



Die traditionelle «Tavolata Alpina Wild Edition»
in diesem Jahr mit dem Gourmet-Gastkoch

Laurent Hubert vom **Hotel Nest- & Bietschhorn***

aus Ried/Blatten zu Gast bei Kurhaus-Küchenchef **Roger Heé**.

Angerichtet werden die wilden Gaumenfreuden der beiden Profis zum Teilen, halt so, wie es sich für eine Tavolata gehört. Die passenden (Walliser-) Weine stammen von Sandra & Olivier Mounir von der **Cave du Rhodan**** Salgesch. Viva! Äh: Santé!

Die exklusive Bündner-Walliser-Wild-Tavolata ist ein **Charity-Anlass** für:



* «Beste Wild-Beiz 2019» GaultMillau, 15 Punkte GaultMillau, verloren beim Bergsturz Mai 2025...

** «Schweizer Weingut des Jahres 2022»

Samstag, 4. Oktober 2025

18:30 Uhr: Eintreffen und Apéro

19:00 Uhr: Tavolata an grossen Tafeln

Empfohlener Mindestpreis CHF 150

für Tavolata in 4 Gängen

inkl. Apéro, Weinstrasse, Ava, Kaffee

Kurhaus Bergün
Tavolata Alpina

Info & Reservation der limitierten Plätze
081 407 22 22 | info@kurhausberguen.ch

