



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.

Bündner Gerstensuppe	14.50
Gulaschsuppe	15.50
Tagessuppe (v)	13.50



DIE VORSPEISEN.

Hausgemachter Hirschsalsiz mit Silberzwiebel, Tomaten, gepickeltem Gemüse und Brot aus dem Holzofen		22.00
Fadri's Alpschweinsalsiz mit Silberzwiebel, Tomaten, gepickeltem Gemüse und Brot aus dem Holzofen		18.00
Berghuus Plättli (Rohschinken, Bündnerfleisch und regionaler Bergkäse)		29.00
Berghuus Salatschüssel (v)	pro Person	12.50
Berghuus Rindstatar kleine / grosse Portion		
- mit Toast		22.00 / 30.00
- mit Pommes Frites		28.00 / 36.00
Savogniner Ziegenfrischkäse im Speckmantel		
Blattsalate und Feigensenf		23.00
für Vegetarier ohne Speckmantel		22.00



DIE HAUPTGÄNGE.

Äpler Makkaroni mit Apfelmus (v)	25.00
Osso Bucco mit Polenta und Cremolata	46.00
Grossmutter's Raviouls (v)	32.00
Hausgemachte Capuns	28.50
Pizochel da Radons (v)	26.00
Pizocheltopf zwei Schweinsnackenschnitzel an Jägersauce	32.00
Berghuus Pulled Pork Burger mit Pommes Frites und Coleslaw	26.00
Vegi Burger Berghuus (v) mit Pommes Frites und Coleslaw	25.00



DAS FLEISCH. VOM HOLZGRILL

Kalbsbratwurst «Peduzzi» 200gr mit Pommes Frites und Zwiebelsauce	27.00
Schweinsnackensteak	26.00
Kalbskotelett	54.00
Rindsfilet	54.00
Maispoularde	38.00

Beilagen:

saisonales Gemüse, Pizochels, Pommes Frites, Polenta

Saucen:

Berghuus-Jus, Pilzrahmsauce, Jägersauce, Zwiebelsauce,
Kräuterbutter



FÜR DIE KLEINEN GÄSTE.

Spaghetti Bolognese oder Tomatensauce (v)	15.00
Lasagne	15.00
Portion Pommes Frites (v)	8.50
Chicken Nuggets mit Pommes Frites	14.50
Paniertes Kalbsschnitzel mit Pommes Frites	18.00



DIE DESSERTS.

Simones Panna Cotta		15.00
Tageskuchen mit einer Kugel Glacé		13.50
Bündner Nusstorte		9.00
Moelleux au Chocolat mit hausgemachter Vanille-Glacé		17.00
Variation von Käse aus der Region serviert mit Birnen-Knuspergebäck		22.00
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
Schwein (Salami): Alp Ozur GR, CH
Poulet: CH

Legende

(v) vegetarische Gerichte

Alle Preise in CHF inkl. MWST
