



Schaf- und Ziegenfleisch, nachhaltig produziert, voller Charakter und kulinarisch schlicht zu selten im Rampenlicht. Gemeinsam mit dem Parc Ela lädt Küchenchef Roger Heé ein zur

Schaf- & Geiss-Tavolata am SA 3. Oktober 2026

*Geissenziger mit Honig und Thymian,
Halloumisticks, Lammbraten mit Eierschwämmli*

*Geissrollbraten auf Ratatouille, Lammvoressen mit Safranfäden,
Albulataler Kartoffel und Kürbiswürfel,
dazu (Kur)hausgemachtes Naan und Raita*

*Heidelbeer-Schaf-Glatsch, Geiss-Cheesecake,
heimische Määäh-Mehhh-Käse-Selektion*

Samstag, 3. Oktober 2026

18:30 Uhr: Eintreffen und Apéro

19:00 Uhr: Tavolata an grossen Tafeln

Schaf- & Geiss-Tavolata in 3 Gängen

inkl. Apéro, Weinstrasse, Ava, Kaffee

CHF 118

Info & Reservation

081 407 22 22 | info@kurhausberguen.ch | Limitierte Plätze | für Kinder nur unter Vorbehalt

Kurhaus Bergün
Tavolata Alpina

 **Parc Ela**

PARTNER

