

BAINVEGNI

Wir zelebrieren eine **junge, ehrliche, alpenländische Küche mit Blick über den Horizont**. Gekocht wird täglich frisch, saisonal und wenn immer möglich mit direktem Bezug zu Bergün und der Region Albulatal/Parc Ela: halt eben richtig **«feinheimisch!»**

(siehe dazu auch die Infos auf der letzten Seite).

Auch beim Zusammenstellen des Getränkeangebots legen wir Wert auf eine stark regionale, oder zumindest schweizerische, respektive im Bereich der Weine «alpine» Verankerung. Nicht zufällig schmückt sich die Weinkarte mit dem Credo **«Nos Vin Alpin»**.

Die angebotenen Produkte werden sorgfältig für Sie ausgesucht und laufend auf deren Qualität geprüft. Dabei spielen nebst dem übergeordneten Genussfaktor auch die Kriterien Nachhaltigkeit und Biologie eine tragende Rolle.

Wir freuen uns, Sie als Gast bei uns zu haben, wünschen viel Vergnügen und **«Bun Appetit»!**

Betreffend **Allergien** oder **Unverträglichkeiten** informiert Sie gerne unser Serviceteam.

Wenn Sie eine kleine Portion wünschen, berücksichtigen wir 20 % Preisreduktion, beim Menu gibt es eine Reduktion von 5 Franken.



vegetarisch



vegan

(F)EINHEIMISCHE PRODUKTE

Wir sind glücklich und stolz darauf, in der ganzen Region Bergün/Filisur/Albulatal/Parc Ela auf eine bunte Palette an hervorragenden (Bio-)Produkten zurückgreifen zu können. Meistens kaufen wir bei unseren Bauern ganze Tiere und verwerten diese «Nose to Tail».

- Rindfleisch, Wurst- und Trockenfleisch-Produkte sowie Arvengeist, Frischkäse & Alpkäse von BioBergün, Franziska Amstad & Riet Schmidt, Bergün
- Kalb- & Rindfleischprodukte, Eier, Bio-Hof Plaschair, Angela & Urs Heinrich, Bergün
- Purabirabrot vom Bio-Hof von Angela & Martin Nicolay, Bergün
- Alpkäse vom Bio-Hof von Séverine und Domeni Gregori
- Hirsch aus Bergüner Jagd
- Bergkartoffeln und Ackerbohnen aus dem Albulatal, Sabina & Marcel Heinrich, Filisur
- Getreideprodukte von der Genossenschaft GranAlpin, Tiefencastel
- Glacé aus Bio-Alpenmilch von Glatsch Balnot, Heike Schulze & Holger Schmidt, Surava
- Bio-Geisskäse von Dino Balestra, Savognin

DEKLARATION: Wenn möglich verwenden wir regionale und saisonale Produkte. Unser Fleisch und Fisch ist grundsätzlich aus der Schweiz (Ausnahmen explizit angegeben), und wenn nicht in Bio-Qualität, dann zumindest von glücklichen Tieren. Die Preise sind in CHF inklusive Service und Mehrwertsteuer.

VORSPEISEN

Kurhaus-Wintersalat mit Mandarinenfilets, Apfelwürfeli, Sprossen und Endivien		13.50
Savogniner Bio-Ziegenkäsemousse mit (Kur)hausgemachtem Knäckebrot		13.50
Fenchelsalat mit Cedri-Zitrone Sandordressing mit Parminospänen		14.00
Tatar von der geräucherten Alvaneuer Regenbogenforelle auf Hummus und einem Apfel-Buttermilch-Dressing		17.50
Winterliche «Parc Ela»-Tapas Köstlichkeiten aus den Bergüner Hoflädeli und von weiteren Produzenten aus dem Parc Ela kreativ inszeniert. DER Kurhaus-Klassiker unter den Vorspeisen!		16.00

SUPPEN

Rogers Zwiebelsuppe mit knusprigen Alpkäse-Croûtons von der Alp Plazbi		11.00
Erbsen-Broccoli-Suppe mit Kichererbsen und Siedfleischwürfeli von BioBergün		13.50
«Soppa da Giotta» Bünder Gerstensuppe mit Rollgerste von GranAlpin im Parc Ela-Chacheli serviert		14.50
-> optional mit Bergüner Siedwurst-Rädli		17.00

HAUPTGÄNGE FLEISCHLOS

Bramata-Polenta-Roulade gefüllt mit Alpkäse Plazbi und Spinat, auf rassisger Tomatensauce serviert		30.00
Hausgemachte Käsespätzli mit Röstzwiebeln überbacken mit Alp Plazbi-Käse und Apfelmus		26.00
Hausgemachtes Curry mit Schweizer Kichererbsen Wintergemüse, Albulataler Desiree Bergkartoffel, Raita Gewürzjoghurt	 	28.00
Randenrisotto mit Savogniner Feta-Baumnuss-Gremolata, Petersilien-Öl und geriebenem Mörteratschstein	 	27.00
Pizzocheri alla Valtellinese GranAlpin Buchweizennudeln mit Salbei, Alpkäse von der Alp Plazbi, Krautstiele und Kartoffelwürfel		27.00
Paccheri-Pasta mit einer Linsen-Gemüse-Bolognese dazu Selleriestroh und frittierte Peterli		27.00

HAUPTGÄNGE FLEISCH UND FISCH

Hirschvoressen aus heimischer Jagd, Wirz und (Kur)hausgemachte Serviettenknödel	42.00
Bergüner Rindsentrecôte mit einem Jus vom Tessiner Pfeffer mit getrockneten Tomaten und Rucola, dazu gebratene Dita Bergkartoffeln aus dem Albulatal mit Rosmarin	46.00
Osso Bucco vom Bergüner Jungbullen (klassische Kalbshaxe) serviert mit Gremolata, Safranrisotto und Broccoli	39.00
Tranche vom Bündner Lachs aus dem Misox auf geschmortem Fenchelgemüse, Dill-Zitronenschaum und Pommes rissolées	40.00

DESSERTS

Birnengratin mit Preiselbeersauce 13.00
und Haselnussglace mit Nocino

Orangensalat mit Feigen 12.50
und Mandarinsorbet aus Surava

Choba Choba*-Schoggi Crème brûlée 14.00
mit Waldbeerenkompott

* die Super-Fairtrade Schweizer Schoggimärke im Besitz ihrer Kakaobauern

Cheesecake in Glas mit Bratäpfel 13.50
einen Dattel-Mandel-Boden und Waldbeeren-Coulis

(Kur)hausgemachter Schoggi-Brownie 12.50
mit Glühwein-Zwetschgen 

Premium-Glacé und Sorbets von Glatsh Balnot aus Surava 4.00/Kugel 1.50/Rahm
mit Bio-Alpenmilch: Vanille, Schoggi, Mocca, Arve, Goldene Milch, Ovomaltine, Tiramisu
Sorbets: Prosecco-Ingwer, Waldbeere, Mandarine, dunkle Schoggi

KÄSE

Kleine Auswahl an regionalem Käse 14.00
mit Bergüner Purabirabrot, Feigensenf und Nüssen

FLÜSSIG-DESSERT

	0.5 dl	3/8 Flasche
Fläscher Pinot Muté 2010 , Likörwein, Jürg Marugg (CH) Brombeeren-, Kirschen- und Dörrfrüchte-Aromen und die Restsüsse harmonieren wunderbar. 10 Jahre Barrique, die sich lohnen!	12.50	68.00

Fläscher Scheurebe La Sara AOC 2021 , Andrea Davaz (CH) Überwältigender Duft nach reifen Tropenfrüchten, Ananas, Lychees und Lindenblüten. Der Wein ist cremig weich, saftig und schmeichelt trotz sehr hoher Konzentration.	12.50	65.00
--	-------	-------

IGNIS Kryosélection 2014 , Weingut Schnell, Maienfeld (CH) Weiss gekelterter Zweigelt, bioauthentisch angebaut (Naturwein). Intensives Bouquet, klare Süsse mit weicher Säure.	12.50	66.00
---	-------	-------

Digestif-Wagen
mit heimischen Geistwasser macht gerne bei Ihnen am Tisch Halt.