



## **In den Bergen schmeckt's am besten**

Den Respekt vor Pflanzen und Tieren sowie eine würdevolle Verarbeitung haben sich unsere Köche, Fadri & Jörg, über die Jahre bewahrt.

Beide wissen: Qualität fängt beim Lebendigen an. Deshalb geben Sie bei der Auswahl ihrer Produkte nichts aus der Hand. Speziell in dieser Herbstkarte ist die Auswahl an Wildgerichten. Das Fleisch dafür stammt aus dem Jagdgebiet Surses der Bündner Hochjagd.



# APÉRO

Fadri's Alpenschweinsalsiz mit gepickeltem Gemüse, Tomaten, Silberzwiebeln	19.50
Berghuus Plättli Rohschinken, Bündnerfleisch und regionaler Bergkäse	32.00

---



## DIE SUPPEN

Consommé vom Berghuus Wagyu Rind, mit Gemüsestreifen und Passatelli	16.50
Kürbissuppe mit karamellisiertem Ziegenkäse (v)	18.00

## DIE VORSPEISEN

Knusprige Kürbisspalten mit Kohlrabi-Birnen-Salat, Birnen-Chutney und gerösteten Haselnüssen (v)	24.00
Hirsch Carpaccio mit Trüffel Mayonnaise, Parmesanspäne und Rucola	29.00
Hausgemachte Wildpastete mit Apfel-Sellerie Salat, Cumberland Sauce	32.00
Berghuus Salat (v)	14.50
Berghuus Rindstatar mit Eigelbcrème frittierten Kapern und gepickelten roten Zwiebeln	70 gr / 140 gr
- mit Toast	23.00 / 31.00
- mit Pommes Frites	29.00 / 37.00

---



## DIE HAUPTGÄNGE

Capuns nach eigenem Familienrezept	29.00
Kürbisrisotto mit Haselnuss und Pecorino (v)	29.50
Klassischer Wild-Beilagen Teller (v)	32.00
Hirschpfeffer mit Spätzli, Rosenkohl, Rotkohl, Mirza-Apfel und karamellisierte Kastanien	49.00
Hirsch-Entrecôte mit Nusskruste mit Selleriepüree, frischen Pilzen, Mirza-Apfel und karamellisierten Kastanien	56.00
Rehrücken mit Wacholderjus mit klassischen Wildbeilagen	74.00 / Person
<i>Ab zwei Personen – Zubereitungszeit ca. 30 Minuten</i>	
Doppeltes Kalbskotelett (ca. 500gr) vom Holzkohlengrill mit Dom Perignon Risotto, Morchel Sauce und Gemüse	118.00
<i>Zubereitungszeit ca. 30 Minuten</i>	

---



# FÜR DIE KLEINEN GÄSTE

Pommes Frites (v)	10.50
Ein Paar Wienerli mit Gemüse	14.00
Spaghetti Napoli (v)	16.00
Lasagne	16.00
Chicken Nuggets mit Pommes Frites	16.50

---



# DIE DESSERTS

Vermicelles mit Meringues mit hausgemachter Vanille Glacé und karamellisierten Kastanien		19.00
Tageskuchen mit Glacé und Rahm		9.50 15.00
Uschis Bündner Nusstorte		12.50
Variation von Käse aus der Region serviert mit hausgemachtem Birnen Knusper und Feigen Chutney		16.00
Diverse Glacésorten	pro Kugel	4.00
Portion Schlagrahm		1.50

---



## **Japanische Delikatesse trifft Schweizer Geschmack**

Berghuus Wagyu / Andreas Stgier

Als Feinschmecker Fadri von Andreas Vorhaben erfährt, ein japanisches Wagyu Rind mit der Schweizer Rasse Swiss Brown zu kreuzen, wurde er hellhörig. Das hatte er in ganz Graubünden noch nicht erlebt. Wagyu steht für Zartheit, Swiss Brown für Geschmack und tatsächlich hat das erste Fleisch bereits alle überzeugt. Fadri sicherte sich die Exklusivrechte der Zucht und verarbeitet heute in der Berghuus Küche alles vom Tier.

## **Metzger Handwerk mit 80-jähriger Tradition**

David Steier / Metzgerei Peduzzi

Der einheimische Metzger hat sein Handwerk von Grund auf gelernt und den Familienbetrieb, der seit 1938 besteht, in dritter Generation übernommen. Rund achtzig Jahre Erfahrung prägen vor allem die Qualität. Deshalb macht David heute noch vieles, was andere Metzger längst nicht mehr tun. Zum Beispiel das Rindfleisch fünf Wochen am Knochen reifen lassen, damit es nicht austrocknet und an Geschmack verliert. Ein absoluter Geheimtipp ist das doppelte Kalbskotelett.

---



## Der beste Käse kommt von glücklichen Ziegen

Dino Balestra

«Meine Ziegen rufen an, ich muss gehen!» steht auf Dino Balestras T-Shirt. Der junge Käser, der den Familienbetrieb erst vor ein paar Jahren von seinem Vater übernommen hat, schmunzelt. Aber wer erst seinen legendären Geissziger probiert hat, der weiss, dass Dino das eigentlich ganz ernst meint. Das Wohl seiner Ziegen steht für ihn und seine Partnerin Kathrin Riederer, an erster Stelle. Das sieht jeder, der ihre lebhaften gämsfarbigen Gebirgs- und Saanenziegen auf der Alp Tigignas besucht, den Käsern beim Melken zusieht und anschliessend beobachtet, wie die frischen Laibe sorgfältig im hauseigenen Keller erst gelagert, dann gewendet werden und schliesslich zu einmaligen Käse-Spezialitäten heranreifen.

## Selbstgemachtes

Berghuus Radons

Den Respekt vor Pflanzen und Tieren sowie eine würdevolle Verarbeitung haben sich unsere Schweizer Köche über die Jahre bewahrt. Beide wissen: Qualität fängt beim Lebendigen an. Deshalb geben Sie bei der Auswahl ihrer Produkte nichts aus der Hand und machen vom Salsiz über die Tageskuchen bis zum Arvenschnaps alles selbst.

Ihr Gastgeber, Fadri Arpagaus

---





## Produkte aus der Region

Val Surses

Rind & Kalb	Metzgerei Peduzzi	Savognin GR, CH
Wagyu (Rind)	Alp Schmorras	Parsonz, GR, CH
Schwein (Salami)	Alp Somtgant	Somtgant, GR, CH
Poulet		CH
Wild	Einheimische Jagd	Val Surses, GR, CH
Honig	Koch & Cadotsch	Savognin, GR, CH
	Curdin Nicca	Savognin, GR, CH
Eier	Cadotsch Eier	Tinizong, GR, CH
Käse	Dino Balestra	Savognin, GR, CH
	Nossa Cascharella	Savognin, GR, CH
Brot und Kuchen	Einheimische Bäcker	Surses, GR, CH

## Legende

(v) vegetarische Gerichte

Im Falle von Allergien oder Unverträglichkeiten bitten wir Sie unser Serviceteam zu informieren.

Wir geben Ihnen gerne weitere Informationen zu unseren Gerichten.

Alle Preise inkl. MWST

---