

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

Kurhaus-Wintersalat mit Mandarinenfilet, eingelegte Kürbisscheiben, Arvennüssli und Sprossen		13.50
Im Salz gebackenes Randencarpaccio mit Bergüner Honigdressing dazu Fetabrösel mit Thymian und geröstete Haselnüsse		13.00
Forellenmousse aus dem Albulatal mit Nüsslisalat dazu Apfelkapern und Limettentropfen		15.50
Alpen-Kräuter-Hummus aus weissen Canellinibohnen mit Pfälzerkarottenlocken, (Kur)hausgemachtem Knäckebrötchen und Schnittlauchöl		15.50
Winterliche «Parc Ela»-Tapas Köstlichkeiten aus den Bergüner Hoflädli und von weiteren Produzenten aus dem Parc Ela kreativ inszeniert. DER Kurhaus-Klassiker unter den Vorspeisen!		16.00

Suppen

Winterliche Schalottensuppe dazu knusprige Alpkäse-Croûtons mit Käse von der Alp Plazbi		12.00
Crèmige Selleriesuppe mit schwarzen eingelegten Trüffelscheiben aus dem altem Frigo		13.50
Kurhaus-Wild Consommé mit einem gefülltem Wildraviolo, Gemüsewürfel und einem Schuss Cognac		16.00
«Soppa da Giotta» Bünder Gerstensuppe mit Rollgerste von GranAlpin im Parc Ela-Chacheli serviert		14.50
-> optional mit Bergüner Siedwurst-Rädli		17.00

Kurhaus Bergün

Fleischlose Hauptgänge




Risotto nach Bündner Rezept mit Kabis und Rosinen, Randentropfen und beträufelt mit Stracciatella di bufala		30.00
Käsespätzli mit GranAlpin-Mehl und Bergüner Alpkäse an Rahmsauce, dazu Röstzwiebeln und Apfelmus		26.00
Pizzocheri alla Valtellinese Buchweizennudeln mit Salbei, Käse von der Alp Plazbi, getrockneten Steinpilzen und Kartoffelwürfeln aus dem Albulatal		27.00
Winter Kürbis Eintopf mit Wurzelbrot, gehackten Tomaten, Paprika und einem pochiertem Bio-Ei aus Bergün		28.00
Ackerhack auf farbigen Brätlerkartoffeln aus dem Albulatal dazu geschmolzenes Bergüner Raclette		27.00
Kichererbsentäschli auf Tomatensauce serviert mit Belugalinsen und Gemüsewürfeln		28.00

Hauptgänge Fleisch und Fisch

Albulataler Hirschvoessen mit Perlzwiebeln und Speckwürfeln, dazu Spätzli und Rotkraut, Botzibirne mit Preiselbeeren und Maroni		38.00
Bergüner Rindfleischvogel aus Natura Beef mit seinem Jus, Bündner Risotto con Verza und Röstzwiebeln		38.00
Zweierlei vom Bio-Jungrind aus Bergün serviert mit Rheintaler Pinot-Noir-Jus mit Schmorgemüse und Kräuterpolenta		40.00
Gebratene ganze Forelle aus Alvaneu mit Verjus-Butter, dazu Getreiderisotto mit Spinat und Sprossen		37.00

Kurhaus Bergün

Desserts

Latscher Fichtennadeln-Panna cotta dazu Arvennüssli mit eingelegtem Birnenkompott	13.50
Choba Choba-Trüffelcake (die exklusive Super-Fairtrade Bio-Schoggi) mit Salzcaramelsauce und Mandel Krokant	13.50
(Kur)hausgemachter warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce und Niidle	14.00
Kaki-Kompott mit Vanille  mit Prosecco-Ingwer Sorbet	13.50
Bündner Honig-Orangenparfait dazu Dattelpompott, (Kur)hausgemachte Honigwaben und Schneeflocken	12.50
Premium-Glacé und Sorbets von Gletsch Balnot aus Surava	4.00/Kugel 1.50/Rahm
mit Bio-Alpenmilch: Vanille, Schoggi, Haselnuss, Amaretto, Stracciatella, Marzipan Sorbets: Prosecco-Ingwer, Sanddorn, Mandarinen, dunkle Schoggi	

Käse

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