



## **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
Kürbis Crèmesuppe mit Coco-Lemongras-Kefir Espuma	17.00

---



## DIE VORSPEISEN.

Hausgemachter Hirschsalsiz mit Silberzwiebel, Tomaten, gepickeltem Gemüse und Brot aus dem Holzofen		22.00
Berghuus Salatschüssel (v)	pro Person	12.50
Berghuus Rindstatar		26.00
Albulaforelle Sous-Vide gegart an Joghurtsauce und mit Arvenholz geräuchert		26.00
Foie Gras Eingelegte Feigen und schwarze Nüsse		32.00
Randen Carpaccio mit Onsen Ei und Trüffelnage (v)		26.00
Hemmi Lachs mit Merrettichcrème, Nüsslialat mit Mandarindressing		32.00

---



## DIE HAUPTGÄNGE.

Kürbisrisotto mit geschmolzenem Savogniner Alpkäse (v)	28.00
Taglierioni al Tartuffo bianco(v)	36.00
Grossmutter's Raviouls (v)	32.00
Hausgemachte Capuns	28.50
Kalbsbacken an Champagner Risotto	48.00

---



## DAS FLEISCH. VOM HOLZGRILL

Kalbskotelett	54.00
Entrecôte	52.00
Rindsfilet	54.00
Maispoularde	38.00

**Beilagen:**

saisonales Gemüse, Pizochels, Pommes Frites, Weisswein Risotto

**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.

Mille Feuille, Crema Vagnilia e Frutti di Bosco Gelato Gianduia		17.00
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 Somtgant GR, CH  
Poulet: CH

### **Legende**

(v) vegetarische Gerichte

Alle Preise in CHF inkl. MWST

---