

Medienmitteilung

Graubünden serviert Zürich eine Lovestory

Eine kulinarische Liebeserklärung an Zürich: Vom 1. November 2026 bis 28. Februar 2027 wird das beliebte Zürcher Fondue Tram erstmals für eine ganze Saison bündnerisch. Im Mittelpunkt steht das Gipfelgold Fondue mit Bio Bündner Bergkäse aus Bündner Bergheumilch. Dazu gibt es weitere Bündner Spezialitäten und eine ordentliche Portion Bündner Lebensgefühl auf Schienen.

Meistens führt der Weg von Zürich nach Graubünden: in die Berge, in die Natur und nicht zuletzt zum Genuss. Diesen Winter geht es für einmal in die andere Richtung. Graubünden besucht Zürich und begleitet vom 1. November 2026 bis 28. Februar 2027 das Fondue Tram der Verkehrsbetriebe Zürich (VBZ).

Unter dem Motto einer «Lovestory» zwischen Zürich und Graubünden wird aus der traditionellen Fonduefahrt ein Bündner Genusserlebnis. Die Idee dahinter: Die Bündner:innen haben die «Züzis» noch lange nicht satt und schöpfen deshalb nochmals nach. Mit mehr Bündner Gastfreundschaft und mehr Bündner Genuss mitten in Zürich. Die kreative Leitidee versteht das Tram als Bühne für eine gegenseitige Liebeserklärung zwischen Stadt und Bergen.

«Zürich und Graubünden verbindet schon lange eine besondere Beziehung. Besonders als Ferienziel kommen viele Zürcher:innen zu uns, um unsere Berge und nicht zuletzt auch die Bündner Kulinarik zu geniessen. Diesen Winter drehen wir den Spiess für einmal um und bringen ein Stück Graubünden mitten nach Zürich. Das Fondue Tram ist für uns die schönste Art, diese Verbindung genussvoll zu feiern», sagt Leonie Liesch, Geschäftsführerin von graubünden-VIVA.

Bündner Genuss von Apéro bis Nusstorte

Kulinarischer Mittelpunkt der Fahrt ist das Gipfelgold Fondue. Pünktlich zum Saisonstart wird dieses neue Fondue lanciert, welches aus Bio Bündner Bergkäse hergestellt wird. Der Käse aus Bio Heumilch kommt aus neun verschiedenen Bündner Käsereien, welche alle der Sortenorganisation Bündner Bergkäse angehören. Die kulinarische Bündner-Reise wird weiter bereichert

mit Fleischspezialitäten wie Bündnerfleisch, Rohschinken und Salsiz sowie als süsse Nachspeise der Nusstorte. Für vegetarische und vegane Gäste werden anstatt dem Fondue feine Capuns serviert. Für das kulinarische Erlebnis arbeitet graubündenVIVA mit der Sortenorganisation Bündner Bergkäse, der Grischuna, der La Conditoria und La Culina zusammen. Im Mittelpunkt steht dabei Graubünden: Bei der Auswahl der Produkte und der Umsetzung wird konsequent auf grösstmögliche Regionalität gesetzt. Für die gastronomische Betreuung und den Service im Tram ist Kramer Gastronomie verantwortlich, welcher schon seit Jahren das Fondue-Tram begleitet.

Das «Fondue Tram – Graubünden Edition» ist vom 1. November 2026 bis 28. Februar 2027 in Zürich unterwegs. Ab heute, dem 27. August 2026 können sowohl Einzelplätze als auch Gruppen gebucht werden.

Chur, 27. August 2026

KeyVisual



Bilddownload: <https://grviva.px.media/share/1787557167JbiitvsM3Nwdql>

Weitere Informationen sowie der Link zur Buchung finden Sie hier:

www.graubuendenviva.ch/fondue-tram

Eine Mitteilung von:

graubündenVIVA

Leonie Liesch, Geschäftsführerin

leonie.liesch@graubuendenviva.ch, +41 81 552 52 56, www.graubuendenviva.ch