

unique travel.



berghuus radons

photography. **jvdas berra**

fashion. **sebastian magunacelaya**

model. **aurélie Cuenot @ scout model agency**

hair + make up. **snezana avramovic**

all clothing. **Max Mara**

unique travel.

coat, skirt + top, Max Mara
ring + bag, Yan Jiang Studio



DEUTSCH **ferien für die sinne: stiller luxus am fusse des piz forbesch**

Zwischen 900 Berggipfeln, 600 Seen und 150 Tälern der Bündner Alpen liegt das historische Maiensässdörfchen Radons. Etwas oberhalb: sein geschichtsträchtiges Berghuus – 2020 liebevoll restauriert und zu neuem Leben und Charme erweckt. Mit Blick auf weitläufige Täler und ein grossartiges Gipfelpanorama.

Das Berghuus setzt Massstäbe hinsichtlich Design, Stil und Herzlichkeit. Herzstück ist die historische Arvenstube «Usteria», die bis heute im Original erhalten blieb. Das Restaurant „Steiva“ trumpft mit einer gemütlichen Cheminée-Lounge auf. Nicht zu vergessen die grosszügige Sonnenterrasse, die verträumte Heidihütte oder die coole Schneebau – im Berghuus hat jeder rasch seinen Lieblingsplatz gefunden.

Der Gastgeber Fadri Arpagaus bekocht seine Gäste in seinem Berghuus selbst. Seine Karriere begann 1989 – im Berghuus. Hier rührt der sechsjährige Fadri noch etwas unbeholfen in seiner ersten Polenta – und kommt auf den Geschmack. Später zieht er als Sous-Chef und Küchenchef nach Bangkok und Kanada und macht sich als Privatkoch in Europa und den USA unentbehrlich.

Im Sommer 2019 dann der Weg zurück in die Berge. Heimweh. Der gebürtige Savogniner übernimmt das traditionsreiche Berghuus Radons und begleitet die Verwandlung in eine kleine, feine Luxus-Herberge. Seitdem prägt er das Huus mit Herzlichkeit, Leidenschaft und seinem aussergewöhnlichen kulinarischen Talent.



ZWÖLF STILVOLLE ZIMMER

Das Berghuus beherbergt zwölf authentisch restaurierte Zimmer. Hochwertiger Altholzbaus, himmlische Betten, Badewanne oder Regendusche erwarten den Gast. Und ein unglaublicher Blick auf das Bündner Bergpanorama.

BÜNDNER UND INTERNATIONALE SPEZIALITÄTEN

Fadri Arpagaus kombiniert Klassiker aus dem Bündnerland mit internationalen Spezialitäten aus drei Kontinenten: Europa, Asien und Amerika. Ausgesuchte Weine werden im Berghuus-Weinkeller degustiert – um sie dann vor dem flackernden Kaminfeuer zu geniessen.

REGIONALE UND LOKALE ZUTATEN

Edel gereifter Käse, saisonales Gemüse und Kräuter stammen aus der unmittelbaren Umgebung oder einem der Nachbartäler. Der luftgetrocknete Schinken und der inzwischen bereits berühmte Berghuus Schnaps aus handgepflückten Arvenzapfen werden selbst produziert. Eine kleine Sensation ist die Berghuus Wagyu-Zucht. Eine Kreuzung von japanischem Wagyu-Rind mit der Schweizer Rasse Swiss Brown. Die Rinder geniessen, was sie auf ihrer Alp finden: gesunde Kräuter und Blumen, saftige Gräser, frisches Quellwasser aus den Bächen.

WOW-MOMENTE

«Heute muss nichts, aber darf alles». Ein perfektes Motto, wie wir finden. Hier nur einige der zahlreichen Möglichkeiten:

- **Skitouren.** mehr als 6 Aufstiege mit fulminanten Abfahrten starten direkt vom Berghuus
- **Ski & Schneeschuh.** im Winter 80 Pistenkilometer, 12 Lifte. Wer Ruhe sucht, findet diese auf einsamen Schneeschuhpfaden (die Ausrüstung gibt es im Berghuus)
- Entspannung in der **Sauna.** Abkühlung im eigenen **Bergweier**
- **Touren mit Wildhütern.** (z.B. «Auerhähne für Frühaufsteher»)
- **Star Gazing.** sich von der Kraft der Berge überwältigen und den glitzernden Sternenhimmel auf sich wirken lassen
- **Vollmond-Dinner.** das Abenteuer beinhaltet eine Fahrt auf dem Schneetöf, ein regionales Abendmenü von Fadri Arpagaus und eine Schlittenfahrt mit Fackeln
- Mehrtägige **Retreats** (u.a. Yoga)
- **Alphorn-Workshops.**

Wichtig zu wissen: Auch wer sich im Berghuus mal einfach gar nichts vornimmt, geht am Abend erfüllt ins Bett.

Das Berghuus ist ganzjährig geöffnet. Für besondere Momente, die besondere Orte verdienen, lässt sich das Berghuus auch exklusiv mieten. «Rent the Berghuus» – warum nicht für einen runden Geburtstag im Kreis der besten Freunde?

words. **Frank Herbrand**

location. **Berghuus Radons**
7464 Radons (Schweiz)
+41 (0) 81 659 10 10
berghuus@radons.ch



FRANÇAIS **des vacances pour les sens : le calme et le luxe au pied du pitz forbesch**

Parmi les 900 sommets, les 600 lacs et les 150 vallées des Alpes grisonnes se situe le petit village historique de l'alpage intermédiaire du Radons. Un peu plus haut se trouve le Berghuus. Chargé d'histoire, restauré avec amour en 2020, une nouvelle vie et un nouveau charme lui ont été donnés, avec vue sur les vastes vallées et un magnifique panorama des sommets.

Le Berghuus donne le ton en matière de design, de style et de convivialité. L'historique Arvenstube, « Ustereia », constitue une pièce maîtresse conservée à l'identique jusqu'à aujourd'hui. Le restaurant « Steiva » peut se vanter d'un agréable salon avec cheminée. Sans oublier la vaste terrasse ensoleillée, l'idyllique maison de Heidi ou le bar de neige à l'ambiance décontractée; au Berghuus, chacun trouve vite son endroit préféré.

L'hôte Fadri Arpagaus cuisine ici lui-même pour ses convives. Sa carrière a commencé en 1989 au Berghuus. C'est là que Fadri, six ans, a connu son premier contact, encore un peu maladroit, avec la polenta et qu'il y a pris goût. Plus tard, il s'installe à Bangkok et au Canada où il occupe le poste de sous-chef et de chef de cuisine et se rend indispensable en tant que cuisinier à domicile en Europe et aux États-Unis.

À l'été 2019, il retourne dans les montagnes. Le mal du pays. Le natif de Savognin reprend le Berghuus Radons chargé de traditions et accompagne sa transformation en une petite



auberge de luxe sympathique. Depuis, il imprègne la maison de sa gentillesse, de sa passion et de son talent culinaire hors du commun.

DOUZE CHAMBRES DÉCORÉES AVEC STYLE

Le Berghuus abrite douze chambres restaurées avec authenticité. Une architecture en bois ancien de grande valeur, de magnifiques lits, une baignoire ou encore une douche à effet pluie attendent les hôtes, le tout avec une vue incroyable sur les montagnes des Grisons.

SPÉCIALITÉS GRISONNES ET INTERNATIONALES

Fadri Arpagaus associe des classiques de la région des Grisons aux spécialités internationales de trois continents : l'Europe, l'Asie et l'Amérique. Des vins sélectionnés se dégustent dans la cave à vins du Berghuus pour ensuite être savourés à la lueur du feu de cheminée.

DES INGRÉDIENTS RÉGIONAUX ET LOCAUX

Les fromages affinés, les légumes de saison et les herbes aromatiques proviennent des environs immédiats ou de l'une des vallées voisines. Le jambon séché à l'air libre et le désormais célèbre schnaps du Berghuus à base de pommes de pin cueillies à la main sont faits maison. L'élevage du bœuf Berghuus Wagyu fait sensation. Il s'agit d'un croisement entre le bœuf japonais Wagyu et la race suisse Swiss Brown. Les bœufs savourent ce qu'ils trouvent dans leur alpage : des plantes et des fleurs bonnes pour la santé, des herbes juteuses, de l'eau de source fraîche des ruisseaux.

DES MOMENTS EXCEPTIONNELS

« Aujourd'hui, pas d'obligation, mais tout est possible » Une devise parfaite, selon nous. Voici quelques-unes des nombreuses activités possibles :

- **Randonnées à ski.** plus de 6 montées avec de magnifiques descentes partent directement du Berghuus
- **Ski & raquettes.** en hiver : 80 kilomètres de pistes, 1 2 remontées mécaniques. Si vous recherchez le calme, vous le trouverez sur des sentiers de raquettes isolés (l'équipement est disponible au Berghuus).
- Détendez-vous dans le **sauna** et rafraîchissez-vous dans votre propre **étang de montagne**
- **Randonnées avec des gardes-chasse.** (ex. « Auerhähne für Frühaufsteher »)
- **Contemplation des étoiles.** laissez-vous transporter par la force des montagnes et laissez-vous charmer par le ciel étoilé étincelant
- **Dîner à la pleine lune :** l'aventure comprend une promenade en motoneige, un menu de dîner régional concocté par Fadri Arpagaus et une balade en traîneau à la lueur des flambeaux
- **Retraites** de plusieurs jours (yoga notamment)
- **Ateliers cor des Alpes**

Bon à savoir : même ceux qui ne font rien du tout au Berghuus vont se coucher comblés le soir.

Le Berghuus est ouvert toute l'année. Pour les occasions spéciales qui méritent des lieux spécifiques, il est également possible de privatiser le Berghuus. Pourquoi ne pas louer le Berghuus pour célébrer un anniversaire avec vos meilleurs amis ?

words. **Frank Herbrand**

location. **Berghuus Radons**
7464 Radons (Schweiz)
+41 (0) 81 659 10 10
berghuus@radons.ch

unique travel.

all clothing. Max Mara
earrings. Yan Jiang Studio



ITALIANO **una vacanza per i sensi: lusso tranquillo ai piedi del piz forbesch**

Tra 900 cime montuose, 600 laghi e 150 valli delle Alpi Grigionesi si trova Maiensäss nello storico villaggio di Radons. Appena sopra si trova lo storico Berghuus - ristrutturato con cura nel 2020 e riportato a nuova vita e fascino. Con vista su ampie vallate e un magnifico panorama montano.

Il Berghuus definisce gli standard in fatto di design, stile e calore. Il cuore del Berghuus è la storica camera in pino cembro "Ustereia", che è rimasta conservata nella sua forma originale fino a oggi. Il ristorante "Steiva" sfoggia un'accogliente sala con camino. Da non dimenticare l'ampia terrazza soleggiata, il rifugio da sogno di Heidi o il bar "cool" sulla neve - tutti trovano presto il loro posto preferito a Berghuus.

Il padrone di casa Fadri Arpagaus cucina in prima persona per i suoi ospiti nel Berghuus. Nel 1989 inizia la sua carriera proprio in questa cucina. Qui il bambino Fadri, di sei anni, mescola un po' goffamente la sua prima polenta, ma ci prende gusto. Successivamente si trasferisce a Bangkok e in Canada come aiuto cuoco e capocuoco e diventa molto richiesto come cuoco privato in Europa e negli Stati Uniti.

Poi nell'estate del 2019 il ritorno alla montagna. Nostalgia di casa. Nato a Savognin, rilevò nello stesso anno il tradizionale Berghuus Radons e ne accompagnò l'attenta trasformazione in un raffinato ostello di lusso. Da allora ha guidato e plasmato il Berghuus con calore, passione e il suo eccezionale talento culinario.

DODICI CAMERE ELEGANTI

Il Berghuus ospita dodici camere restaurate in modo autentico. Costruzione in legno antico di alta qualità, letti paradisiaci, una vasca da bagno o una doccia a pioggia attendono l'ospite. Il tutto con un' incredibile vista sul panorama montano dei Grigioni.

SPECIALITÀ INTERNAZIONALI CON CLASSICI DEI GRIGIONI

Fadri Arpagaus combina i classici della tradizione Berghuus con raffinate ricette provenienti da tre continenti: Europa, Asia e America. Degustazione di raffinati vini nella cantina Berghuus per gustarli davanti alla fiamma del camino.

INGREDIENTI REGIONALI E LOCALI

Acquistiamo formaggi stagionati, verdure ed erbe aromatiche di stagione nelle immediate vicinanze o in una delle valli vicine. Produciamo direttamente il prosciutto essiccato all'aria o la famosa grappa Berghuus realizzata con pigne di pino cembro raccolte a mano. La razza Wagyu è qualcosa di sensazionale, al Berghuus. Un incrocio tra il manzo Wagyu giapponese e "La Bruna delle Alpi" di origine svizzera. I bovini consumano quello che trovano nel loro alpeggio: erbe aromatiche e fiori salutari, erba succosa, acqua fresca di sorgente da ruscelli.

MOMENTI WOW

"Niente è vero, tutto è permesso". Riteniamo che sia un motto perfetto. Ecco solo alcune delle molte opzioni:

- **Tour di sci alpinismo.** più di 6 salite con splendide discese partono direttamente dal Berghuus

- **Sci e racchette da neve.** in inverno, 80 chilometri di piste, 12 impianti di risalita. Per chi cerca tranquillità, la trova su sentieri solitari con le ciaspole (abbiamo l'attrezzatura adatta al Berghuus)

- Relax in **sauna.** trova refrigerio al **laghetto Bergweiher**

- **Tour con guardiacaccia.** (ad es. "galli cedroni per persone mattiniere")

- **Star Gazing.** farsi travolgere dalla forza delle montagne e abbandonarsi alla magia del cielo stellato e scintillante

- **Cena di luna piena.** l'avventura include un giro in motoslitte, una cena regionale preparata da Fadri Arpagaus e un giro in slitta con le torce

- **Ritiri di più giorni** (con la pratica di yoga)

- **Workshop sui corni alpini**

Da sapere: anche se non hai intenzione di fare niente al Berghuus, la sera vai a letto sentendoti soddisfatto.

Il Berghuus è aperto tutto l'anno. Per momenti speciali che meritano un posto speciale, si può anche affittare il Berghuus in via esclusiva. "Prendi in affitto il Berghuus" - magari per un compleanno speciale insieme ai tuoi migliori amici?

words. **Frank Herbrand**

location. **Berghuus Radons**
7464 Radons (Schweiz)
+41 (0) 81 659 10 10
berghuus@radons.ch

