



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.



APÉRO

Berghuus Plättli (Rohschinken, Bündnerfleisch und regionaler Bergkäse)	31.00
Hausgemachter Hirschsalsiz mit Silberzwiebel, Tomaten, gepickeltem Gemüse und Brot aus dem Holzofen	23.00
Fadri's Alpschweinsalsiz mit gepickeltem Gemüse und Brot aus dem Holzofen	18.00
Bruschetta classica (v)	18.00
Gemischtes Apéro Plättli ab 2 Personen	pro Person 28.00



DIE SUPPEN

Bündner Gerstensuppe	15.50
Spinatsuppe mit gebackenem Eigelb (v) Parmesanschaum	18.00



DIE VORSPEISEN

Berghuus Salatschüssel (v)	13.50
Berghuus Rindstatar	klein / gross
- mit Toast	22.00 / 30.00
- mit Pommes Frites	28.00 / 36.00
Savogniner Ziegenfrischkäse (v) mit Blattsalat und Feigensenf	23.00
Agnolotti del Plin vom exklusiven Berghuus Wagyu Rind	24.00
Hemmi Wildlachs-Tartar leicht geräuchert mit Blattsalat, marinierten Zwiebeln, Sellerie und Meerrettichschaum	34.00



DIE HAUPTGÄNGE

Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi (v) mit grünem Gemüse, Spinat-Kräuter Pesto	28.00
Grossmutter's Raviouls (v)	32.00
Ossobucco vom Kalb mit Berghuus Cremolata und Weisswein Kräuter Risotto	48.00
Bündner Lachssteak mit sautiertem Sommergemüse mit Kartoffelperlen, Gurken-Joghurt-Sauce	47.00
Doppeltes Kalbskotelett vom Holzkohlegrill mit Dom Perignon Risotto, Morchelsauce und Gemüse	111.00
Rindsfilet vom Holzkohlegrill mit Schalottenkonfit, Dauphine Kartoffeln, Bohnen-Birnengemüse	54.00
Maispoularde vom Holzkohlegrill mit Pastinakenpüree, Mischpilzen, Sauce Périgourdine	46.00



FÜR DIE KLEINEN GÄSTE

Spaghetti Bolognese oder Napoli (v)	16.00
Lasagne	16.00
Pommes Frites (v)	9.50
Chicken Nuggets mit Pommes Frites	15.50
Paniertes Kalbsschnitzel mit Pommes Frites	19.00



DIE DESSERTS

Himbeer-Crumble mit Fior di Latte Glacè	18.00
Berghuus Cheesecake	16.50
Moelleux au Chocolat mit hausgemachter Vanille Glacè	18.00
Variation von Käse aus der Region serviert mit Birnen Knusper und Feigenchutney	26.00



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 Somtgant GR, CH
Poulet: CH
Fisch: Lenzerheide GR, CH

Legende

(v) vegetarische Gerichte

Alle Preise sind in CHF inkl. 7.7% MwSt.
