



Bündner Schaf- und Ziegenfleisch, nachhaltig produziert, voller Charakter und kulinarisch schlicht zu selten im Rampenlicht. Gemeinsam mit dem Parc Ela laden wir zu einer sorgfältig zubereiteten Tavolata ein, begleitet von spannenden Einblicken aus Küche, Landwirtschaft und Naturpark.

Geissenziger mit Honig und Thymian, Halloumisticks, Lammbraten mit Eierschwämmli

Geissrollbraten auf Ratatouille, Lammvoressen mit Safranfäden, Albulataler Kartoffel und Kürbiswürfel dazu hausgemachtes Naan und Raita

Glacé Trio Schaf-Erdbeere-Pistazie, Cheesecake aus Schafmilch, heimische Määh-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

