HERZLICH WILLKOMMEN IN UNSEREM TRADITIONSBETRIEB

Die Genussgeschichte unseres Betriebes entspringt dem Jahre 1933 mit der Gründung einer Confiserie durch Paul Maron an der Bahnhofstrasse in Chur. Die regionalen Spezialitäten, die hausgemachten Pralinés und das kleine Café zieht die Gäste in den Bann des Genusses und der Gastfreundschaft. Seit dem Jahr 1999 führt die Enkelin des Gründers, Regula Allamand-Maron und ihr Ehemann Pierre-André Allamand-Maron mit Elan und Herzblut das Unternehmen nach alter Tradition und neuem Wissen weiter.

«Uns, der Familie Allamand-Maron, liegen das Maron und seine Tradition sehr am Herzen. Dabei geht es nicht einfach um einen erfolgreichen Betrieb. Es geht um Sie. Wir wollen Ihren Alltag verschönern, Ihnen ein unvergessliches und genussvolles Erlebnis bieten. Mit feinsten Spezialitäten und mit echter, gelebter Gastfreundschaft. Das ist das Ziel unserer täglichen Arbeit.

Mit diesen familiären Werten entwickeln wir unseren Betrieb kontinuierlich und behutsam weiter. Wir möchten Ihnen immer wieder etwas Neues und Innovatives präsentieren können, ohne dass wir dabei Tradition und Geschichte vergessen.»
Fühlen Sie sich bei uns herzlich willkommen und geniessen Sie gemütliche Momente im Maron.
Schön, dass Sie bei uns sind.

Herzlichst,

Ihre Familie Allamand-Maron und alle Mitarbeitenden

Unsere Produkte stammen – wann immer möglich – aus der Region oder aus Schweizer Betrieben. So verwenden wir beispielsweise für die gesamte Produktion (Glace, Zopf, Patisserie etc.), sowie im Café, Churer Milch von der Plankis Stiftung. In unserer Backstube verwenden wir Schweizer Getreide.

Apfel-Beerensaft | Schweiz Eier | Freilandeier aus der Schweiz Tee | Glattfelder, St. Moritz Wildlachs | Kanada , EU Kakao | Felchlin, Ibach Butter und Rahm | Schweizer Produkte Milch | Churer Milch von der Plankis Stiftung Salsiz | Graubünden Getreide | Schweizer Getreide Kaffee | Bündner Rösterei Badilatti in Zuoz Käse | Schweizer Bergkäse

Fragen zu Allergenen und unerwünschten Reaktionen? Wir beraten Sie gerne.

Alle unsere Preise sind in Schweizer Franken inkl. MwSt 8.1%



SUPPEN (10:30 Uhr bis 18:00 Uhr)

Tagessuppe mit hausgemachtem Maron Brot	klein 8.20 im Suppentopf 15.80
Bündner Gerstensuppem (saisonal) mit hausgemachtem Maron Brot	klein 8.90
	im Suppentopf 16.50
BÜNDNER SPEZIALITÄTEN (11:30 Uhr bis 14:00 Uhr)	
Capuns Sursilvan	3 Stk. 21.00
Mangoldwickel mit feinem Spätzliteig, Landjäger, Speckwürfeli und frischen Kräutern in Rahmbouillon zubereitet, mit Schweizer Käse überbacken	4 Stk. 27.00
Bündner Pizokkel nach Hausrezept	klein 23.00
Hausgemachter Spätzliteig mit Speck, Trockenfleisch und Schweizer Käse	gross 27.00
Bündner Winter Pizokkel nach Hausrezept Hausgemachter Spätzliteig mit Gewürz Birne und eingelegten Dörrzwetschgen, Alpbutter und wenig Rahm	klein 23.00 gross 27.00
Bündner Cordon Bleu Gefüllt mit Rohschinken und Schweizer Bergkäse	mit Pommes 27.00
WARME GERICHTE (11:30 Uhr bis 14:00 Uhr)	mit Salat 27.00
Roter Poulet Thai Curry	
Schweizer Poulet in einer aromatischen roten Thai Curry Sauce mit Kafir und Thai Basilikum verfeinert, frittierte	klein 24.00
Tempura Banane und Basmati Reis	gross 27.00
Chili Tofu Bowl Gebratenes Räuchertofu, Süsskartoffeln, frische Tomaten, Kichererbsen, gewürzt mit hausgemachter orientalischer Gewürzmischung, veganer Sauercreme, frischem Koriander und Limone	25.00
Portion Pommes (11:30 Uhr bis 16:30 Uhr)	
Kleine Portion Pommes	12.00 9.00

 $\textbf{Fleischdeklaration} : \texttt{Kalb/Schwein CH|EU} \quad \texttt{Rind: CH|EU} \quad \texttt{Poulet: CH|EU}$









FITNESSTELLER MIT SALAT ODER POMMES (11:30 Uhr bis 16:30 Uhr)

Frühlingsrollen 3Stk. mit Sweet & Sour Sauce	25.00
Fischknusperli 7 Stk. mit Tartarsauce	26.00
Schweizer Pouletbrüstli mit Kräuterbutter	25.00
Ein paniertes Schweinsschnitzel	21.00
Zwei panierte Schweinsschnitzel	26.00
Bündner Cordon Bleu gefüllt mit Rohschinken und Schweizer Käse	27.00
Warme hausgemachte Churer – Fleischtorte	19.50
Warme hausgemachte Käsewähe	17.50
Club Sandwich Toast, geräucherte Trutenbrust,gebratener Speck, Salat, Mayonnaise, Tomaten, Oliven	22.00
Hot Panini mit Tomaten-Mozzarella und hausgemachter Basilikum Pesto	19.50
FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE (11:30 Uhr bis 16:30 Uhr)	
Schellen Ursli Teller* Wienerli mit Pommes frites, Pizokkel oder Reis	12.50
Flurina Teller*	
Chicken Nuggets mit Pommes frites, Pizokkel oder Reis	12.50

Fleischdeklaration: Kalb / Schwein CH | EU Poulet / Truten: CH | EU



*dazu gratis ein kleiner Kindersirup

VEGAN



VEGETARISCH



SALAT - ANGEBOT	(11:30 Uhr bis 16:30 Uhr)
-----------------	---------------------------

SALAI - ANGEBUI (11:30 Uhr bis 16:30 Uhr)	
"Maron Poke Bowl" 🕜 Leckere Poke Bowl mit Hummus, Edamame, Cherrytomaten, Weisskabis, mit Mango, Granatapfel , Kimchi Federkohl und Blattsalat	23.00
"Churer Business Salat" Warme Rindfleischstreifen (CH) mit Cognac flambiert auf Blattsalat mit geröstetem Speck, Cherry-Tomaten, Peperoni, Parmesanhobel und Kräuterbrot, Salatdressing nach Wahl*	23.00
"Hüttenzauber Salat" Eeine Blattsalatkomposition garniert mit gebackenen kleinen Camenbert Donuts, Knusper-Champignons, Schweizer Kartoffelcrunch, Apfelringli, Heidelbeeren separat dazu serviert feiner Preiselbeergelée	23.00
"Ranchero Salat" Gegrillte Pouletstreifen an Barbecuesauce serviert mit Ananaswürfel, Käse, Blattsalat und Kräuterbrot, Salatdressing nach Wahl*	23.00
"Caeser Salat " Knackiger grüner Salat mit Pouletstreifen, Parmesan, Speck, Orangenfilets und Salatdressing nach Wahl*	23.00

Grüner Salat
Gemischter Salat



8.00 12.00

*Wählen Sie eine von unseren hausgemachten Salatdressing:

Himbeer V Italienisch

Balsamico

Französisch







EIERSPEISEN | FRÜHSTÜCK - ANGEBOT (Mo-Fr 07:30 Uhr bis 11:30 Uhr, Sa 07:30 Uhr bis 14:00 Uhr)

Eierspeisen werden mit Schweizer Freilandeier hergestellt

Bündner Plättli Fleisch und Käse Plättli Schweizer Käse, Bündner Salsiz, Bündner Rohschinken, Trockenfleisch, Essiggemüse Garnitur und ein knuspriges Maron-Brötli	17.50
Für die "Süssen 🍪 Crêpes mit Zimt und Staubzucker Crêpes mit Konfiture Crêpes mit feiner Haselnuss-Schoggicreme Crêpes mit Bananenrädli und Schoggicreme Crêpes mit Apfelmus	7.60 7.60 7.60 7.60 7.60
Tatsch Grischun süsse Mehlspeise is mit Apfelmus mit Zimt Zucker mit Kugel Eis nach Wahl	15.00 13.00 15.00
Chia "Overnight" Müesli Vegan 🕜 Mit Haferflocken, Chia Samen, Kokos, Beeren und Hafermilch	9.00
Porridge (nur am Samstag erhältlich) Mit gerösteten Haselnüssen, Zimt, Zucker und Beeren Hausgemachtes Birchermüesli	9.00
Mit Haferflocken, verschiedenen Beeren, Bananen und frischen Äpfel	9.00
Frühstück zum selber zusammenstellen Früchteschale Portion Butter Portion Konfi Portion Honig Portion Schlagrahm	7.00 1.30 1.30 1.30 1.50





FRÜHSTÜCK IM CAFÉ MARON (Mo-Fr 07:30 Uhr bis 11:30 Uhr, Sa 07:30 Uhr bis 14:00 Uhr)

Porridge 🕜 Mit gerösteten Haselnüssen, Zimt, Zucker und Beeren	9.00
"Bündner Frühstück" Bündner Salsiz, Schweizer Bergkäse, Bündner Rohschinken, Trockenfleisch, Schinken, Kleingebäck, Butter, Bündner Apfel-Beerensaft, Bündner Nusstorte und Birnbrot	19.00
"Wellness Frühstück" Feines hausgemachtes Birchermüesli, zwei verschiedene Kleingebäcke, Butter, Früchteschale, Konfitüre, frisch gepresster hausgemachter Multivitamin-Saft (Orangen, Kiwi, Banane)	19.00
"Confiseur Frühstück" 1 süsse Crêpe nach Wahl, Früchteschale, zwei verschiedene Kleingebäcke, Butter, Konfitüre, frisch gepresster Orangensaft und Schoggi-Brownie	19.00
"Gourmet Frühstück" (Jeweils für 2 Personen) 1 Eierspeise nach Wahl (Omelette, Rührei oder Spiegelei), Wildlachs und hausgebeizter Saibling mit Meerrettichschaum, Bündner Rohschinken, Trockenfleisch, Bündner Salsiz, Schinken, Schweizer Bergkäse, Früchte, Konfitüre, Butter, Kleingebäck, Mini-Patisserie, Amaretti, frisch gepresster Orangensaft	2 Personen 58.00

19.00

"Sweet Canadian Breakfast" 🍑



Pancake mit Ahornsirup, Schlagsahne, flüssiger Schokolade, frischen Früchten, Apfel-Beerensaft

Abgesehen von den Fruchtsäften, sind Getränke im Frühstück nicht inbegriffen.

Eier = Schweizer Freilandeier Milch = Churer Milch von der Plankis Stiftung

Kleingebäck und Spezialbrot, welches Sie bei uns erhalten stammt aus der hauseigenen Bäckerei Wir verwenden nur Mehl aus Graubünden und aus der Schweiz.





VEGETARISCH