



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)	29.00
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
Bruscetta classica (v)	18.00
Gemischtes Apéro Plättli ab 2 Personen	pro Person 26.00



DIE SUPPEN

Bündner Gerstensuppe	14.50
Spargel Crèmesuppe (v) mit Onsen-Ei und Zwiebelcrumbel	17.00



DIE VORSPEISEN

Berghuus Salatschüssel (v)	pro Person	12.50
Berghuus Rindstatar		klein / gross
- mit Toast		22.00 / 30.00
- mit Pommes Frites		28.00 / 36.00
Puntarella Salat mit pochiertem Ei (v)		19.50
Olivendressing und Brotcroûton		
Marinierte Langoustine		34.00
an Hummernage mit Quinoasalat		
Savogniner Ziegenfrischkäse (v)		23.00
Blattsalat und Feigensenf		
Hemmi Lachs mit Merrettichcrème		32.00
Blattsalat an Mandarinendressing		



DIE HAUPTGÄNGE

Tagliolini mit Spargel und confierten Tomaten (v)	30.00
oder mit Crevetten	36.00
Grossmutter's Raviouls (v)	32.00
Hausgemachte Capuns	28.50
Pizochels da Radons (v)	26.00
Pizochel Topf	32.00
zwei Schnitzel vom Schweinsnacken an Jägersauce	
Ossobucco vom Kalb	46.00
mit Berghuus Crémolata und Bärlauchrisotto	



DAS FLEISCH VOM HOLZGRILL

Bündner Lachssteak 46.00
mit sautiertem Spargel und Joghurt Sauce

Bratwurst Peduzzi 27.00
mit Zwiebelsauce und Pommes Frites

Kalbskotelett 54.00

Rindsfilet 54.00

Maispoularde 38.00

Beilagen:
saisonales Gemüse, Pizochels, Pommes Frites, Bärlauchrisotto

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

Beeren-Rhum Suppe mit hausgemachtem Vanille Glacé		16.50
Tageskuchen mit einer Kugel Glacé und Rahm		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
Portion Schlagrahm		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 / Lostallo GR, CH

Legende

(v) vegetarische Gerichte

Alle Preise sind in CHF inkl. 7.7% MwSt.
