



## 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	13.50
Gulaschsuppe Radons	14.50
Spinatsuppe mit pochiertem Ei, Pancetta-Zwiebel-Crumble	16.00

---



## DIE VORSPEISEN.

Berghuus Plättli (Rohschinken, Bündnerfleisch und regionaler Bergkäse)		28.00
Berghuus Salatschüssel	pro Person	11.50
Berghuus Rindstatar kleine / grosse Portion		
- mit Toast		22.00 / 30.00
- mit Pommes Frites		28.00 / 36.00
Randen Carpaccio parfümiert mit Trüffel dazu pochiertem Ei, Nüsslisalat und Kürbiskernen		17.50
Albulaforelle Sous-Vide gegart an Joghurtsauce und mit Arvenholz geräuchert		26.00

---



# DIE HAUPTGÄNGE.

Grossmutter's Raviouls	32.00
Hausgemachte Capuns	28.50
Pizochel da Radons	25.00
Pizocheltopf Zwei Schweinsnackenschnitzel an Jägersauce	30.00
Osso Bucco vom Kalb «Berghuus Crémolata» mit Safranrisotto	44.00
Coquielles Saint Jacques mit Faife Tonka auf Selleriepure mit Sauce Vierge	38.00

---



# DAS FLEISCH. VOM HOLZGRILL

Kalbsbratwurst «Peduzzi» mit Pommes Frites und Zwiebelsauce	26.00
Schweinsnackensteak	24.00
Kalbskotelett	49.00
Rinds-Entrecôte	44.00
Rindsfilet	49.00

Beilagen:  
saisonales Gemüse, Pizochels, Pommes Frites, Safranrisotto

Saucen:  
Berghuus-Jus, Pilzrahmsauce, Jägersauce, Zwiebelsauce

---



# DIE DESSERTS.

Moelleux au Chocolat mit hausgemachter Vanille-Glacé		17.00
Berghuus Sacher Spezial		16.00
Sbrisolona mit Polenta taragna und Blaubeerenvariation		18.00
Variation von Käse aus der Region serviert mit Birnen-Knuspergebäck		22.00
Diverse Glacésorten	pro Kugel	4.00

---



# DIE GETRÄNKE.

## MINERAL

### Offen

Bergwasser «all you can drink» pro Person mit oder ohne Kohlensäure		2.00
--	--	------

### Flaschen

Shorley Möhl	0,33l	5.30
Rivella rot/blau	0,33l	5.30
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite	0,3l	4.50
Tonic Water	0,18l	5.30
Bitter Lemon	0,18l	5.30
Redbull	0.25l	6.00
Crodino	0,1l	6.00
Sanbitter	0,1l	6.00

---



## BIER & APFELWEIN

Calanda Stange	4,8%	0,3l	4.80
Calanda Stange Panaché		0,3l	4,80
Calanda Kübel	4,8%	0,5l	6.20
Calanda Edelbräu	5,2%	0,33l	5.20
Calanda Lager	4,8%	0,58l	6.50
Erdinger Weissbier	5,3%	0,5l	7.50
Möhl Apfelwein trüb	4,0%	0,5l	7.50
Alkoholfrei			
Heineken 0.0 (alkoholfrei)		0,33l	5.00
Möhl Apfelwein alkoholfrei		0,5l	7.50

## HEISSGETRÄNKE

Kaffee crème, Espresso, Ristretto	4.30
Milchkaffee	4.50
Doppelter Espresso	5.20
Cappuccino, Kaffee Melange, Latte Macchiatto	5.50
Ovomaltine, Schoggi	4.70
Schoggi Melange	6.20
heisse Milch	4.30
Tee	4.30
Schwarztee, Grüntee, Lindenblütentee, Kamillentee, Kräutertee, Verveinetee, Früchtetee, Ingwertee, Pfefferminztee	
Punch	
Apfel, Waldbeere, Orange, Rum (alkoholfrei)	4.60





## HEISSGETRÄNKE MIT SCHUSS

Berghuus Kafi mit der geheimen Berghuus Mischung & Rahmhuube	40%	9.00
Heisse Witwe mit Pflaumenlikör und Rahmhuube	22%	6.00
Coretto Grappa	40%	7.50
Tee Rum	40%	7.50
Glühwein	12%	7.50
Jägertee	40%	7.50
Holdrio	40%	7.50
Rum Punsch	40%	7.50
Kafi Luz/fertig	40%	7.50
Kafi Baileys	17%	9.00
Schümli Pflümli	40%	9.00
Kafi Amaretto	40%	9.00

## DRINKS

Aperol Spritz	11%	12.00
Gin Münzente	40%	14.00
Gin Tonic	40%	14.00
Vodka Tonic / Orange / Lemon	40%	14.00
Whiskey Cola	40%	14.00
Campari Orange	40%	14.00

---



## SPIRITUOSEN

Campari	23%	4cl	7.00
Cynar	16,5%	4cl	7.00
Martini Bianco/Rosso	15%	4cl	7.00
Bündner Alpenbitter	23%	4cl	7.00
Jägermeister	35%	4cl	7.00
Braulio	21%	4cl	7.00
Amaro Ramazzotti	30%	4cl	7.00
Röteli	22%	4cl	6.00
Kernobstbranntwein	45%	2cl	4,50
Kirsch	40%	2cl	5.20
Pflümli	40%	2cl	5.20
Zwetschgenwasser	40%	2cl	5.20
Williamine Morand	43%	2cl	6.50
Himbeergeist Schladerer	42%	2cl	6.50
Vieille Prune	41%	2cl	5.20
Baileys Irish Cream	17%	4cl	6.00
Limoncello Russo	30%	4cl	6.00
Sambuca Molinari	40%	4cl	6.50
Amaretto Disaronno	28%	4cl	6.50
Gin			
Bombay Sapphire	40%	4cl	8.50
Mare	42.7%	4cl	8.50
Calvados Morin	41%	2cl	9.00
Cognac Remy Martin VSOP	40%	2cl	12.00
Vodka Russain Standard Orig.	40%	4cl	10.00
Rum Bacardi	37,5%	4cl	10.00
Whiskey J&B Rare Scotch	40%	4cl	8.00
Whiskey Jack Daniel's Black Label Old Nr.7 40%	4cl	10.50	
Grosse Grappauswahl	40-50%		
Grappa top		2cl	12.00
Grappa classic		2cl	7.50

# DIE WEINE.

Nimmst Du täglich Deinen Tropfen,  
wird Dein Herz stets fröhlich klopfen,  
wirst im Alter wie der Wein,  
stehts begehrt und heiter sein.

"Lion" Grüner Veltliner 2018	0,1l	6.00
Weingut Kracher, Burgenland	0,75l	45.00
Whispering Angel AOP	0,375l	39.00
Château d'Esclans	0,75l	54.00
	1,5l	110.00
	3,0l	225.00
Sereno 2016 Colline Lucchesi DOC	0,75l	56.90
Villa Santo Stefano	1,5l	116.00



## DIE OFFENWEINE.

### WEISSWEINE

<b>Graubünden</b>	Lindorna Bella 2018 Weingut Komminoth, Maienfeld	0,1l	5.50
<b>Italien</b>	Chardonnay Nicopeja DOC 2018 Bosco del Merlo, Cantina Paladin, Veneto	0,1l	5.50
<b>Österreich</b>	"Lion" Grüner Veltliner 2018 Weingut Kracher, Burgenland	0,1l	6.00

### ROTWEIN

<b>Graubünden</b>	Lindorna Bella AOC 2017 Weingut Komminoth, Maienfeld	0,1l	6.00
<b>Italien</b>	Monsordo 2016 Rosso Langhe DOC Ceretto	0,1l	6.00
<b>Spanien</b>	Rioja Altos Ibérico Crianza DOC 2016 Bodega La Carbonera	0,1l	6.00

## DIE BUBBLES.

<b>Italien</b>	Bollicina, Prosecco spumante Treviso Cantina Bosco del Merlo	0,1l	7.00
		0,75l	49.00
	Franciacorta Satén 61 DOCG Guido Berlucchi	0,75l	65.00
<b>Frankreich</b>	Champagne Taittinger	0,375l	39.00
	Taittinger Reims	0,75l	79.00
		1,5l	160.00
	Ruinart Blanc de Blancs	0,75l	123.00
		1,5l	219.00
	Dom Perignon 2010	0,75l	195.00

---



# DIE WEISSWEINE.

## SCHWEIZ

<b>Graubünden</b>	Riesling Sylvaner Maienfeld AOC 2018 Weingut Komminoth	42.00
	Lindorna Bella AOC 2018 Weingut Komminoth, Maienfeld	42.00
	Malanser Sauvignon Blanc 2018 Weingut von Salis	57.00
	Completer „Malanserrebe“ AOC 2018 Weingut Donatsch	88.00
<b>Chablais</b>	Aigle les Murailles AOC 2019 Henri Badoux	44.50

## ITALIEN

<b>Friaul</b>	Chardonnay Nicopeja DOC 2018 Bosco del Merlo, Cantina Paladin	42.00
<b>Alto Adige</b>	Pinot Grigio Merus DOC 2018 Weingut Tiefenbrunner	46.00
<b>Piemont</b>	Blangé, Arneis delle Langhe DOC 2019 Ceretto	56.00
<b>Toscana</b>	Brancaia il Bianco 2019	45.00

## ÖSTERREICH

<b>Burgenland</b>	„Lion“ Grüner Veltliner 2018 Weingut Kracher	45.00
-------------------	---	-------

## FRANKREICH

<b>Bué, Sancerre</b>	Le Chêne Marchand 2015 Lucien Crochet	83.00
----------------------	--	-------

---



# DER ROSÉ.

## FRANKREICH

<b>Provence</b>	Whispering Angel AOP	0,375l	39.00
	Château d'Esclans	0,75l	54.00
		1,5l	110.00
		3,0l	225.00
	Rock Angel AOP	0,75l	75.50
	Château d'Esclans		

## DIE ROTWEINE.

### SCHWEIZ

<b>Graubünden</b>	Pinot Noir „Barrique“ Maienfeld 2016		46.90
	Weingut Komminoth		
	Fläscher Pinot Noir AOC 2018/2019		48.00
	Andrea Davaz		
	Malanser Pinot Noir Rüfiser 2017/2018		62.00
	Weingut von Salis		
	Malanser Pinot Noir "Passion" 2017		79.00
Weingut Donatsch			
Lindorna Bella AOC 2017		44.00	
Weingut Komminoth			
Gantenbein Pinot Noir 2018		170.00	

---



## ITALIEN

<b>Valtellina</b>	Riserva la Gatta 2014 Valtellina Superiore DOCG, Triacca	42.50
<b>Abruzzan</b>	Propé, Montepulc. d'Abruzzo DOC 2016 Angela Velenosi	43.50
<b>Vento</b>	Merlot "Campo Camino" 2016 Lison Pramaggiore DOC, Bosco d. Merlo	42.90
	Ripasso Superiore DOC 2017 Aziebda Agricola Zanoni	47.50
	Amarone della Valpolicella DOC 2015 Cantina Le Salette	89.00
<b>Piemont</b>	Nebbiolo delle Langhe DOC 2017 Giovanni Almondo	55.90
	Monsordo 2016 Rosso Langhe DOC Ceretto	63.50 1,5l 126.00

---



<b>Toscana</b>	Sereno 2016 Colline Lucchesi DOC		56.90
	Villa Santo Stefano	1,5l	116.00
	Villa Donoratico 2017	0,75l	52.50
	Bolgheri Rosso DOC	1.5l	
	Tenuta Argentiera		
	Brunello di Montalcino DOCG 2014		85.90
	Cantina Collemattoni, St. Angelo		
	Argentiera IGT 2016		95.00
	Bolgheri Superiore DOC		
	Poggio Argentiera		
	Brancaia IL BLU 2016	0,75l	105.00
	IGT Toscana	1.5l	
	Ornellaia 2016 Bolgheri DOC		270.00
	Tenuta dell Ornellaia		
	Sassicaia 2014 Bolgheri DOC		250.00
	Tenuta San Guido		
	Tignanello 2016 IGT Toscana Bolgheri		170.00
	Marchesi Antinori	1,5l	338.00
Cannetto Rosso die Montepulciano 2019 DOC		44.00	
BIO			
Cannetto Riserva 2013		56.00	
Filipone IGT Cannetto 2012		86.00	
Casina di Doro DOCG Canneto 2012		56.00	
Vino Nobile di Montepulciano Riserva		74.00	
Cannetto 2013			

---





---

## SPANIEN

<b>Rioja</b>	Altos Ibérico Crianza DOC 2016 Bodega La Carbonera		45.00
<b>Yecla</b>	Flor de Goda DO 2018 Bodegas Morca		44.90
<b>Jumilla</b>	Silver Label 12 Meses DOP 2016 Bodegas Juan Gil		43.50
		1,5l	89.00
	Escudo do Armas DOP 2016 Bodegas Juan Gil		75.90
<b>Priorat</b>	Salmos DOQ 2016 Bodega Lloar, Torres Family Estate		59.00
<b>Ribera del Duero</b>	Celeste DO 2016 Bodegas Pago del Cielo		44.00
	Aalto DO 2017 Bodegas Aalto		83.00
	Malleolus 2018 Bodegas Emilio Moro		78.00
	Malleolus de Sanchomartion 2014 Bodegas Emilio Moro		190.00
<b>Penedes</b>	Mas La Plana 2015 DO Torres		95.00

## FRANKREICH

<b>Margaux</b>	Château Palmer 2010 Château Plamer		460.00
<b>St. Emilion</b>	Château Figeac 2005 Château Figeac		350.00
<b>Pauliac</b>	Château Mouton Rothschild 2011 Château Mouton Rotschild		720.00

---



## ÖSTERREICH

<b>Burgenland</b>	Blend II	49.00
	Weingut Kracher	
	Hillside	52.00
	Weingut Hillinger	

## ARGENTINIEN

<b>Mendoza</b>	Puro Malbec	45.00
	Ojo de Vino, Dieter Meier	
	Malo	86.00
	Ojo de Vino, Dieter Meier	

## DER SÜSSWEIN.

## ÖSTERREICH

<b>Burgenland</b>	Beerenauslese Cuvée	0,375l	39.00
	Weingut Kracher		

---



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

Schwein (Salami): Alp Ozur GR, CH

Poulet: CH

Alle Preise in CHF inkl. MWST

---