



In den Bergen schmeckt's am besten

Fadri und Jörg setzen auf Zutaten, die gerade erst gepflückt wurden und Teller, die nicht mit Dekoration, sondern Inhalt überzeugen. Qualität auf Weltklasse Niveau, aber authentisch, ehrlich ohne Tamtam. Stiller Luxus eben. Auch auf dem Teller.

Nur was in der Graubündner Sonne gereift, auf der Alp gewachsen und im Tal verarbeitet wird, hat das typische Berghuus Aroma, das eigentlich nicht mehr viel braucht.

Deshalb stehen unsere Klassiker, wie Fadri's Salsiz, Capuns oder Kalbskotelett ganz für sich.

Ungekünstelt, unverfälscht, unwiderstehlich. Das ist das Berghuus Prinzip.



DIE SUPPEN

Bündner Gerstensuppe	16.50
Kalte Melonensuppe mit Gurkenperlen, Savogniner Feta und Basilikumöl (v)	17.50



DIE VORSPEISEN

Berghuus Salat (v)		14.50
Fadri's Alpschweinsalsiz mit Silberzwiebeln, Tomaten und Essiggurken		19.50
Junge Salatblätter mit knackigem Sellerie, Fenchel, marinierten Pfirsich-Spalten, Ziegenkäse und karamellisierten Nüssen (v)		24.00
Berghuus Plättli Rohschinken, Bündnerfleisch und regionaler Bergkäse		32.00
Berghuus Rindstatar mit Eigelbcrème frittierten Kapern und gepickelten roten Zwiebeln	70gr / 140gr	
- mit Toast		23.00 / 31.00
- mit Pommes Frites		29.00 / 37.00



DIE HAUPTGÄNGE

Pizochels da Radons (v)	28.00
Capuns nach eigenem Familienrezept	29.00
Trofie mit Zucchini, schwarzen Oliven, Tomaten und Burrata (v)	29.50
Pizocheltopf mit Schweinsschnitzel an Jägersauce	33.00



DAS FLEISCH VOM HOLZKOHLEGRILL

Kalbsbratwurst «Peduzzi» mit Pommes Frites und Zwiebelsauce, 200gr	28.50
Rindsfilet auf Mangold-Lauch-Gemüse mit frischen Pilzen und Fregola Sarda	55.00
Doppeltes Kalbskotelett mit Dom Pérignon Risotto, Morchelsauce und Gemüse <i>ca. 500gr, Vorbereitungszeit ca. 30 Minuten</i>	118.00



FÜR DIE KLEINEN GÄSTE

Pommes Frites (v)	10.50
Ein Paar Wienerli mit Gemüse	14.00
Spaghetti Napoli (v)	16.00
Lasagne	16.00
Chicken Nuggets mit Pommes Frites	16.50



DIE DESSERTS

Tageskuchen		9.50
Uschis Bündner Nusstorte		12.00
Tageskuchen mit Glacé und Rahm		15.00
Vanillemousse mit marinierten Beeren und Sbrisolona		17.00
Diverse Glacésorten	pro Kugel	4.00
Portion Schlagrahm		1.50



Japanische Delikatesse trifft Schweizer Geschmack

Berghuus Wagyu / Andreas Stgier

Als Feinschmecker Fadri von Andreas Vorhaben erfährt, ein japanisches Wagyu Rind mit der Schweizer Rasse Swiss Brown zu kreuzen, wurde er hellhörig. Das hatte er in ganz Graubünden noch nicht erlebt. Wagyu steht für Zartheit, Swiss Brown für Geschmack und tatsächlich hat das erste Fleisch bereits alle überzeugt. Fadri sicherte sich die Exklusivrechte der Zucht und verarbeitet heute in der Berghuus Küche alles vom Tier.

Metzger Handwerk mit 80jähriger Tradition

David Steier / Metzgerei Peduzzi

Der einheimische Metzger hat sein Handwerk von Grund auf gelernt und den Familienbetrieb, der seit 1938 besteht, in dritter Generation übernommen. Rund achtzig Jahre Erfahrung prägen vor allem die Qualität. Deshalb macht David heute noch vieles, was andere Metzger längst nicht mehr tun. Zum Beispiel das Rindfleisch fünf Wochen am Knochen reifen lassen, damit es nicht austrocknet und an Geschmack verliert. Absoluter Geheimtipp ist das doppelte Kalbskotelett.



Der beste Käse kommt von glücklichen Ziegen

Dino Balestra

«Meine Ziegen rufen an, ich muss gehen!» steht auf Dino Balestras T-Shirt. Der junge Käser, der den Familienbetrieb erst vor ein paar Jahren von seinem Vater übernommen hat, schmunzelt. Aber wer erst seinen legendären Geissziger probiert hat, der weiss, dass Dino das eigentlich ganz ernst meint. Das Wohl seiner Ziegen steht für ihn und seine Partnerin Kathrin Riederer, an erster Stelle. Das sieht jeder, der ihre lebhaften gämsfarbigen Gebirgs- und Saanenziegen auf der Alp Tigignas besucht, den Käsern beim Melken zusieht und anschliessend beobachtet, wie die frischen Laibe sorgfältig im hauseigenen Keller erst gelagert, dann gewendet werden und schliesslich zu einmaligen Käse-Spezialitäten heranreifen.

Selbstgemachtes

Berghuus Radons

Den Respekt vor Pflanzen und Tieren sowie eine würdevolle Verarbeitung, haben sich unsere Schweizer Köche über die Jahre bewahrt. Beide wissen: Qualität fängt beim Lebendigen an. Deshalb geben Sie bei der Auswahl ihrer Produkte nichts aus der Hand und machen vom Salsiz über die Tageskuchen bis zum Arvenschnaps alles selbst.

Ihr Gastgeber, Fadri Arpagaus



Produkte aus der Region

Val Surses

Rind & Kalb	Metzgerei Peduzzi	Savognin GR, CH
Wagyu (Rind):	Alp Schmorras	Parsonz, GR, CH
Schwein (Salami):	Alp Somtgant	Somtgant, GR, CH
Poulet:		CH
Honig	Koch & Cadotsch	Savognin, GR, CH
	Curdin Nicca	Savognin, GR, CH
Eier	Cadotsch Eier	Tinizong, GR, CH
Käse	Dino Balestra	Savognin, GR, CH
	Nossa Caschareia	Savognin, GR, CH
Brot und Kuchen	Einheimische Bäcker	Surses, GR, CH

Legende

(v) vegetarische Gerichte

Im Falle von Allergien oder Unverträglichkeiten bitten wir Sie unser Serviceteam zu informieren.

Wir geben Ihnen gerne weitere Informationen zu unseren Gerichten.

Alle Preise inkl. MWST
