

(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 GlatSch 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

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

Desserts

Marroni Crème brûlée 13.50
mit Niidle und (Kur)hausgemachter Zimt-Glacé

Marinierte Bündner Blaubeeren 14.50
serviert mit Prosecco-Ingwer-Glacé von GlatSch Balnot

Quitten-Cheesecake 15.00
mit Filisurer Zwetschgen Kompott und frostigen Himbeerstückli

«Tschiculatta» 14.50
(Kur)hausgemachte Truffes-Schoggischnitte mit Choba-Choba-Schoggi*,
serviert mit Herbstbeeren und Vanille-Glacé aus Surava
* Super-Fairtrade-Bio-Schokolade (www.chobachoba.com)

Premium-Glacé und Sorbets von GlatSch Balnot aus Surava 4.50/Kugel / 1.50/Rahm
mit Bio-Alpenmilch: Vanille, Schoggi, Stracciatella, Marroni,
Sorbets: Prosecco-Ingwer, Heidelbeeren, Zwetschgen

Suppen

«Schoppina Da Vin» 13.50
Weinschaumsüppchen nach altem Bündner Rezept
serviert mit Brioche-Croûtons und Kornblumen-Deko

Linsen-Currysuppe mit Berglinsen aus Vazerol 14.00
dazu Frischkäsebällchen von Bio-Bergün

Bündner Muscat-Kürbissuppe 14.00
mit Kokosmilch verfeinert und mit Kichererbsen serviert

«Soppa da Giotta» 14.50
Original Bündner Gerstensuppe mit Rollgerste von GranAlpin
im Parc Ela-Chacheli serviert

-> optional mit Bergüner Siedwurst-Rädli von BioBergün 17.00

Vorspeisen

Kurhaus-Herbstsalat mit eingelegten Eierschwämmli und frischen Feigen garniert mit Bündner Blaubeeren und Sprossen aus Vazerol		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 Hoflädeli und von weiteren Produzenten aus dem Parc Ela kreativ inszeniert. DER Kurhaus-Klassiker unter den Vorspeisen!		17.50

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

Käse

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

Flüssig-Dessert

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

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
Hirschgeschnetzelttes 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