

# 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



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 Caviezel, 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 Glatsh Balnot, Heike Schulze & Holger Schmidt, Surava
- Gemüse von Rahel & Matthias Christen, Vazerol/Brienz
- Getreideprodukte von der Genossenschaft GranAlpin, Surava / Tiefencastel
- Bio-Halloumi und Bio-Geisskäse von Séverine Curiger und Michael Dick, Hof Gravas, Tinizong
- 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

<b>Kurhaus-Wintersalat mit Urkarotten und mariniertem Kürbis</b> garniert mit Granatapfel und Vazeroler Sprossen		14.00
<b>Pomelo-Salat mit Bergüner Berberitze verfeinert,</b> thailändischem Dressing und Minze		14.50
<b>(Kur)haus gebeizter Lachs aus dem Misox mit tasmanischem Pfeffer</b> auf Nüsslisalatcrème und geschmorten Randenwürfel		18.50
<b>Bündnerfleisch Tatar mit gebeiztem Bio-Eigelb vom Hof Plaschair</b> auf Brunnenkresse-Espuma und Kurhaus-Knäckebrot		17.50
<b>Winterliche «Parc Ela»-Tapas</b> Köstlichkeiten aus den Bergüner Hoflädeli und Produzenten aus dem Parc Ela kreativ inszeniert. DER Kurhaus-Klassiker unter den Vorspeisen!		17.50

## Suppen


<b>Crèmige Erbsensuppe mit Minzöl</b> serviert mit gerösteten Tofuwürfel		13.50
<b>Kartoffel-Lauchsuppe mit Bergüner Bio-Siedfleisch-Einlage,</b> verfeinert mit Meerrettich und Schnittlauchöl		15.00
<b>Klare Zwiebelsuppe nach Pariser Marktfrauen Art</b> mit Spezialbrot von der Bäckerei Preisig überbacken mit Alpkäse von der Alp Plazbi		14.50
<b>«Soppa da Giotta»</b> Original Bündler Gerstensuppe mit Rollgerste von GranAlpin im Parc Ela-Chacheli serviert		14.50
-> optional mit Bergüner Siedwurst-Rädli		17.00

# Kurhaus Bergün

## Hauptgänge Fleisch und Fisch



<b>Feines von der Albulataler Hirschjagd «Nose to Tail»</b> - unser Serviceteam informiert Sie gerne über das Stück vom Tag - serviert mit (Kur)hausgemachten Spätzli, Rotkraut und karamellisierten Maroni	44.00
<b>Bergüner Bio-Rindsplätzli mit einer japanischen Tatakisauce,</b> dazu Basmatireis, Spinat mit schwarzem Sesam und Kürbispüree aus der Bündner Butternuss	42.00
<b>«Prättigauer Chnödli»</b> Hackbällchen vom Bergüner Weiderind serviert in einer Rahmsauce, dazu Albulataler Kartoffelstock und farbige Rüeblen	36.00
<b>Alpin-Zander in der Brotkruste mit Kräutern gratiniert,</b> Vazeroler Sauerkraut und farbige Bergkartoffeln aus dem Albulatal	43.00

## Fleischlose Hauptgänge

<b>Tortelli mit rassischer Boscaiola-Sauce,</b> Fenchelpesto und geriebenem Morteratschstein* <small>* die Engadiner Antwort auf die bekannt-beliebte Belper Knolle</small>	31.00
<b>Hausgemachte Capunet (Spinatspätzli) mit Albulataler Alpkäse,</b> Salbei und geröstetem Knoblauch	30.00
<b>Acquarello-Limetten-Risotto mit (f)einer Gurkensalsa,</b> Randentropfen und frischem Kräutersalat	28.00
<b>Vazeroler Berglinsen-Dal mit Wurzelgemüse,</b>  dazu Zitronen-Raita* mit Naan-Brot <small>* Stulser Joghurt zur indischen Dip-Beilage verwandelt</small>	27.50
<b>Gefüllte Raclette-Kartoffeln aus dem Albulatal</b> mit Paprikapfeffer verfeinert, serviert mit Crème fraîche und Cornichon-Salsa	28.50

# Kurhaus Bergün

## Desserts

<b>Julians gefrorenes Soufflé</b> der luftige Eis-Auflauf mit Grand Marnier	14.00
<b>Kurhaus-«Baba au Rhum»</b> auf Persimon-Carpaccio (waisch: die feschte Kaki), mit Niidle serviert	15.50
<b>Klassische Tarte Tartin mit Apfelwürfeli,</b> dazu eine Kugel Waldbeersorbet von Balnot 	14.00
<b>(Kur)hausgemachte Truffes-Schoggi Schnitte</b> mit Kirschkompott und Mandelkrokant	15.50
<b>Premium-Glacé und Sorbets von Gletsch Balnot aus Surava</b>	4.50/Kugel 1.50/Rahm
mit Bio-Alpenmilch: Sorbets:	Vanille, Schoggi, Stracciatella, Hasenuss,  Ovomaltine Blutorange, Waldbeere, dunkle Schoggi, Mandarine

## Käse

<b>Kleine Auswahl an regionalem Käse</b> mit Bergüner Purabirabrot, Feigensenf, Nüssen	14.00
---	-------

## Flüssig-Dessert

	0.5 dl	3/8 Flasche
<b>Fläscher Pinot Muté 2010</b> , Likörwein, Jürg Marugg (CH) Brombeeren-, Kirschen- und Dörrfrüchte-Aromen und die Restsüsse harmonisieren wunderbar. 10 Jahre Barrique, die sich lohnen!	12.50	68.00
<b>IGNIS Kryosélection 2014</b> , 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.