

Unsere Öffnungszeiten

Café im EG und Terrasse:

Montag bis Freitag 6.30 – 18.30
Samstag 7.00 – 18.00

Chocolaterie/Gelateria

Montag bis Freitag 8.30 – 18.30
Samstag 8.00 – 18.00

Tischreservierungen unter:

www.maron-chur.ch

Immer beliebt:

Unsere hausgemachten Tages-Suppen:

Montag: Spinatcremesuppe
Dienstag: Apfel Currysuppe
Mittwoch: Champignoncremesuppe
Donnerstag: Blumenkohlcremesuppe
Freitag: Ruccolacremesuppe

Suppe klein CHF 7.50

Suppentopf CHF 14.50

Jetzt aktuell:

Vermicelles Törtli CHF 5.—

Coupe Nesselrode CHF 14.50

sowie unsere
hausgemachten

Apfelkörnli mit Rahm, Vanillesauce
oder 1 Kugel Vanilleglace!



Sämtliches Kleingebäck, Spezialbrot
sowie Süßgebäck welches Sie bei
uns im Laden kaufen oder im Café genießen
wird mit Schweizer Mehl hergestellt.

Maron

Café Confiserie Chur

Wochenangebot vom 8. September – 13. September 2025

Schweizer Schweinsfilet im Blätterteig

Schweizer Schweinefilet im hauseigenen Blätterteig
goldgelb gebacken, begleitet von einer harmonischen Rahmsauce
frische Garten Rüeblli mit Butter, Peterli und Kartoffelkroketten
Fr. 27.50

Indian Lunch Bowl



Lunchgenuss vegan,

Basmati Reis, veganes Chicken Curry (Sojabasis),
gebackene Ananas in Tempura
Süßkartoffel, Linsen und Joghurt mit Minze,
marinierte Gemüse Papaya
Fr. 26.00

Schweizer Ofenfleischkäse

Frisch gebacken und an kräftigem Bratenjus serviert
garniert mit geschmolzenen Zwiebeln, frisches Tagesgemüse
und hausgemachtem Kartoffelstock
Fr. 27.00

Ravioli Steinpilze Cassis

Raviolini mit aromatischer Steinpilzfüllung
an einem Schaum von heimischen Rohschinken und Chips
garniert mit Pinien, Kürbisperlen und Cassis mit Meersalz
Fr. 27.00

Wildsalatbowle «Hubertus»



Fein geschnittener Gartensalat mit Orangenfilets, Heidelbeeren,
roten Trauben, Croûtons und Kürbis Öl
Fr. 25.00

Über Allergene oder Zutaten welche unerwünschten Reaktionen auslösen
können, geben unsere Mitarbeiterinnen gerne Auskunft.



vegetarisch



vegan



Der Herbst zieht ins Land...

„Hirsch - Jägerteller“

Feines Wildrahmgeschnetzeltes (Hirsch)
an kräftiger Wildrahmsauce,
frischen Pilzen, hausgemachtem
Apfelrotkohl, Preiselbeer- Birne
und Eierspätzli
Fr. 28.50

Vegi Herbstteller „Diana“



Butterspätzli, Rosenkohl,
Kartoffelkroketten, hausgemachtes
Apfel-Rotkohl, glasierte Maroni,
Bratapfel mit Nussfüllung,
Rotweinbirne und Waldpilze
Fr. 27.00

Hausgebeizter Hirschkpfeffer

Mit Eierspätzli an allerlei
herbstlichen Beilagen, Rotkabis,
glasiertem Rosenkohl, Rotweinbirne
und karamellisierten Maroni
Fr. 28.50

**Unsere Wildspezialitäten werden
alle von unserem Küchenchef
nach eigenen Rezepten hergestellt**

Deklaration: Hirschfleisch = EU
Kalb, Schwein = Schweiz;
Rind, Poulet = Schweiz/EU
Lachs = Norwegen

Maron

Café Confiserie Chur