

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 Appetit!»**

Betreffend **Allergien** oder **Unverträglichkeiten** informiert Sie gerne unser Serviceteam.

Wenn Sie eine kleine Portion wünschen, berücksichtigen wir 20 % Preisreduktion, beim Tagesmenu gibt es eine Reduktion von 5 Franken.



vegetarisch



vegi / vegane Option möglich



vegan

Vorspeisen

Kurhaus-Herbstsalat mit eingelegten Eierschwämmli und frischen Feigen garniert mit Bündner Blaubeeren und Sprossen aus Vazero		14.00
Bergüner Ciabatta-Bruschetta mit geschmorten Tropea-Zwiebeln dazu frischer Rucola, Ofen-Datterini und Burrata		16.50
Carpaccio Grischun mit fein geschnittenem Bündnerfleisch, frische Eierschwämmli und dünne Alpkäsespäne von der Alp Plazbi		18.50
Eingelegte Albulataler Forellenfilet verfeinert mit einer Rauchvinaigrette serviert mit heimischem Ackerbohnen-Hummus, frischen Kräutern und Speck-Chips vom Alvaneuer Alpsäuli		18.50
«Parc Ela»-Tapas Köstlichkeiten aus den Bergüner Hoflädli und von weiteren Produzenten aus dem Parc Ela kreativ inszeniert. DER Kurhaus-Klassiker unter den Vorspeisen!		17.50

Kurhaus Bergün

Suppen

«Schoppina Da Vin»

Weinschaumsüppchen nach altem Bündner Rezept
serviert mit Brioche-Croûtons und Kornblumen-Deko



13.50

Linsen-Currysuppe mit Berglinsen aus Vazerol

dazu Frischkäsebällchen von Bio-Bergün



14.00

Bündner Muscat-Kürbissuppe

mit Kokosmilch verfeinert und mit Kichererbsen serviert



14.00

«Soppa da Giotta»

Original Bündner Gerstensuppe mit Rollgerste von GranAlpin
im Parc Ela-Chacheli serviert

14.50

-> optional mit Bergüner Siedwurst-Rädli von BioBergün

17.00

Fleischlose Hauptgänge



Gefüllte Herbst Ravioli aus dem Bergell

an einer Rahmsauce mit Butternusskürbis, gerösteten
Schweizer Baumnüssen und gebratenen Birnenstücken

29.00

«Gratinata da Polenta»

Gratin aus Puschlaver Polenta mit Gutsch-Hafermilch, heimischem Gemüse,
überbacken mit Alpkäse von der Alp Plazbi, mit Röstzwiebeln serviert



28.00

Carnaroli Herbst-Risotto

mit getrockneten Albulataler Steinpilzen, glasierten Marronistückli
und Muscat-Kürbistropfen



31.00

Tagliatelle di Castagene vom Val Bregaglia

Kastaniennudeln mit Salbeibutter gebraten, dazu frische Eierschwämmli

29.50

Berglinsen-Dal mit Gemüse aus dem Albulatal

mit (Kur)hausgemachtem Naan, serviert mit würzigem Joghurt-«Raita» aus Stuls

28.00

Kurhaus Bergün

Hauptgänge Fleisch und Fisch

Herbstgulasch mit Bio-Alpenrind vom Hof Plaschair dazu (Kur)hausgemachte Quark-Mohn-Spätzli und Vazeroler Sauerkraut	36.00
Im Tomatenjus geschmorte Haxe vom Stulser Lamm dazu cremige Polenta aus dem Molino di Poschiavo und Vazeroler Herbstgemüse	38.00
Hirschgeschnetzeltes mit einer Maggia-Pfeffer-Soja-Sauce dazu Serviettenknödel und geschmorter Rosenkohl mit Speckstreifen vom Alvaneuer Alpsäuli	41.00
Gebratener Alpenzander mit einer Vollkornbrotkruste überbacken serviert mit Sellerieschaum, Gurkenwürfel und Salzkartoffeln	37.00

Desserts

Marroni Crème brûlée mit Niddle und (Kur)hausgemachter Zimt-Glacé	13.50
Marinierte Bündner Blaubeeren serviert mit Prosecco-Ingwer-Glacé von Gletsch Balnot	14.50
Quitten-Cheesecake mit Filisurer Zwetschgen Kompott und frostigen Himbeerstückli	15.00
«Tschiculatta» (Kur)hausgemachte Truffes-Schoggischnitte mit Choba-Choba-Schoggi*, serviert mit Herbstbeeren und Vanille-Glacé aus Surava * Super-Fairtrade-Bio-Schokolade (www.chobachoba.com)	14.50
Premium-Glacé und Sorbets von Gletsch Balnot aus Surava mit Bio-Alpenmilch: Vanille, Schoggi, Stracciatella, Marroni, Sorbets: Prosecco-Ingwer, Heidelbeeren, Zwetschgen	4.50/Kugel / 1.50/Rahm

Kurhaus Bergün

Käse

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

Flüssig-Dessert

0.5 dl 3/8 Flasche

Fläscher Pinot Muté 2010, Likörwein, Jürg Marugg (CH) 12.50 68.00
Brombeeren-, Kirschen- und Dörrfrüchte-Aromen und die Restsüsse harmonisieren wunderbar. 10 Jahre Barrique, die sich lohnen!

IGNIS Kryosélection 2014, Weingut Schnell, Maienfeld (CH) 12.50 66.00
Weiss gekelterter Zweigelt, bioauthentisch angebaut (Naturwein). Intensives Bouquet, klare Süsse mit weicher Säure.

Digestif-Wagen

mit heimischen Geistwasser, macht gerne bei Ihnen am Tisch Halt...

(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 Alpschwein von der Ranch Farsox, Rebecca Caviezel, Alvaneu
- Bergkartoffeln und Ackerbohnen aus dem Albulatal, Sabina & Marcel Heinrich, Filisur
- Gemüse und Sprossen von Rahel & Matthias Christen, Vazerol/Brienz
- Lamm und Joghurt vom Biohof Stuls, Denise Marty und Didi Zellweger
- Glacé aus Bio-Alpenmilch von Glatzsch Balnot, Heike Schulze & Holger Schmidt, Surava
- 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. 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.