

# Kurhaus Bergün

## 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. Sie wünschen eine kleine Portion? Wir berücksichtigen 20 % Preisreduktion, beim Menu beträgt die Preisreduktion pauschal CHF 5.



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».

- Alpenbeef, Rindfleisch, Wurst- und Trockenfleisch-Produkte sowie Arvengeist, Frischkäse & Alpkäse von BioBergün, Franziska Amstad & Riet Schmidt, Bergün
- Kalb- & Rindfleischprodukte, Eier, Bio-Hof Plaschair, Urs Heinrich, Bergün
- Purabirabrot vom Bio-Hof von Angela & Martin Nicolay, Bergün
- Kalbfleisch und Joghurt vom Bio-Hof Stuls von Denise Marty & Didi Zellweger, Stuls
- Bergkartoffeln und Ackerbohnen aus dem Albulatal, Sabina & Marcel Heinrich, Filisur
- Forellen und Speck von der Ranch Farsox, Rebecca & Cordo Simeon, Alvaneu
- Glacé aus Bio-Alpenmilch von Glatsch Balnot, Heike Schulze & Holger Schmidt, Surava
- Gemüse von Rahel & Matthias Christen, Vazerol/Brienz
- Getreideprodukte von der Genossenschaft GranAlpin, Surava / Tiefencastel
- Bio-Geisskäse von Dino Balestra, Savognin

**Deklaration:** Wenn möglich verwenden wir regionale und saisonale Produkte. Das Brot ist aus der Schweiz. Glutenfreies Brot beziehen wir in Österreich, Fleisch und Fisch sind aus der Schweiz, und wenn nicht in Bio-Qualität, dann trotzdem zumindest aus nachhaltiger Produktion. Die Preise sind in CHF inklusive Service und Mehrwertsteuer.

# Kurhaus Bergün





## Vorspeisen

	grosse Portion	
Bunter Kurhaus-Herbstsalat mit Kürbiswürfel, Trauben, Orangen-Filets, getrockneten Feigen, Sprossen		13.00,
Geschnittener roter Radicchio-Salat mit Herbstfrüchten, «Blaui Gibä» Blauschimmel-Bio-Geisskäse und Verjus-Dressing	(V)	14.00
(Kur)haus-marinierter Bündner Lachs aus Lostallo mit Zitronenschaum und Sardischem Knusperbrot		14.50
Handgeschnittenes Bergüner Bio-Rinds-Carpaccio mit Kürbispüree, Crème fraîche-Tropfen und Kräuter-Bouquet mit Arvennüssli	28.50	16.50
Herbstliche «Parc Ela»-Tapas		16.00
Kreativ inszenierte Köstlichkeiten aus den Bergüner Hoflädeli und von weiteren tollen Produzenten aus dem Parc Ela. DER Kurhaus-Klassiker unter den Vorspeisen!		

## Suppen

Crémige Eierschwämmli-Suppe mit Niidle, dazu (Kur)hausgemachte Kürbismarmelade	(V)	13.00
Kurhaus-Wild-Espuma mit Croûtons und Kräuterschaum, dazu caramelisierte Maroniwürfel		15.00
«Soppa da Giotta» Traditionelle Bündler Gerstensuppe mit Rollgerste von GranAlpin, Bündnerfleisch und Gemüse-Brunoise, im Parc Ela-Chacheli serviert		14.50
→ optional mit Bergüner Siedwurst-Rädli		17.00
→ optional mit eingemachten Trauben (Tipp vom Küchenteam)		+ 1.50

## Fleischlose Hauptgänge

Gefüllte Süsskartoffeln mit Herbstgemüse und Sprossen auf Hummus und Albulataler Tomatensaucenspiegel	(V)	26.00
Rigatoni di Poschiavo an Tomatensauce mit Aubergine und Taggiasca-Oliven		27.00
(Kur)hausgemachte Bergeller Maroni-Spätzli, dazu gebratener Rosenkohl und Eierschwämmli		27.00
Acquerello Rotweirisotto mit Morteratscher-Stein serviert mit Trauben und gerösteten Baumnüssen		30.00
Gelbes Kürbis-Linsen-Curry mit rassisger Joghurtsauce und (Kur)hausgemachtem Naan		26.00

# Kurhaus Bergün

# Kurhaus Bergün

## Hauptgänge Fleisch und Fisch

(Kur)hausgemachte Hacktätschli vom Bergüner Bio-Alpenbeef mit einer Pilzsauce, Händöpfelstampf aus Albulataler Bergkartoffeln, Rotkraut mit caramelisierten Maroni	38.00
Gebratene Kalbsleber mit Schalotten und Kräutern, dazu Acquerello Rotweinrisotto mit geschmortem Apfelkompott	37.00
Bergüner Bio Suisse Kalbsoressen mit Salsizstreifen, (Kur)hausgemachte Pizokel und Herbstgemüse	42.00
Alpin-Zander gebraten und ebenso gebratene Kartoffelhälften aus dem Albulatal, auf Klettgauer Schaumwein-Sauerkraut, serviert mit Sanddornsauce	38.00

## Desserts

Rosinengugelhopf mit Grappa mariniert (Kur)hausgemachte Meringuehaube und Feigenkompott	13.50
Maroni-Halbgefrorenes mit Zimt dazu Caramelchips und Zwetschgenkompott	14.00
(Kur)hausgemachte Crèmeschnitte auf dem Holzbrett zum Teilen	für 2 Personen 23.00
Choba Choba* Schoggi Crème brûlée mit süsser Hagenbuttensauce <small>*Super-Fairtrade Schoggi: <a href="http://www.chobachoba.com">www.chobachoba.com</a></small>	13.50
Birnenstreuselkuchen mit schwarzem Johannisbeer-Sorbet von Gletsch Balnot	 13.50
Glacé & Sorbet von Gletsch Balnot, Surava Bio-Alpenmilch-Glacé: Vanille, Schoggi, Stracciatella, Aprikose, Joghurt, Snickers Sorbet: Prosecco-Ingwer, schwarze Johannisbeere, Blutorange, dunkle Schoggi	1 Kugel 4.50   2 Kugeln 7.00   Rahm 1.50

## Käse

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