

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 Guest bei uns zu haben, wünschen viel Vergnügen und **«Bun Apetit!»**

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

In der ganzen Region Bergün/Filisur/Albulatal/Parc Ela finden wir eine bunte Palette an hervorragenden (Bio-)Produkten, die wir «Nose to Tail» und «Leaf to Root» verarbeiten können.

- 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
- Forellen und Speck von der Ranch Farsox, Rebecca Caviez, Alvaneu
- Hirsch aus heimischer Jagd von diversen lokalen Jägern, je nach Waidmannsglück
- Bergkartoffeln und Ackerbohnen aus dem Albulatal, Sabina & Marcel Heinrich, Filisur
- Lamm und Joghurt vom Biohof Stuls, Denise Marty und Didi Zellweger.
- Glacé aus Bio-Alpenmilch von Gletsch 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, Tinizong
- 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

Roter Kurhaus-Wintersalat mit Blutorangen Rot Kabis dazu Raddiccosalat mit Granatapfel und Randen sprossen		14.00
Der Winter-Löwenzahnsalat Catalogna mit roten Zwiebelconfit verfeinert mit Mandarinen-Dressing und knusprigen Brotwürfel		14.50
Alpen Zander-Ceviche mit Leché de Tigre serviert mit gewürfeltem grünen Apfel und Schnittlauchöl dazu hausgemachtes Limettensorbet mit Rucola		18.50
Siedfleisch Terrine vom Bergüner Weide-Rind mit Semmelkren und frischem Kräuterbouillon serviert		16.50
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!		16.50

Suppen

Crèmevegane Pastinakensuppe mit Birnen serviert mit caramelisierten Baumnüssen vom Albatal		13.50
Asiatische Poulet-Zitronengrassuppe aus Bergüner Hühner dazu Thaibasilikum und Pilzen		17.00
Bergüner Nona's Gulaschsuppe mit Albataler Kartoffel mit geröstetem Ruchbrot und Vazeroler Sprossen		13.50
«Soppa da Giotta» Original Bündner Gerstensuppe mit Rollgerste von GranAlpin im Parc Ela-Chacheli serviert		14.50
-> optional mit Bergüner Siedwurst-Rädli oder eingelegten Trauben		17.00

Kurhaus Bergün

Fleischlose Hauptgänge



Topinampur-Tortello-Ravioli mit Parmesanspäne
auf einer Pilzessenz und Schnittlauchöl-Tropfen 28.00

Hausgemachte Buchweizen Gran Alpin Spätzli mit Alpkäse aus dem Albulatal
mit Röstzwiebeln und hausgemachtem Apfelmousse mit Tonkabohne verfeinert 29.00

Acquarello-Federkohlrissotto mit Salsa Verde verfeinert
Randentropfen und gezüchteten Sprossen vom Tal 28.00

Vegetarische Moussaka
die griechische Lasagne mit Auberginen, Tomate und Fetakäse aus Savognin 29.50

Berglinsen-Eintopf aus Vazerol mit Wintergemüse und Salzzitrone verfeinert
dazu (Kur)hausgemachtes Rucolapesto 28.00

Hauptgänge Fleisch und Fisch

Feines von der Bergüner Hirschjagd «Nose to Tail»
- unser Serviceteam informiert Sie gerne über das Stück vom Tag - 44.00
serviert mit Serviettenknödel und Rotkraut dazu karamellisierte Marroni

Geschmorte Kalbsbäggli mit Röstzwiebeln und Speckmarmelade
an Rheintaler Pinot Noir Sauce, dazu Weissweinrisotto 42.00
und Bündner Butternuss-Püree

Alpen «Pot au Feu » von glücklichen Bergüner Hühnern
im Rotweinjus dazu servieren wir Albulataler Kartoffel und Schmorgemüse 36.00

Forellenfilet von der Ranch Farsox im Tempurateig gebacken
an einer Miso-Zitronensauce, Frühlingszwiebeln und geröstete Cashewnüsse dazu Basmatireis 41.00

Kurhaus Bergün

Desserts

(Kur)hausgemachte Zimtrollen im Hefeteig mit warmer Vanillesauce serviert	14.00
(Kur)hausgemachte Cheesecake mit Waldbeerensauce und warmer Choba Choba Schokoladensauce * die exklusive Super-Fairtrade Bio-Schoggi	14.50
Im Ofen gebackener Apfel gefüllt mit einer veganen Mandelcrème dazu eine Kugel Waldbeeren Sorbet	13.00
Aus dem berühmten Schweizer Malzgetränk Ovomaltine zaubern wir Ihnen ein Mousse daraus und garnieren es mit Ovomaltine-Steinen	15.50
Premium-Glacé und Sorbets von Glatsch Balnot aus Surava mit Bio-Alpenmilch: Sorbets:	4.50/Kugel 1.50/Rahm Vanille, Schoggi, Stracciatella, Winterzauber, Arvenholz Blutorange, Waldbeere, dunkle Schoggi, Sandorn

Käse

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