

# Erzhorn Post

man muss dem Körper Gutes tun, damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen (Winston Churchill)



Hotel Restaurant Erzhorn 7050 Arosa info@erzhorn.ch www.erzhorn.ch 0041/(0)813771526

**Cordon Bleu**  
die besten der Schweiz  
sagt man.....  
zum selber zusammenstellen.



Zutaten: (max. 3)

Schinken, Raclettkäse, Knoblauch,  
Rohschinken, Gorgonzola, Bergkräuter,  
Ananas, Arosener Alpkäse, Tomate,  
Champignons, Zwiebeln,  
Chili

*Alle Cordon Bleu werden mit  
Pommes Frites serviert*  
**Cordon Bleu vom Schwein 29.9**  
**Cordon Bleu vom Kalb 39.9**

**Erzhorn  
Wetterbericht**  
Wetter benimmt sich  
oft wie der Chef. Es  
macht was es will,  
verursacht viel Wind,  
erzeugt eisiges Klima  
beschwört Lawinen  
herauf, verdunkelt den  
Horizont, doch schlägt  
selten ein.

Übersicht:

Seite 2: Alles was Sie wissen  
müssen

Seite 3: Cordon Bleu einmal  
anders

Seite 4: us da Berga

Seite 5: Vorweg

Seite 6: Kochen mit Bock

Seite 7: Erzhorn Rösti

Seite 8: Die Klassiker

Seite 9: Das Beste

Seite 10: Wein muss sein

Seite 11: Ein Schlücklein



# Wissenswertes übers Erzhorn



**Unser Restaurant und Hotel ist durchgehend  
bis 12. April 2015 geöffnet  
Sommersaison ab 27. Juni 2015**

**Bezahlung:** Alle Preise in Schweizer Franken/inkl. MWST.  
Wir akzeptieren Maestro, EC-Direkt, Postcard, Visa und Mastercard als Kreditkarten  
ab einer **Mindestkonsumation von Fr. 50.—**

### Herkunft unserer Produkte:

Aus Gründen des Klimaschutzes, der Unterstützung Schweizer Produzenten und des besseren Geschmacks von regionalen Produkten, beziehen wir unser Fleisch, Wurstwaren, Eier und Geflügel und einen guten Teil des Gemüses ausschließlich aus der Schweiz.

### Hundeferien im Hotel Erzhorn:

Von Ende Juni 2015 bis 18. Oktober 2015

bieten wir Gästen mit Hunden tolle Wanderungen, Spielstunden mit

Mocca und Laika und vieles mehr! Dazu wohnt

Ihr Vierbeiner bei uns gratis.

Ein Hundeprospekt finden Sie an der Rezeption.

Für nur Fr. 4.- dürfen Sie gerne unsere  
Erzhorn Post mit nach Hause nehmen.

## Ein kleines Mitbringsel aus dem Hotel Erzhorn

„IVA“ das Arosener Heilwasser

20 cl Fr. 18.--

50 cl Fr. 40.--

100 cl Fr. 70.--

oder, den nur bei uns erhältlichen

„IVA“ Likör 50 cl Fr. 35.—

Hausgemachter

„Bärenröteli“

20 cl 14.90

Original Erzhorn`s Griebenschmalz

Im 200g Gläschen Fr. 8.-



Arosener Bergkräutersalz

150 g Fr. 5.90

# Die etwas anderen Cordon Bleu



## Cordon-Love

Cordon Bleu für Verliebte und alle die sich auf die gleichen Zutaten einigen können

Vom Schwein: 57.9

Vom Kalb: 77.9

Serviert auf dem Holzbrett mit Pommes Frites und Erzhorn Ketchup. Genug für 2 Personen.



# XXL

## Cordon-Large

Man erzählt sich, es gibt Menschen die eines alleine schaffen.....

Cordon Bleu ca. 1 kg normalerweise für 3-4 Personen und alle die richtig hungrig sind.

Vom Schwein: 115.8

Vom Kalb: 155.8

Serviert auf dem Holzbrett mit Pommes Frites und Erzhorn Ketchup.



# Erzhorn

## Rezepttip

### Gerstensuppe

25 g	Öl
300 g	Bündnerfleisch, Salsiz, Speck in Würfeln
100 g	Gerste
200 g	Zwiebel(n)
300 g	Karotte(n)
200 g	Sellerie
200 g	Lauch
2500 g	Rindsbouillon
100 g	Sahne
	Salz und Pfeffer

Die Gemüse würfeln und in etwas Öl andünsten, die Gerste dazugeben und kurz mitdünsten. Dann das Fleisch dazugeben und mit der Bouillon ablöschen. Alles kochen bis die Gerste weich ist! Mit Sahne verfeinern und mit Schnittlauch garnieren.

### Bock-Fuzius:

Arzt zur übergewichtigen Patientin: "Ich habe ihnen hier ein Rezept aufgeschrieben...."  
"Oh, danke Herr Doktor. Ich wusste gar nicht, dass Sie auch so gerne kochen wie ich?"

Übrigens; Dicksein liegt am Vererben eines schlechten Gens und zwar dem

"Zum-Kühlschrank-Gen"!



10 goldene Regeln, wann Sie mit ihrer Diät langsam aufhören sollten:

- 1) Wenn Sie beim Einatmen an Bodenhaftung verlieren.
- 2) Wenn Sie sich beim Staubsaugen anschnallen müssen.
- 3) Wenn Ihr Gesicht schon so schmal ist, dass Sie mit beiden Augen durch ein Schlüsselloch schauen können.
- 4) Wenn Sie mit Ihrem Arm einen Strohhalm von innen sauber machen können.
- 5) Wenn Sie beim Essen dauernd vom Sessel kippen, weil Sie mit dem Löffel das Übergewicht bekommen.
- 6) Wenn Sie der Arzt zum Röntgen vor eine Glühbirne stellt.
- 7) Wenn Sie beim Drachensteigen eher in der Luft sind als ihr Drache.
- 8) Wenn Sie Ihren Klavierunterricht beenden müssen, weil Sie mit Ihren Fingern immer zwischen den Tasten stecken bleiben.
- 9) Wenn Sie in der Dusche dauernd hin- und herspringen müssen, damit Sie nass werden.
- 10) Wenn nicht Sie die Enten, sondern die Enten Sie füttern.

# Rösti, Rösti und nomol Rösti



Unsere Rösti ist hausgemacht!  
Und wir können es beweisen:



## \*KÄSERÖSTI

16

## JODLER RÖSTI

„Grillschnecke auf der Rösti serviert, garniert mit gerösteten Zwiebeln“

18

## ERZHORN RÖSTI

„mit Rohschinken, überbacken mit Käse“

19.5

16.5

## RÖSTI NACH BERNER ART

„mit Schinken, Speck, Käse und Spiegelei“

20.5

17.5

## \*RÖSTI NACH HAUSFRAUEN ART

„mit Champignons, Gemüse und Spiegelei“

19.5

16.5

## RÖSTI NACH SCHWINGER ART

„mit Speck, Zwiebeln, Käse und Spiegelei“

20.5

17.5

## RÖSTI STRASSBERG

„mit Strassberger-Fleischbällchen und Kräuterrahmsauce“

22

19

### Das Rösti-Kehren

Das Rösti-Kehren stellt eine eigene Disziplin dar. Und zwar eine eigene Disziplin innerhalb der Wurfsporarten.  
Weitere Beispiele dazu sind Zwergen oder Katzen-Weitwurf.

Es wird eine sehr intensive Körperbeherrschung vorausgesetzt. Das ist kein Witz. Personen mit zwei linken Händen oder feinmotorischen Defiziten wird explizit vom Rösti-Kehren abgeraten!





## Erzhorn Klassiker

unser Fleisch stammt  
aus der Schweiz

### ÄLPLER KOTELETTE

24

„Sau gross, am Knochen leicht rosé gebraten, serviert mit Kräuterbutter“  
(Sau dick, darum dauert es 20 Minuten)

### RINDSENTRECÔTE

„überbacken mit Café de Paris“

200g	250g	300g
35	40.9	46.9

Als Beilagen servieren wir:

Rösti, Spätzli, Pommes Frites, Country Cuts, Nudeln, Hörnli,  
Reis, und/oder Wintergemüse

6.5

### HAUSGEMACHTE CHÄSSPÄTZLI

„Die ganze Portion für die hungrigen Sportler.“

serviert mit Zwiebeln und Speckwürfeli, vorweg ein bunter Salat“

22 25.5

### URSCHWEIZER KÄSEFONDUE

pro Person

„Serviert ab 2 Personen, mit feinem Aroser Brot“

26

## Sommerferien im Schanfigg



Der **Schanfigger Höhenweg** ist Teil des Bündner Weitwanderwegenetzes. Der 2002 eröffnete Höhenweg verläuft nach einer Erweiterung 2011/2012 als Rundwanderweg von Chur via Tschierschen nach Arosa und von dort den nordöstlichen Aroser Dolomiten entlang über Medergen, Sapün, FONDEI und das Hochwanggebiet zurück nach Chur. Er hat eine Gesamtlänge von rund 70 km und erfasst sowohl die linke wie auch die rechte Talseite des Schanfigg.

Sommerferien auch mit Ihrem Vierbeiner im Berggasthaus-Strassberg und im Erzhorn.



# Ein Schlücklein in Ehren...



**COTTINELLI**  
WEINBAU · MALANS

WEISSWEINE:	1dl	2dl	5dl
Epresses	5	9.8	24
Zizerser Riesling-Sylvaner	5	9.8	24
<b>ROTWEINE</b>			
Malanser Pinot Noir, Cottinelli	5	9.8	24
Veltliner La Torre	4	7.9	20
<b>Für Sie ausgesucht</b>			
Trimmiser Beerli „Spiegelberger“ Crispin Joos, Trimmis	50cl		28
„Tremune“ Trimmiser Assemblage Cottinelli Weinbau Malans	50cl		29

## Auserlesene Weine im Offenausschank

WEISSWEINE	1dl	7.5dl
Nyon AOC „Domaine de la Banderolle“ Obrist SA, Vevey	5.6	39
<b>ROTWEINE</b>		
Rosso del Falco Toscana Tenuta Corte Pavone	6.30	44
Amarone della Valpolicella DOC „Terre di Verona“ Cantina della Valpantena	8.5	59.5
Pinot Noir Graubünden AOC Cottinelli Weinbau Malans	7	49.5

Weitere tolle Weine finden Sie in unserer Weinkarte oder fragen Sie unsere Servicemitarbeiterinnen nach einer Empfehlung.



### Meldung in eigener Sache:

Jeden Tag geben wir unser Bestes, um Ihnen das Beste zu bieten. Lassen Sie uns wissen, wenn wir das gut machen, aber auch wenn wir mal einen „Bock“ schießen, nur so werden wir besser!

Herzlichen Dank, die Steingeissen und Böcke vom Erzhorn

# Edle Weine aus Graubünden und dem Valtellina



## „alt fry rätien“

### WEISSWEIN

Malanser Pinot gris AOC  
Cottinelli Weinbau Malans

**COTTINELLI**  
WEINBAU · MALANS

7.5dl

54.50

### ROTWEINE

Amedeo Primus Pinot Noir Barrique AOC  
Bischöfliche Domäne Chur

Maienfelder Pinot Noir  
Cottinelli Weinbau Malans

Trimmiser Cuvee „Tria Canor“ AOC  
Cottinelli Weinbau Malans

„Molinära“  
Pinot noir Reserve Trimmis

„089“ DOC  
Plozza Vini Brusio

„Sforzato“ Valtellina DOCG  
Plozza Vini Brusio

Süsswein :  
Dulcesco 37.5cl

**COTTINELLI**  
WEINBAU · MALANS



64

48

59

58

49

59



49