



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
Sämige Kartoffelsuppe mit Lauch und temperiertem Eigelb (v)	18.00



DIE VORSPEISEN

Berghuus Salatschüssel (v)	,	14.50
Bunte Winter-Blattsalate mit Ziegenkäsecreme, karamellisierten Nüssen, Apfelspalten und Croûtons (v)		24.00
Hausgemachte Tortelli vom Berghuus Wagyu Rind auf Spinat und Jus		27.00
Berghuus Rindstatar mit Eigelbcrème, frittierten Kapern und gepickelten roten Zwiebeln	70 g / 140 g	
- mit Toast		23.00 / 31.00
- mit Pommes Frites		29.00 / 37.00



DIE HAUPTGÄNGE

Risotto mit Radicchio, Birne und Crème aus rezentem Savogniner Käse (v)	32.00
Grossmutter's Raviols (v)	33.00
Ragout vom Berghuus Wagyu Rind mit hausgemachten Tagliatelle, Silberzwiebeln und Speck	48.00
Rindsfilet (ca. 170 g) vom Holzkohlegrill mit mariniertem Lauch, Speck-Marmelade und Kartoffelgratin	55.00
Doppeltes Kalbskotelett (ca. 500 g) mit Dom Pérignon Risotto, Morchelsauce und Gemüse <i>Vorbereitungszeit ca. 30 Minuten</i>	118.00



FÜR DIE KLEINEN GÄSTE

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



DIE DESSERTS

Menü Dessert		16.00
Variation von Käse aus der Region serviert mit Birnen-Knuspergebäck		16.00
Zimt Panna Cotta mit Sbrisolona, karamellisierten Birnenspalten und Doppelrahm		16.50
Small «Sweet & Topsy» 4cl Pinot Noir «Muté» vom Weingut Donatsch (Likörwein) begleitet von je einer Nocke dunklem und hellem Schokoladenmousse		18.00
Moelleux au Chocolat mit hausgemachter Vanille-Glacé und Doppelrahm		18.00
Diverse Glacesorten (Vanille / Erdbeere / Schokolade / Kaffee / Zimt / Zitronensorbet / Himbeersorbet)	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 32jährige hat sein Handwerk von Grund auf gelernt und den Familienbetrieb, der seit 1938 besteht, in dritter Generation übernommen. Rund achtzig Jahre Erfahrung prägten 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 / Käserei Savognin

«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, mit der er die berühmte Käserei Savognin führt, 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 Schmoras	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	Familie Stgier	Parsonz, GR, CH

Legende

(v) vegetarische Gerichte

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Alle Preise inkl. MWST
