



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.



APÉRO

Berghuus Plättli (Rohschinken, Bündnerfleisch und regionaler Bergkäse)	31.00
Hausgemachter Hirschsalsiz mit Silberzwiebel, Tomaten, gepickeltem Gemüse und Brot aus dem Holzofen	23.00
Fadri's Alpschweinsalsiz mit gepickeltem Gemüse und Brot aus dem Holzofen	18.00
Bruschetta classica (v)	18.00
Gemischtes Apéro Plättli ab 2 Personen	pro Person 28.00



DIE SUPPEN

Bündner Gerstensuppe	15.50
Gazpacho mit Gemüse Brunoise (v) Olivenbrot-Chip	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
Savogniner Ziegenfrischkäse (v) mit Blattsalat und Feigensenf	23.00
Hemmi Wildlachs mit Merrettichschaum mit Blattsalat und Zitronen-Dressing	32.00
Berghuus-Caesar Salat mit Hühnchen	24.50
Berghuus Caesar Salat (v)	18.00



DIE HAUPTGÄNGE

Grossmutter's Raviouls (v)	32.00
Hausgemachte Capuns	28.50
Pizochels da Radons (v)	27.50
Pizochel-Topf zwei Schnitzel vom Alpschwein an Jägersauce	32.00
Strozzapreti mit Zucchini, Tomaten und Speck	28.00
Strozzapreti (v) mit Büffel-Mozzarella und Basilikum Pesto	27.00
Ossobucco vom Kalb mit Berghuus Cremolata und Weisswein Kräuter Risotto	48.00
Bündner Lachssteak mit sautiertem Sommergemüse Kartoffelperlen, Gurken-Joghurt-Sauce	47.00,



DAS FLEISCH VOM HOLZGRILL

Kalbskotelett	54.00
Rindsfilet	54.00
Schweinenackensteak	34.00
Maispoularde	38.00

Beilagen:

saisonales Gemüse, Pizochels, Pommes Frites,
Weisswein Kräuter Risotto

Saucen:

Berghuus-Jus, Pilzrahmsauce, Jägersauce,
Zwiebelsauce, Kräuterbutter

Bratwurst Peduzzi (200g) mit Zwiebelsauce und Pommes Frites	28.50
--	-------



FÜR DIE KLEINEN GÄSTE

Spaghetti Bolognese oder Napoli (v)	16.00
Lasagne	16.00
Pommes Frites (v)	9.50
Chicken Nuggets mit Pommes Frites	15.50
Paniertes Kalbsschnitzel mit Pommes Frites	19.00



DIE DESSERTS

Eis Cafè mit hausgemachtem Vanille Glacé		12.50
Coupe Dänemark mit hausgemachtem Vanille Glacé		14.00
Fruchtsalat mit hausgemachtem Vanille Glacé		11.50
Simones Panna Cotta mit frischen Beeren		16.00
Tageskuchen mit einer Kugel Glacé und Rahm		14.50
Berghuus Bündner Nusstorte		9.00
Diverse Glacésorten mit Schlagrahm	pro Kugel	4.00 1.50



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 Somtgant GR, CH

Poulet: CH

Fisch: Lenzerheide GR, CH

Legende

(v) vegetarische Gerichte

Alle Preise sind in CHF inkl. 7.7% MwSt.
