



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.

Weisse Spargelsuppe mit Kefir-Limetten-Espuma, Brotchip und Rohschinken vom Berghuus Alpschwein	18.00
Weisse Spargelsuppe mit Kefir-Limetten-Espuma und Brotchip (v)	15.50
Bärlauchsuppe mit Onsen-Ei und Crescenza Espuma (v)	16.00



DIE VORSPEISEN.

Berghuus Salatschüssel (v)	13.50
Berghuus Rindstatar	
- mit Toast	23.00
- mit Pommes frites	29.00
Marinierter weisser Spargel mit Onsen-Ei Rohschinken vom Berghuus Alpschwein an Haselnuss-Rucola Vinaigrette	24.00
Marinierter weisser Spargel mit Onsen-Ei an Haselnuss-Rucola Vinaigrette (v)	21.00
Lachstatar vom Hemmi Wildlachs mit asiatischer Note, Wasabi Mayonnaise und Crevettenchips	33.00
Hausgeräuchtes Berghuus Wagyu mit Schalotten-Dip, Brotcreme und kleinem Salat	27.00
Agnolotti del Plin vom exklusiven Berghuus Wagyu	24.00



DIE HAUPTGÄNGE.

Weisser Spargel an hausgemachter Sauce Hollandaise mit Frühlingskartoffeln und Rohschinken vom Berghuus Alpschwein	39.00
Erbsenrisotto mit Mozzarella-Stracciatella Morcheln und Bärlauchpesto (v)	32.00
Involtini vom Berghuus Wagyu auf Kartoffelpüree, Mohn Karotten und Pak Choi	48.00
Grossmutter's Raviols (v)	33.00
Rinderfilet auf Spinat-Spargelgemüse mit gebratenen Frühlingskartoffeln	55.00
Doppeltes Kalbskotelett (ca. 500gr) vom Holzkohlegrill mit Dom Pérignon Risotto, Morchelsauce und Gemüse <i>Vorbereitungszeit ca. 30 Minuten</i>	116.00



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.

Rhabarbercrumble mit hausgemachter Vanilleglacé		16.00
Moelleux au Chocolat mit hausgemachter Vanille-Glacé		18.00
Variation von Käse aus der Region serviert mit Birnen-Knuspergebäck		26.00
Menü Dessert		15.00
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

Wagyu (Rind): Alp Schmoras, Parsonz, GR, CH

Schwein (Salami): Alp Somtgant GR, CH

Poulet: CH

Fisch: Hemmi Wildlachs, Lenzerheide GR, CH

Legende

(v) vegetarische Gerichte

Alle Preise in CHF inkl. MWST
