



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.

Hausgemachter Salziz «Fadri» mit Silberzwiebel, Tomaten, gepickeltem Gemüse und Brot aus dem Holzofen		18.50
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 mit pochiertem Ei, Nüsslisalat und Kürbiskernen		17.50
Ziegenfrischkäse im Speckmantel auf Salat mit Honig-Feigensenf		19.00



DIE HAUPTGÄNGE.

Grossmutter's Raviouls hausgemacht nach dem Familienrezept von Familie Arpagaus	30.00
Hausgemachte Capuns	28.50
Pizochel da Radons	25.00
Pizocheltopf	30.00
Äpler Makkaroni serviert mit Apfelmus	25.00
Osso Bucco vom Kalb <<Berghuus Crémolata>> mit Safranrisotto	44.00
Kalbsbacken 20 Stunden gegart serviert mit Ratatouille und Polenta	46.00



DAS FLEISCH. VOM HOLZGRILL

Schweinsnackensteak	24.00
Kalbskotelett	49.00
Rinds-Entrecôte	44.00
Rindsfilet	49.00
Kalbsbratwurst «Peduzzi»	26.00

Beilagen:

saisonales Gemüse, Pizochels, Weissweinrisotto,
Pommes Frites oder Polenta

Saucen:

Berghuus-Jus, Pilzrahmsauce, Trüffeljus,
Hollandaise, Jägersauce, Zwiebelsauce



FÜR DIE KLEINEN GÄSTE.

Spaghetti Bolognaise oder Tomatensauce	15.00
Lasagne	15.00
Portion Pommes Frites	8.50
Chicken Nuggets mit Pommes Frites	14.50
Paniertes Kalbsschnitzel mit Pommes Frites	18.00



DIE DESSERTS.

Tageskuchen mit einer Kugel Glacé		11.50
Bündner Nusstorte		9.00
Apfelstrudel mit Vanillesauce		13.00
Moelleux au Chocolat mit hausgemachter Vanille-Glacé		16.00
Zwetschgenröster mit Crumble und hausgemachtem Sauerrahm-Eis		14.00
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		2.00
Coca Cola, Fanta, Ice Tea, Sprite, Valser Classic	0,3l	4.50
	0,5l	6.00

Flaschen

Valser Silence	0,5l	6.00
Apfelsaft Möhl	0,33l	5.30
Shorly Möhl	0,33l	5.30
Rivella rot/blau	0,33l	5.30
Coca Cola Zero	0,33l	5.30
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 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, Melange	5.50
Ovomaltine, Schoggi	4.70
heisse Milch	4.30
Tee	4.30
Schwarztee, Grüntee, Lindenblütentee, Kamillentee, Kräutertee, Verveinetee, Früchtetee, Ingwertee, Pfefferminztee	
Punch Apfel, Punch Waldbeere	4.60



HEISS GETRÄNKE 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	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 di Saronno	28%	4cl	6.50
Gin	40%	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 Grappaauswahl	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

Weingut Kracher, Burgenland

0,1l	6.00
0,75l	45.00

Whispering Angel AOP

Château d'Esclans

0,375l	39.00
0,75l	54.00
1,5l	110.00
3,0l	225.00

Sereno 2016 Colline Lucchesi DOC

Villa Santo Stefano

0,75l	56.90
1,5l	116.00



DIE OFFENWEINE.

WEISSWEINE

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

ROTWEIN

Graubünden	Pinot Noir „Barrique“ Maienfeld 2016 Weingut Komminoth, Maienfeld	0,1l	6.00
Italien	Propé, Montepulciano d`Abruzzo DOCM Angela Velenosi	0,1l	5.50
Spanien	Rioja Altos Ibérico Crianza DOC 2015 Bodega La Carbonera	0,1l	6.00

DIE BUBBLES.

Italien	Bollicina, Prosecco spumante Treviso	0,1l	7.00
	Cantina Bosco del Merlo	0,75l	49.00
	Franciacorta Satén 61 DOCG Guido Berlucchi	0,75l	65.00
Frankreich	Champagne Taittinger	0,375l	39.00
	Taittinger Reims	0,75l	79.00
		1,5l	160.00



DIE WEISSWEINE.

SCHWEIZ

Graubünden	Riesling x 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
	Chardonnay Tradition 2018 Weingut Donatsch	55.90
	Completer „Malanserrebe“ AOC Weingut Donatsch	88.00
Chablais	Aigle les Murailles AOC Henri Badoux	44.50

ITALIEN

Friaul	Chardonnay Nicopeja DOC 2018 Bosco del Merlo, Cantina Paladin	42.00
Alto Adige	Pinot Grigio Merus DOC 2018 Weingut Tiefenbrunner	46.00
Piemont	Blangé, Arneis delle Langhe DOC 2018 Ceretto	56.00

ÖSTERREICH

Burgenland	“Lion” Grüner Veltliner 2018 Weingut Kracher	45.00
-------------------	---	-------



DER ROSÉ.

FRANKREICH

Provence	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

Graubünden	Pinot Noir „Barrique“ Maienfeld 2016		44.90
	Weingut Komminoth		
	Fläscher Pinot Noir AOC 2018		48.00
	Andrea Davaz		
	Malanser Pinot Noir Rüfiser 2017		62.00
	Weingut von Salis		
	Malanser Pinot Noir “Passion” 2017		79.00
	Weingut Donatsch		



ITALIEN

Valtellina	Riserva la Gatta 2014 Valtellina Superiore DOCG, Triacca	42.50
Abruzzan	Propé, Montepulc. d'Abruzzo DOC 2018 Angela Velenosi	43.50
Vento	Merlot "Campo Camino" 2015 Lison Pramaggiore DOC, Bosco d. Merlo	42.90
	Ripasso Superiore DOC 2017 Aziebdà Agricola Zanoni	47.50
	Amarone della Valpolicella DOC 2015 Cantina Le Salette	89.00
Piemont	Nebbiolo delle Langhe DOC 2017 Giovanni Almondo	55.90
	Mondordo 2016 Rosso Langhe DOC Ceretto	63.50 1,5l 126.00
Toscana	Sereno 2016 Colline Lucchesi DOC Villa Santo Stefano	56.90 1,5l 116.00
	Villa Donoratico 2016 Bolgheri Rosso DOC Tenuta Argentiera	52.50
	Brunello di Montalcino DOCG 2014 Cantina Collemattoni, St. Angelo	85.90
	Argentiera IGT 2016 Bolgheri Superiore DOC Poggio Argentiera	95.00
	Brancaia IL BLU 2016 IGT Toscana	105.00
	Ornellaia 2016 Bolgheri DOC Tenuta dell'Ornellaia	270.00
	Sassicaia 2015 Bolgheri DOC Tenuta San Guido	250.00
	Tignanello 2016 IGT Toscana Bolgheri Marchesi Antinori	170.00



SPANIEN

Rioja	Altos Ibérico Crianza DOC 2015 Bodega La Carbonera	45.00
Yecla	Flor de Goda DO 2017 Bodegas Morca	44.90
Jumilla	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
Priorat	Salmos DOQ 2016 Bodega Lloar, Torres Family Estate	59.00
Ribera del Duero	Celeste DO 2016 Bodegas Pago del Cielo	44.00
	Aalto DO 2016 Bodegas Aalto	83.00
Penedes	Mas La Plana 2015 DO Torres	95.00

ÖSTERREICH

Burgenland	Blend II Weingut Kracher	49.00
	Hillside Weingut Hillinger	52.00

ARGENTINIEN

Mendoza	Puro Malbec Ojo de Vino, Dieter Meier	45.00
	Malo Ojo de Vino, Dieter Meier	86.00



DIE KLEINEN FLASCHEN.

SCHWEIZ

Graubünden	Bündner Riesling x Sylvaner AOC Weingut von Salis	0,2l	12.50
	Malanser Riesling x Sylvaner AOC Weingut von Salis	0,5l	21.50
	Malanser Blauburgunder Weingut von Salis	0,2l 0,5l	12.50 21.50
Chablis	Aigle les Murailles, AOC Henri Badoux	0,2l	14.00

DER SÜSSWEIN.

ÖSTERREICH

Burgenland	Beerenauslese Cuvée Weingut Kracher	0,375l	39.00
-------------------	--	--------	-------



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

Alle Preise in CHF inkl. MWST
