis hin zu innovativen Kreationen, bei uns findet Ihr die perfekte Mischung aus Tradition und Moderne.

Unser stimmungsvolles Ambiente, gepaart mit herzlichem Service, schafft die ideale Atmosphäre für unvergessliche Momente. Für größere Veranstaltungen steht Euch unser gesamtes Restaurant exklusiv zur Verfügung. Gerne beraten wir Euch auch bei der Auswahl der Speisen und Getränke und helfen bei der Planung von A bis Z, damit Euer Event genauso wird, wie Ihr es Euch vorstellt.

Interessiert? Für weitere Informationen und Buchungen kontaktiert uns einfach im Restaurant oder sendet uns eine E-Mail an info@lebistroarosa.ch.

Wir freuen uns darauf, Eure Feierlichkeiten zu einem besonderen Erlebnis zu machen, welches in Erinnerung bleibt.

