

Kurhaus Bergün

«Bainvegni» und «Bun Apetit»

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 auch letzte Seite).

Auch beim Zusammenstellen des Getränkeangebots legen wir Wert auf eine stark regionale, wenn möglich schweizerische, oder «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 Biologie und Nachhaltigkeit eine tragende Rolle. Als Mitglied von **Graubünden Wasser** freuen wir uns, dass wir zu 100% nur unser eigenes Ava da Bravuogn (Albula-Mineral) ausschenken und damit unzählige Transportfahrten vermeiden.

Betreffend **Allergien** oder **Unverträglichkeiten** informiert Sie gerne unser Serviceteam. Wenn Sie eine **kleine Portion** wünschen, berücksichtigen wir 20% Preisreduktion, resp. CHF 5 beim Menu



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
- 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 Glatzsch Balnot, Heike Schulze & Holger Schmidt, Surava
- Gemüse von Rahel & Matthias Christen, Vazerol/Brienz
- Getreideprodukte von der Genossenschaft GranAlpin, Surava / Tiefencastel
- Halloumi und Geisskäse von Michael Dick, Hof Gravas, Savognin
- 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 Alpkäse- und Randenwürfel, Birnenfächer und Baumnüssen		13.50
Warmer gerösteter Rollgerstensalat von GranAlpin, Bio-Frischkäseperlen und zweifarbige Rüablichips		14.50
Kohlrabisalat mit rotem Trevisiano an Randenvinaigrette, mit eingelegten Apfelstückli und Granatapfelkernen		14.50
«Tuortina da chaschöl» Alpkäseküchlein mit buntem Salat Blumenbouquet, dazu (Kur)hausgemachte Pickles		14.50
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

Winterliche Linsensuppe mit Kurkuma verfeinert, dazu Currykerne und Joghurt		12.50
Erbsen-Broccolisuppe mit Kichererbsen, verfeinert mit Limettenblättern und Sauerteig-Croùtons		12.50
«Soppa da Giotta» Bünder Gerstensuppe mit Rollgerste von GranAlpin im Parc Ela-Chacheli serviert		14.50
-> optional mit Bergüner Siedwurst-Rädli		17.00
Consommé vom Bergüner Bio-Rind mit Gemüsewürfeln und einem Schluck Heuschnaps, dazu Kräuterflädli		15.00

Kurhaus Bergün

Hauptgänge Fleisch und Fisch

Albulataler Hirschbraten mit Herrschäftler Pinot Noir-Sauce, Serviettenknödel mit Sauerkraut aus Kurhaus-Produktion	39.00
(Kur)hausgemachter Bio-Hackbraten an (f)einer Pilzrahmsauce, Härdöpfelstampf aus Désirée-Bergkartoffeln aus Filisur und Schmorgemüse	36.00
Klassisches Gulasch vom Bergüner Bio-Rind mit farbigen Paprika und Albulataler-Bergkartoffelwürfel, dazu Crème fraîche	35.00
Gebratener Lachs aus nachhaltiger Zucht im Misox an einer Zitronen-Dillsauce auf Belugalinsen und Spinat	42.00

Fleischlose Hauptgänge

(Kur)hausgemachter Gemüsestrudel auf Tomatensauce mit Federkohlchips und Belugalinsen		28.00
«Conchiglias» mit Cima di Rapa GranAlpin Müscheli mit Stängelkohl, Peperoncini-Olivenöl, und geriebenem Morteratschstein aus der Sennerei Pontresina		27.00
(Kur)hausgemachte Gnocchi mit Kürbiswürfel ausgarniert mit Salbeiblätter und Randenchips		31.00
Acquerello-Risotto mit Bündner Rotem und «Bio Blai Gibä», der preisgekrönte Luzerner Geissen-Blauschimmel, dazu geröstete Haselnüsse		29.00
Filisurer Ackerbohnen-Polenta mit brauner Butter, dazu Ur-Karotten, Pastinaken und im Rauchsatz geschmorter Lauch		27.00
Albulataler Bergkartoffel aus dem Ofen mit Bergüner Raclette überbacken, Wintergemüse, Knusper-Topinambur und Kräuterquark		27.00

Kurhaus Bergün

Desserts

Ovomaltine-Traum mit Malzknusper, dazu Orangencoulis (...usnamswiis «nid länger, aber drfür vilicht besser...!»)	13.50
Glühmost Panna-Cotta, Pistazienstreusel und Zimt-Ingwer-Apfelkompott	13.50
Birnen-Streusel Kuchen mit Mohn im Glas  serviert mit Blutorangensalat und Minze	14.00
Lava-Küchlein mit Choba Choba Fairetraide Schoggi,  Sanddornsorbet aus Surava und Preiselbeersauce	14.50
Bündner Dessert: Rötelimousse mit eingelegten Chriesi, Wappentier und Rahmhaube	13.50
Premium-Glacé und Sorbets von Gletsch Balnot aus Surava 4.50/Kugel /1.50/Rahm mit Bio-Alpenmilch: Vanille, Schoggi, Zwetschge, Amaretto, Stracciatella, Honig, Ovomaltine Sorbets: Prosecco-Ingwer, Sanddorn, Mandarinen, dunkle Schoggi	

Käse

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

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
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.		