



In den Bergen schmeckt's am besten.

Wer in den Bergen nach besten Zutaten sucht, braucht nicht weit zu reisen. Gut gereifter Käse, saisonfrisches Gemüse und saftige Kräuter kaufen wir direkt vor der Haustür ein – oder höchstens ein paar Täler weiter.

Unser Fleisch stammt vom Savogniner Traditions-Metzger Peduzzi, der beste Qualität von Tieren aus artgerechter Haltung in der Region verspricht.



DIE SUPPEN.

Bündner Gerstensuppe	15.50
Bärlauchsuppe mit Onsen-Ei und Crescenza Espuma (v)	16.00



DIE VORSPEISEN.

Hausgemachter Hirschsalsiz mit Silberzwiebeln, Tomaten, gepickeltem Gemüse und Brot aus dem Holzofen	23.00
Fadri's Alpschweinsalsiz mit Silberzwiebeln, Tomaten, gepickeltem Gemüse und Brot aus dem Holzofen	19.50
Berghuus Plättli (Rohschinken, Bündnerfleisch, Speck und regionaler Bergkäse)	31.00
Berghuus Salatschüssel (v)	13.50
Berghuus Rindstatar kleine / grosse Portion	70gr / 140gr
- mit Toast	23.00 / 31.00
- mit Pommes frites	29.00 / 37.00
Bruschetta mit Spargeln und Scamorza (v)	19.00
Marinierter weisser Spargel mit Onsen-Ei Rohschinken vom Berghuus Alpschwein an Haselnuss-Rucola Vinaigrette	24.00
Marinierter weisser Spargel mit Onsen-Ei an Haselnuss-Rucola Vinaigrette (v)	21.00
Spinat Salat mi knackigem Gemüse mit hausgemachtem Hummus und Ziegenkäse-Zigarre (v)	24.00



DIE HAUPTGÄNGE.

Grossmutter's Raviols (v)	33.00
Capuns nach eigenem Familienrezept	29.00
Pizochels da Radons (v)	28.00
Garganelli mit weissem Wagyu-Ragout mit frisch geriebenem Pecorino	34.00
Erbsenrisotto mit Mozzarella-Stracciatella Morcheln und Bärlauchpesto (v)	32.00



DAS FLEISCH. VOM HOLZGRILL

Kalbsbratwurst «Peduzzi» 200gr mit Pommes frites und Zwiebelsauce	27.50
Pizocheltopf mit zwei Schnitzel vom Schweinsnierstück an Jägersauce	33.00
Rinderfilet auf Spinat-Spargelgemüse mit gebratenen Frühlingkartoffeln	55.00
Doppeltes Kalbskotelett (ca. 500gr) vom Holzkohlegrill mit Dom Pérignon Risotto, Morchelsauce und Gemüse <i>Vorbereitungszeit ca. 30 Minuten</i>	116.00



FÜR DIE KLEINEN GÄSTE.

Spaghetti Bolognese oder Tomatensauce	16.00
Lasagne	16.00
Portion Pommes frites	9.50
Chicken Nuggets mit Pommes frites	16.00
Paniertes Kalbsschnitzel mit Pommes frites	19.00



DIE DESSERTS.

Rhabarbercrumble mit hausgemachter Vanilleglacé		16.00
Tageskuchen mit einer Kugel Vanilleglacé		15.00
Bündner Nusstorte		12.00
Diverse Glacésorten	pro Kugel	4.00



Liebe Gäste

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Ihr Gastgeber
Fadri Arpagaus

Herkunft Fleisch & Fisch

Rind & Kalb: Metzgerei Peduzzi, Savognin GR, CH

Wagyu (Rind): Alp Schmoras, Parsonz, GR, CH

Schwein (Salami): Alp Somtgant GR, CH

Poulet: CH

Fisch: Hemmi Wildlachs, Lenzerheide GR, CH

Legende

(v) vegetarische Gerichte

Alle Preise in CHF inkl. MWST
