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 Apetit»**!

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 (V) vegi / vegane Option möglich V 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
- Lamm und Joghurt vom Biohof Stuls, Denise Marty und Didi Zellweger.
- Forellen und Speck von der Ranch Farsox, Rebecca Caviezel, Alvaneu
- Hirsch aus heimischer Jagd von diversen lokalen Jägern, je nach Waidmannsglück
- 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
- Halloumi und Geisskäse von Séverine Huriger und 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. Gluten-freies 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-Herbstsalat 14.00
mit Vazeroler Sprossen, frischen Feigen, eingemachten Kürbiswürfel

Eingelegter Rotkrautsalat mit Grapefruit-Filets und Birnenwürfel, 14.50
gerösteten Arvennüssli und einem Zitronendressing verfeinert

Gebeizte Forelle vom Albulatal 17.50
serviert mit frischem Randenmousse und bunten Sprossen,
dazu (Kur)hausgemachte Granny Smith Apfelchips

Kichererbsensalat mit geschmortem Kürbis, 15.50
Bergüner Honig, Ingwer und karamelisiertem Seidentofu

Herbstliche «Parc Ela»-Tapas 16.00
Köstlichkeiten aus den Bergüner Hoflädeli und von weiteren Produzenten aus dem Parc Ela kreativ inszeniert. DER Kurhaus-Klassiker unter den Vorspeisen!

Suppen

Kürbissuppe aus der Bündner Butternuss 13.50
mit Kürbisöl, dazu caramelisierte Totenbeinli von Plankis

Kräftige Wild-Consommé mit einem Schuss Vieille Prune, 17.00
serviert mit einer (Kur)hausgemachter Wildpraline

Bergeller Steinpilz-Kastaniensuppe 13.50
mit Niidle und getrockneten Blüten aus Tinizong

«Soppa da Giotta» 14.50
Original Bünder Gerstensuppe mit Rollgerste von GranAlpin
im Parc Ela-Chacheli serviert

-> **optional** mit Bergüner Siedwurst-Rädli oder eingelegten Trauben 17.00

Kurhaus Bergün AG | Veja Grusaida 9, Postfach, CH-7482 Bergün
+41 (0)81 407 22 22 | info@kurhausberguen.ch | www.kurhausberguen.ch

Kurhaus Bergün

Fleischlose Hauptgänge

Kastanien-Pappardelle aus Stampa 28.00
mit farbigem Vazeroler Mangold und Peperoncini

Gefüllte Knödel-Fagottini mit Ricotta und geschmorter Birne, 29.00
gerösteten Baumnüssen und brauner Butter
mit Salbei aus dem Kurhaus-Garten

Acquerello-Risotto mit getrockneten Bergüner Steinpilzen, 28.00
verfeinert mit Mascarpone-Tropfen und Schnittlauchöl

«Shakshuka» 28.50
das orientalische Pfannengericht mit pochierten Bergüner Bio-Eiern und
Albulataler Tomatensugo mit Paprika und Zwiebeln, dazu Schraubenbrot

Gebackene Miso-Auberginen mit Linsen-Salsa 27.00
mit kunterbuntem Herbstgemüse und Kurkumareis

Hauptgänge Fleisch und Fisch

Feines vom Bergüner Bio-Weide Beef «Nose to Tail» 42.00
- unser Serviceteam informiert Sie gerne über das Stück vom Tag -
serviert mit Albulataler Bergkartoffeln «Lötschentaler» und geschmorten Kürbiswürfel

Geschnetzeltes vom Savogniner Hirsch 41.00
an Rheintaler Pinot Noir Sauce mit Trauben, dazu (Kur)hausgemachte Spätzli,
AOC Botzi-Birne und Rosenkohl

Klassisches Lammvoressen mit Fleisch vom Biohof Stugls 38.00
verfeinert mit Safranfäden, dazu Plain in Pigna-Bällchen (Bündner Ofenrösti)
und buntes Herbstgemüse

Alpines Fischcurry mit Basmatireis und Koriander 42.00
aus Lostallo-Lachs, Albulataler Forelle und AlpenZander

Kurhaus Bergün AG | Veja Grusaida 9, Postfach, CH-7482 Bergün
+41 (0)81 407 22 22 | info@kurhausberguen.ch | www.kurhausberguen.ch

Kurhaus Bergün

Desserts

Bündner «Tatsch» 14.00
- wie Kaiserschmarrn, aber halt (f)einheimisch!
Dazu Zwetschgenkompott und Meringue-Tropfen

Choba Choba*-Schoggimousse mit Bündner Röteli 14.50
serviert mit Berberitze-Blüte und eingelegten Sauerkirschen
* die exklusive Super-Fairtrade Bio-Schoggi

Süsses Kürbismousse mit Hafer-Crumble 13.00
und frischen Herbstbeeren

(Kur)hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce 15.50
separat serviert eingelegte Yuzo-Rosinen

Premium-Glacé und Sorbets von Glatsch Balnot aus Surava 4.50/Kugel 1.50/Rahm
mit Bio-Alpenmilch: Vanille, Schoggi, Honig, Stracciatella, Marroni, Joghurt Heidelbeere
Sorbets: Andenbrombeere, Pfirsich, dunkle Schoggi, Prosecco-Ingwer

Käse

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

Flüssig-Dessert

	0.5 dl	3/8 Flasche
Fläscher Pinot Muté 2012, 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 Kryoséléction 2014, Weingut Schnell, Maienfeld (CH) Weiss gekelterter Zweigelt, bioauthentisch angebaut (Naturwein). Intensives Bouquet, klare Süsse mit weicher Säure.	12.50	66.00

Digestif-Wage
mit heimischen Geistwasser, macht gerne bei Ihnen am Tisch Halt…

Kurhaus Bergün AG | Veja Grusaida 9, Postfach, CH-7482 Bergün
+41 (0)81 407 22 22 | info@kurhausberguen.ch | www.kurhausberguen.ch