



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
Gulaschsuppe Radons	16.00
Tagessuppe (v)	14.00



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
Savogniner Ziegenfrischkäse im Speckmantel Blattsalate und Feigen Chutney	23.00
für Vegetarier ohne Speckmantel (v)	22.00



DIE HAUPTGÄNGE.

Äpler Makkaroni mit Apfelmus (v)	27.00
Grossmutter's Raviols (v)	33.00
Capuns nach eigenem Familienrezept	29.00
Pizochels da Radons (v)	28.00
Pizocheltopf mit zwei Schweinsnackenschnitzel an Jägersauce	33.00
Berghuus Pulled Pork Burger mit Pommes frites und Coleslaw	26.50
Berghuus Randen Burger (v) mit Pommes frites und Coleslaw	25.50
Spinatknödel an Pilzrahmsauce (v)	28.00



DAS FLEISCH. VOM HOLZGRILL

Kalbsbratwurst «Peduzzi» 200gr mit Pommes frites und Zwiebelsauce	27.50
Schweinsnackensteak mit Pommes frites, Gemüse und Berghuus-Jus	27.00
Doppeltes Kalbskotelett (ca. 500gr) vom Holzkohlegrill mit Dom Pérignon Risotto, Morchelsauce und Gemüse <i>Vorbereitungszeit ca. 30 Minuten</i>	114.00
Maispoullarde mit Spinatknödel an Pilzrahmsauce und Wintergemüse	39.00
Kalbsbacken auf Kartoffelpüree an Kapern-Schnittlauchsauce mit Karotten	49.00



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.

Panna Cotta mit Beerenkompott und Crumble		16.00
Berghuus-Brownie mit Himbeersorbet		16.50
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
Schwein (Salami): Alp Ozur GR, CH
Poulet: CH

Legende

(v) vegetarische Gerichte

Alle Preise in CHF inkl. MWST
