Tavolata Alpina

Das Kurhaus Bergün lädt ein zur **«Tavolata Alpina am Stephanstag».**

Küchenchef Roger Heé kocht direkt in der Alten Küche: frisch, ehrlich, mit einer alpenländischen Küche und Blick über den Horizont. Aus den besten Produkten des Parc Ela kreiert er für seine Gäste **«feinheimische Gaumenfreuden»** der Extraklasse.

Die Gäste teilen sich dabei nicht nur die langen Tische – das kulinarische Erlebnis wird serviert auf Platten und in Schüsseln zum Teilen – halt so, wie es sich für eine richtige Tavolata gehört. Selbstverständlich dürfen die passenden Weine dazu auch nicht fehlen.

Als **«Gluschtig-Macher»**, hier ein paar Einblicke:

- **Kalte Vorspeisen** – Albulataler Hirsch-Entrecôte, Savogniner Geisskäse…
- **Warme Vorspeisen** – Schweinebauch vom Alpschwein, Siedfleischwürste, Zwiebelfrittata…
- **Hauptgang** – Heidschnuckenlamm, Hirschbraten, blauer Bergüner Kartoffelstampf…
- **Süsser Abschluss** – Crèmeschnitte, Orangen-Feigen-Dattelsalat

Stephanstag, Dienstag 26. Dezember 2023
18:30 Uhr: Eintreffen und Apéro
19:00 Uhr: Tavolata an grossen Tafeln

Preise inklusive Willkommens-Apéro,
Weinstrasse, Wasser und Kaffee
Tavolata in 4 Gängen CHF 145

Info & Reservation

081 407 22 22 | info@kurhausberguen.ch | Limitierte Plätze | für Kinder nur unter Vorbehalt

KURHAUS BERGÜN
Tavolata Alpina