



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.

Consommé vom Berghuus Wagyu-Rind mit Siedfleischstreifen, Gemüsewürfel und Wachtelei	18.00
Selleriesuppe mit Apfel-Speck-Crôtons	18.00
Selleriesuppe mit Apfel-Crôtons (v)	16.50



DIE VORSPEISEN.

Roh marinierter Winterranden mit Ziegenfrischkäse-Crème und hausgemachtem Knäckebrot (v)	23.00
Berghuus Salatschüssel (v)	13.50
Berghuus Rindstatar - mit Toast	23.00
- mit Pommes frites	29.00
Duo vom Hemmi Wildlachs - leicht geräuchertes Tatar und Lachs mit Meerrettichcreme, Toast und kleinem Salat	33.00
Agnolotti del Plin vom exklusiven Berghuus Wagyu-Rind	24.00



DIE HAUPTGÄNGE.

Risotto mit Radicchio, Birne und Gorgonzola an einer Portweinreduktion (v)	32.00
Ragout vom Berghuus Wagyu-Rind auf Polenta mit Silberzwiebeln und Speck	48.00
Tagliatelle mit schwarzem Wintertrüffel (v)	39.00
Grossmutter's Raviols (v)	33.00
Kalbsbacken auf Kartoffelpüree an Kapern-Schnittlauchsauce mit Karotten	49.00
Rindsfilet mit Kartoffelmuffin Wintergemüse und Schalottenkonfit	55.00
Doppeltes Kalbskotelett (ca. 500gr) vom Holzkohlegrill mit Dom Pérignon Risotto, Morchelsauce und Gemüse <i>Vorbereitungszeit ca. 30 Minuten</i>	114.00



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.

Radonser Schneeball mit Kokosnuss und Passionsfrucht		18.00
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

Legende

(v) vegetarische Gerichte

Alle Preise in CHF inkl. MWST
