



## Wenn es nach ihrem Geschmack geht, wird's gut.

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 Grossmutter's Raviauls ganz für sich.

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



## **DIE SUPPEN.**

Suppe von der karamellisierten Schalotte mit temperiertem Eigelb und gepickelten roten Zwiebeln (v)	16.00
Kalte Gurkensuppe mit Fenchel, Crème fraîche und gepickelten roten Zwiebeln (v)	14.50
Kalte Gurkensuppe mit Hemmi-Rauchlachs, Crème fraîche und gepickelten roten Zwiebeln	18.00

---



## DIE VORSPEISEN.

Berghuus Salatschüssel (v)	13.50
Berghuus Rindstatar	70gr / 140gr
- mit Toast	23.00 / 31.00
- mit Pommes frites	29.00 / 37.00
Grüner Salat mit Gurke, Zucchini, Savogniner Feta Heidelbeeren und gerösteten Haselnüssen (v)	23.00
Agnolotti del Plin vom exklusiven Berghuus Wagyu-Rind	24.00
Carpaccio vom Berghuus Wagyu-Rind mit Rucola, Parmesanspäne und Trüffelnage	27.00

---



## DIE HAUPTGÄNGE.

Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi mit frischen Eierschwämmchen Tomaten, Spinat und Taleggio Crème (v)	32.00
Grossmutter's Raviols (v)	33.00
Gebrautes Lachssteak auf Artischocken-Spinat-Gemüse Kartoffelperlen und Schwarzer Oliven-Tomaten-Vinaigrette	42.00
Berghuus Fitness Teller Rucola Salat, Cherry-Tomaten, Parmesanspäne und Kräuterbutter mit Maispouardenbrust	39.00
mit Rindsfilet (180gr)	53.00
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.

Portion Pommes frites (v)	9.50
Ein Paar Wienerli mit Gemüse	14.00
Chicken Nuggets mit Pommes frites	16.00
Spaghetti Bolognese oder Tomatensauce	16.00
Lasagne	16.00
Paniertes Kalbsschnitzel mit Pommes frites	19.00

---



## DIE DESSERTS.

Menü Dessert		15.00
Cheesecake mit Beerenkompott Pistazienglacé und Sbrisolona		16.00
Moelleux au Chocolat mit hausgemachter Vanilleglacé		18.00
Variation von Käse aus der Region serviert mit Birnen-Knuspergebäck		26.00
Diverse Glacésorten	pro Kugel	4.00

---



## **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 Gämbsfarbigen Gebirgs- und Saanenziegen auf der Alp Tiginas 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.

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

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
Fisch:	Hemmi Wildlachs,	Lenzerheide GR, 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

Alle Preise in CHF inkl. MWST

---