



In den Bergen schmeckt's am besten

Den Respekt vor Pflanzen und Tieren sowie eine würdevolle Verarbeitung, haben sich unsere Köche, Fadri & Jörg, über die Jahre bewahrt.

Beide wissen: Qualität fängt beim Lebendigen an. Deshalb geben Sie bei der Auswahl ihrer Produkte nichts aus der Hand. Speziell in dieser Herbstkarte ist die Auswahl an Wildgerichte. Das Fleisch dafür stammt aus dem Jagdgebiet Surses der Bündner Hochjagd.



WILD

VORSPEISEN

Hirschsalsiz mit Silberzwiebel, Tomaten, gepickeltem Gemüse und Brot aus dem Holzofen	23.00
Hirsch Carpaccio mit Pilzöl Parmesanspäne und Ruccola	28.00
Berghuus-Wildpastete mit Apfel-Sellerie Salat an Cumberland-Sauce	31.00

HAUPTGÄNGE

Tagliatelle mit Hirsch-Bolognese	32.00
Klassischer Wild-Beilagen-Teller (v)	34.00
Hirschpfeffer mit Polenta und karamellisierten Kastanien	49.00
Hirsch-Entercôte mit Nusskruste auf Selleriepüree und Eierschwämme	54.00
Rehrücken mit Spätzli, Rotkraut Preiselbeer-Birne und Wacholderjus ab 2 Personen – Vorbereitungszeit ca. 30 Minuten	63.00/Person



APÉRO

Berghuus Plättli (Rohschinken, Bündnerfleisch und regionaler Bergkäse)	31.00
Peduzzi's Bauern Salsiz mit gepickeltem Gemüse und Brot aus dem Holzofen	18.00
Bruschetta classica (v)	16.00



DIE SUPPEN

Bündner Gerstensuppe	15.50
Kürbisschaumsuppe mit knuspriger Rehpraline	18.00
Kürbisschaumsuppe (v) mit geräuchertem Ziegenfrischkäse	16.00



DIE VORSPEISEN

Berghuus Salatschüssel (v)	13.50
Berghuus Rindstatar	klein / gross
- mit Toast	22.00 / 30.00
- mit Pommes Frites	28.00 / 36.00
Pochierte Birne gefüllt mit Gorgonzola und Nüssen auf herbstlichem Salat	24.00
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

Pizochels da Radons (v)	27.50
Hausgemachte Capuns	28.50
Grossmutter's Raviouls (v)	32.00
Pizochel Topf zwei Schnitzel vom Schweinerücken an Jägersauce	32.00
Ossobucco vom Kalb mit Berghuus Cremolata und Safran-Risotto	49.00
Doppeltes Kalbskotelett (ca. 500gr) vom Holzkohlegrill mit Dom Perignon Risotto, Morchel Sauce und Gemüse Vorbereitungszeit ca. 30 Minuten	111.00



DIE DESSERTS

Diverse Glacésorten	pro Kugel	4.00
Portion Schlagrahm		1.50
Tageskuchen		9.50
Tageskuchen mit Glacè und Rahm		15.00
Uschis Bündner Nusstorte		12.00
Moelleux au Chocolat mit hausgemachter Vanille Glacè		18.00
Saftiger Kastanien-Schokoladenkuchen mit Gianduja Glacè		18.00
Vermicelles mit Meringues und hausgemachter Vanille Glacè		19.00
Variation von Käse aus der Region serviert mit Birnen Knusper und Feigenchutney		26.00



FÜR DIE KLEINEN GÄSTE

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



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

Wild: Aus heimischer Jagd, GR, CH
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.
