



alpina**VERA**  
+

# Kulinarischer Herbst



28.9. - 18.11.2018



## Regionalität bei alpinavera

alpinavera ist eine Marketing- und Kommunikationsplattform für zertifizierte Regionalprodukte aus Glarus, Graubünden, Uri und dem Tessin mit dem Ziel, Absatzmärkte und Verkaufskanäle für Partner aus der Land- und Ernährungswirtschaft zu erschliessen. In der Regel dürfen Produkte mit dem Gütesiegel „regio.garantie“ ausgezeichnet werden, wenn sie zu mind. aus 80% regionalen Zutaten bestehen. Auch muss wenigstens  $\frac{2}{3}$  der Wertschöpfung in der Region generiert werden. Für die Gastronomie sind seit diesem Jahr spezielle Richtlinien in Kraft getreten. Darin ist festgelegt, dass eine Speise dann echt regional ist, wenn sie zu mind. 60% mit Zutaten aus der Region zubereitet wurde. Als Region definiert alpinavera den jeweiligen Kanton, in dem das Gericht auf den Tisch kommt. Es gibt aber auch Ausnahmen: So ist es selbstverständlich, dass in Graubünden, wo es Getreideanbau gibt, Capuns mit Bündner Mehl zubereitet sein müssen, wenn sie als Regionalgericht gelten sollen. Da es andererseits in Uri kein einheimisches Mehl gibt, können dort z.B. Spätzli auch mit Schweizer Mehl zubereitet werden. Im Tessin ist ein Polentagericht nur mit Tessiner Mais regional, während für Glarner Gerichte auch Mais z.B. aus dem Rheintal zugelassen ist.

Von den derzeit rund 1'500 zertifizierten Spezialitäten aus den Bergen bietet alpinavera eine breite Auswahl auch im Onlineshop unter [www.alpinavera.ch](http://www.alpinavera.ch) an.



## **Kulinarischer Herbst – weil echte Regionalität im Trend liegt**

Spezialitäten aus regionalen Zutaten werden immer beliebter. Die Gastronomie hat diesen Trend längst erkannt – immer mehr Restaurants setzen auf Regionalität in der Speisekarte und der Küchenchef oder die Hotelière arbeiten eng mit einheimischen Anbietern zusammen.

Dies haben alpinavera und GastroGraubünden in Zusammenarbeit mit den Gastroverbänden in Glarus und Uri dazu bewogen, sich vermehrt für die kulinarischen Angebote in den Restaurants zu engagieren. Der „Kulinarische Herbst“ ist eine Promotionsmöglichkeit für Betriebe, die konsequent regionale Spezialitäten anbieten.

Die in der Broschüre aufgeführten Hotels und Restaurants bieten mindestens während der Dauer der Promotion regionale Gerichte und Getränke an – für viele ist es jedoch bereits selbstverständlich, ganzjährig auf Regionalität zu setzen und ihr kulinarisches Angebot an die jeweilige Saison anzupassen.

Gäste aufgepasst: verpassen Sie nicht, beim Wettbewerb mitzumachen. Es werden monatlich zwei regionale Nachtessen in einem der teilnehmenden Restaurants verlost. Die Fragen sind nicht allzu schwer zu beantworten, wenn Sie diese Broschüre zur Hand haben.



## 1 Hotel und Restaurant Stadthof

---

Das Hotel & Restaurant liegt im Zentrum von Glarus und ist bei Stammgästen sowie Touristen beliebt. Herzliche Gastfreundschaft liegt uns am Herzen, mit guter Küche möchten wir unsere Gäste verwöhnen. Das Hotel & Restaurant Stadthof liegt zentral im Stadtzentrum von Glarus, nur 2 Minuten vom Bahnhof entfernt und eignet sich dank der grossartigen Lage inmitten der Glarner Alpen ideal für Wanderer, Velofahrer und Tagestouristen, welche die Ausflugsmöglichkeiten im Kanton Glarus geniessen möchten.

### Öffnungszeiten

Mo, Mi-Sa 8.30 - 22.00 Uhr, Di 8.30 - 14.00 Uhr

So geschlossen

Hotellerie (Übernachtung/Frühstück) täglich in Betrieb

### Hotel und Restaurant Stadthof

Ihre Gastgeberin Sandra Bächtiger

Kirchweg 2, 8750 Glarus

Tel. 055 640 63 66

stadthof@bluewin.ch; [www.hotel-stadthof-glarus.ch](http://www.hotel-stadthof-glarus.ch)



## 2 Restaurant Panorama Lihn

---

Im Restaurant Panorama Lihn und auf seiner grosszügigen Aussichtsterrasse erleben Sie laufend neue Stimmungsbilder. Sie sind eine perfekte Kulisse für Genuss aus unserer kreativen Küche: täglich frische Buffets mit vielerlei delikaten Speisen und vegetarischen Kreationen; auch feine à la carte-Gerichte werden serviert... Unsere Räumlichkeiten bestechen durch ihre moderne und zugleich gemütliche Art. Sie eignen sich für kleine Gruppen ebenso gut wie für grössere Firmenessen, Klassentreffen, Familienfeste, Geburtstage oder Hochzeiten.

### Öffnungszeiten

Mo-Sa 7.00 - 23.00 Uhr, So 7.00 - 18.00 Uhr

### Restaurant Panorama Lihn

Ihr Gastgeber Urs Brotschi mit Team

Panoramastrasse 28, 8757 Filzbach

Tel. 055 614 64 64

info@lihn.ch; www.lihn.ch



### 3 Schlossrestaurant A Pro

---

Im Weiherschlosschen aus dem 16. Jahrhundert empfangen seit bald zehn Jahren René und Cornelia Gisler ihre Gäste. Der Ort überrascht mit seinem eigenen, einzigartigen Charme. Die Küche erfreut mit saisonalen Gerichten und regionalen Produkten. René Gisler ist ein sehr erfahrener Gastronom, der seit vielen Jahren auf hohem Niveau und leidenschaftlich gerne kocht und eine bemerkenswerte Konstanz auf den Teller bringt. Ein glücklicher Gast erfüllt ihn mit grosser Freude. Das Schlossrestaurant ist auch ein beliebter Treffpunkt für Familien- oder Hochzeitsfeiern, zumal es im Schloss auch ein Ziviltrauungszimmer gibt.

#### Öffnungszeiten

Mi, Do 10.00 - 14.30 und 17.30 - 23.00 Uhr

Fr, Sa 10.00 - 14.30 und 17.00 - 24.00 Uhr

So 9.00 - 17.00 Uhr, Mo, Di Ruhetage

#### Schlossrestaurant A Pro

Ihr Gastgeber René Gisler

bei der Kirche, 6462 Seedorf

Tel. 041 870 65 32

[info@schlossapro.ch](mailto:info@schlossapro.ch); [www.schlossapro.ch](http://www.schlossapro.ch)



## 4 **Skihaus Edelweiss**

---

Das familienfreundliche Berggasthaus befindet sich inmitten einer einmaligen Bergwelt auf 1'720 Meter über Meer am Schächentaler Höhenweg sowie am historischen Suworow-Weg Kinzig-Muotathal.

Geniessen Sie unsere gutbürgerlichen Köstlichkeiten auf der schönen Sonnenterrasse, dem perfekten Ort, um die Seele nach einer Wanderung oder dem Klettern baumeln zu lassen. Ihre Zufriedenheit ist unsere Existenz!

### **Öffnungszeiten**

täglich 8.30 - 17.00 Uhr (Abends mit Voranmeldung)

### **Skihaus Edelweiss**

Ihr Gastgeber Marcel Ettlin

Vorderweissboden 4, 6463 Bürglen

Tel. 079 420 02 21

[info@biel-kinzig.ch](mailto:info@biel-kinzig.ch); [www.skihaus-edelweiss.ch](http://www.skihaus-edelweiss.ch)



## 5 Hotel-Restaurant Campell

---

Die Philosophie in unserem 600jährigen Haus ist es, die Gäste so zu bewirten wie wir selber gerne bewirtet werden möchten. Wir kochen traditionelle so wie neuzeitliche Spezialitäten mit saisonal angepassten regionalen Produkten, im 400 Jahre alten Weinkeller verkosten wir auch Domleschger Weine. Im Frühjahr verarbeiten wir einheimischen Spargel. Im Herbst bringen wir Wild auf den Teller und im Januar präsentieren wir ein reichhaltiges Wildbuffet. Die Tiere beziehen wir immer direkt vom Jäger. Auch die traditionelle Bündnerküche fehlt nicht. Diese können Sie bei uns während des ganzen Jahres als Tavolata-Menü bestellen.

### Öffnungszeiten

Mo, Di, Mi, Fr 7.30 - 24.00 Uhr

Sa 15.00 - 24.00 Uhr, So 9.00 - 24.00 Uhr

Do Ruhetag

### Hotel-Restaurant Campell

Ihre Gastgeberin Daniela Walliser

Schynstrasse 1, 7411 Sils i.D

Tel. 081 651 30 20

[info@hotel-campell.ch](mailto:info@hotel-campell.ch); [www.hotel-campell.ch](http://www.hotel-campell.ch)





## 6 Kurhaus Bergün

---

Das historische Kurhaus Bergün mit seiner einmaligen Jugendstilkulisse und seinem jungen Konzept legt viel Wert auf Nachhaltigkeit und Kulinarik.

So meint Küchenchef Markus Frank: „Zusammen mit meinem Küchenteam zelebriere ich eine ehrliche, alpenländische Küche mit einem Blick über den Horizont. Gekocht wird selbstverständlich täglich frisch, saisonal, wenn immer möglich mit direktem Bezug zu Bergün und der Region Albula/Parc Ela – halt eben richtig „(f)einheimisch“! Ich freue mich auf den Herbst, die wohl vielseitigste der kulinarischen Jahreszeiten.“

### Öffnungszeiten

täglich geöffnet bis 27.10.2018 danach Betriebsferien bis 7.12.2018

### Kurhaus Bergün

Ihre Gastgeber Maya & Christof Steiner und Markus Frank

Puez 112, 7482 Bergün

Tel. 081407 22 22

[info@kurhausberguen.ch](mailto:info@kurhausberguen.ch); [www.kurhausberguen.ch](http://www.kurhausberguen.ch)



## 7 medelina

---

Die medelina ist ein Ort zum entspannten Ankommen und genussvollen Aktivsein. Es erwartet Sie eine persönliche und entspannte Atmosphäre – mit einer ansteckenden Lebendigkeit. Die 15 Hotelzimmer sind jeweils einem bestimmten lokalen Handwerk, einer kulturellen Charakteristik oder einem Naturthema der Val Medel gewidmet. Unsere kulinarischen Spezialitäten sind geprägt von der regionalen Tradition, gekonnt übersetzt ins Heute. Wir legen Wert auf die Zusammenarbeit mit lokalen Produzenten und erzählen gerne die Geschichte über Herkunft und Herstellung unserer Produkte. Jeden Abend verwöhnen wir unsere Gäste mit einem täglich wechselnden, frischen, hausgemachten 3-Gang Menü. So lässt sich die Val Medel kulinarisch entdecken!

### Öffnungszeiten

27.9. - 28.10.2018 durchgehend geöffnet  
ab 29.10. Di, Mi Ruhetage

### medelina

Ihre Gastgeber Livia Werder und Rico Tuor mit Team  
Sur Vitg 100, 7184 Curaglia  
Tel. 081 947 40 77  
[info@medelina.ch](mailto:info@medelina.ch); [www.medelina.ch](http://www.medelina.ch)



## 8 Reha Seewis

---

Mit Begeisterung verwöhnen wir unsere Gäste und erfüllen ihnen ihre Wünsche mit Freude. Serviert wird im Restaurant, im Wintergarten oder auf unserer lauschigen Sonnenterrasse. Nebst unserem Standard-Angebot und zwei täglich wechselnden Mittags-Menüs bieten wir liebevolle saisonale Kreationen aus regionalen Produkten an. Im Wochentakt wird das saisonale Angebot angepasst. Dank unserem kompetenten Küchenteam und der Unterstützung durch die Ernährungsberatung können wir auf alle Unverträglichkeiten eingehen.

### Öffnungszeiten

Mo-Sa 9.00 - 21.00 Uhr (Küche bis 20.00 Uhr)

So 9.00 - 18.00 Uhr (Küche bis 16.30 Uhr)

### Reha Seewis

Ihre Gastgeberin Paula Vetter

Schlossstrasse 1, 7212 Seewis

Tel. 081 307 51 52

[info@rehaseewis.ch](mailto:info@rehaseewis.ch); [www.rehaseewis.ch](http://www.rehaseewis.ch)



## 9 Restaurant Bellavista

---

Individuell – Speziell – Gastfreundlich, dafür steht das Bellavista mit seiner gemütlichen, urtümlichen Stube, der traumhaften Sonnenterrasse und der einzigartigen Aussicht in die Sursetter Bergwelt. Willkommen! Sei es zu einem Kaffee mit selbst gebackenem Kuchen, einem Drink oder einem Viergang- Überraschungsdinner. Unser Frühstücksangebot ist hausgemacht und wunderschön präsentiert. Während des Tages setzen wir auf einfache und regionale Speisen und Getränke. Abends überraschen wir Sie mit einem Viergang-Dinner, qualitätsbewusst und individuell serviert. Übrigens – auch im Sommer gibt es bei uns Fondue oder Raclette! Unsere Calderabar reservieren wir gerne für grössere Gruppen, Hochzeiten, Geburtstage und andere Festivitäten! Für Frühstück, Überraschungsdinner und Fondue/Raclette ist eine Reservation unerlässlich.

### Öffnungszeiten

Mo, Do, Fr, Sa 10.00 - 22.00 Uhr, So und Di 10.00 - 18.00 Uhr  
Mi geschlossen

### Restaurant Bellavista

Ihre Gastgeberin Katja Sulzberger

Visoura 17, 7464 Parsonz

Tel. 081 684 13 43 / 079 812 04 67

info@bellavistaparsonz.ch; www.bellavistaparsonz.ch



## 10 Restaurant Erzhorn

---

Das Erzhorn ist ein hübsches, kleines Restaurant und Hotel direkt an den Wanderwegen und der Skipiste, nur 50 Meter entfernt vom weitherum bekannten Bergkirchli. Wir bieten Ihnen genau so viel Komfort wie Sie brauchen, und das zu fairen Preisen.

Seit fast 60 Jahren befindet sich das Erzhorn in Familienbesitz. In Arosa sind wir alle aufgewachsen und zu Hause. Wir sind Graubünden - und so sollen auch unsere Produkte sein: aus unserer Gegend, hier verarbeitet und voll des guten Geschmacks. Natürlich stammen fast alle unsere Weine aus Graubünden.

### Öffnungszeiten

Fr-Di geöffnet, Mi-Do Ruhetag

### Restaurant Erzhorn

Ihr Gastgeber Marc Nau

Chilchweg 5, 7050 Arosa

Tel. 081 377 15 26

info@erzhorn.ch; www.erzhorn.ch



## 11 Restaurant Heimberg

---

Das Spektakuläre liegt im Einfachen – so könnte man die Philosophie von Küchenchef Dani Hügli bezeichnen. Er steht konsequent zum Konzept „Nose-to-Tail“, bei dem das ganze Tier und nicht nur die Edelstücke angeboten werden. Das Rind von Bio-Bauer Marco Parpan zerlegt er gar selbst. Ob sonntags bei Fleischspezialitäten vom Grill auf der herrlichen Sonnenterrasse oder für einen privaten Anlass im modernen Restaurant vor perfekter Bergkulisse, Gastgeber Dave Rademacher freut sich auf Sie.

Unser Tipp: fragen Sie nach dem aktuellen Nose-to-Tail-Gericht!

### Öffnungszeiten

Fr-So ab 11.00 Uhr geöffnet

Fr, Sa abends bis ca. 22.00 Uhr geöffnet

### Restaurant Heimberg

Ihr Gastgeber David Rademacher

Badrutt's Bodenweg 2, 7076 Parpan

Tel. 081 356 23 23 / 081 384 52 57

[info@restaurant-heimberg.ch](mailto:info@restaurant-heimberg.ch)

[www.restaurant-heimberg.ch](http://www.restaurant-heimberg.ch)



## 12 Restaurant Rätia

---

Viel Hausgemachtes, mit Liebe zubereitet. Wie zu Nani's Zeiten. Regional, nachhaltig, fair – das ist das Rätia in Jenins. Woher kommt das Essen? Aus der Küche, klar. Aber frische Erdbeeren gibt's bei uns nicht im Winter, dafür viel Eingemachtes. Frische Früchte, knackiges Gemüse, duftende Kräuter sind vorzugsweise saisonal und regional. Dasselbe gilt für's Fleisch. Unser Angebot stammt zu 100% aus artgerechter Tierhaltung und ist rückverfolgbar. Und es wird das ganze Tier verwertet. Von Kopf bis Fuss ist kein Trend bei uns, das ist Wertschätzung, auch gegenüber dem Tier! In Jenins trinkt man natürlich Pinot Noir zum Essen. Aber nicht nur, das Weindorf hat noch viel mehr feinste Tropfen zu bieten. Wenn Sie Glück haben, sitzt bei Ihrem Besuch ein Winzer gleich nebenan und erzählt Ihnen ein paar Weingeschichten. Da spitzen sogar Biertrinker die Ohren.

### Öffnungszeiten

Mi-So 10.00-22.00 Uhr

### Restaurant Rätia

Ihre Gastgeber Jessica Steinkeller und Michael Kaufmann

Kreuzgasse 1, 7307 Jenins

Tel. 081 302 37 38

[info@restaurantraetia.ch](mailto:info@restaurantraetia.ch); [www.restaurantraetia.ch](http://www.restaurantraetia.ch)



## 13 Schweizerhof Lenzerheide

---

Der Schweizerhof Lenzerheide kann sozusagen als «Pionier» im Anbieten von regionalen Produkten bezeichnet werden, bieten wir unseren Gästen am Frühstücksbuffet doch schon seit mehr als 25 Jahren das Joghurt direkt vom Bauern.

Ein besonderes Konzept bietet das „Scalottas Terroir“: Vergessen Sie Vorspeise, Hauptgang und Dessert, stellen Sie sich ihr eigenes Menu frei zusammen und kombinieren Sie nach Lust und Laune. Dank kleinen Portionen können so mehrere Gerichte ausprobiert werden. Das alles naturnah und regional, denn Küchenchef Hansjörg Ladurner kennt die Menschen, die seine Lebensmittel herstellen, weiss genau, wie die Tiere gehalten werden und wo das Gemüse wächst.

**Öffnungszeiten**  
täglich geöffnet

**Schweizerhof Lenzerheide**  
Ihre Gastgeber Claudia und Andreas Züllig  
Voa Principala 39 | 7078 Lenzerheide  
Tel. 081 385 25 25  
[info@schweizerhof-lenzerheide.ch](mailto:info@schweizerhof-lenzerheide.ch)  
[www.schweizerhof-lenzerheide.ch](http://www.schweizerhof-lenzerheide.ch)





## 14 Walserhuus Sertig

---

Das Hotel/Restaurant Walserhuus Sertig liegt in einem der wohl schönsten Seitentäler in der Landschaft Davos auf einer alpinen Hochebene 1'860 m.ü.M. Den Talabschluss bildet die einzigartige Bergkulisse mit Mittagshorn, Plattenfluh und Hochducen. Der Wasserfall, ca. 20. Gehminuten vom Hotel/Restaurant entfernt, ist ein wunderbarer Kraftort für Ruhe und Erholung.

Das Walserhuus Sertig wird seit dem Neubau im Jahre 1999 von der Besitzerfamilie Biäsch liebevoll geführt. Joos Biäsch, Koch und Jäger, steht in der Küche. Annalies Biäsch kümmert sich um die Belange der Gäste und ist für die Administration zuständig. Einheimische Produkte und eine gutbürgerliche, ehrliche Küche mit vielen einheimischen Spezialitäten sind für uns selbstverständlich.

### Öffnungszeiten

täglich 365 Tage, 07.30 – 23.30 Uhr

### Restaurant Walserhuus Sertig

Ihre Gastgeberin Annalies Biäsch

Sertigerstrasse 34, 7272 Davos Sertig

Tel. 081 410 60 30

info@walserhuus.ch; www.walserhuus.ch



## 15 Zunfthaus zur Rebleuten

---

Nach dem Konzept „Back to the roots“ freuen wir uns, Sie bei uns im Zunfthaus Rebleuten begrüßen zu dürfen. Wir verwöhnen Sie mit einer Bündner Küche von damals, kombiniert mit Klassikern der Nouvelle Cuisine. Auch unsere Kantonsnachbarn werden regelmässig zu Gast auf der Speisekarte sein. Wir verwenden viele regionale und saisonale Produkte und arbeiten mit lokalen Produzenten zusammen, die wir alle auch persönlich kennen.

### Öffnungszeiten

Mi-Sa 17.30 - 22.00 Uhr

So, Mo 11.30 - 14.00 und 17.30 - 22.00 Uhr

Di Ruhetag

### Zunfthaus zur Rebleuten

Ihre Gastgeber Jacqueline Aeberli und Marco Rudolph

Pfisterplatz 1, 7000 Chur

Tel. 081 255 11 44

[rebleuten@bluewin.ch](mailto:rebleuten@bluewin.ch); [www.rebleutenchur.ch](http://www.rebleutenchur.ch)



## 16 Gasthaus & Hotel Berninahaus

---

Das auf 2'046 m. ü.M., am Berninapass gelegene typische Engadinerhaus stammt ursprünglich aus dem Jahr 1515. In der Zeit zwischen 2003-2006 wurde es vollständig renoviert und liebevoll restauriert. Das Gasthaus – nur einige hundert Meter entfernt von den Diavolezza und Lagalp Bergbahnen, bietet eine gemütliche, familiäre Atmosphäre mit Übernachtungsmöglichkeiten in Einzel-, Doppel- und 4-Bett-Zimmern mit Dusche.

Wir verwöhnen Sie gerne in einer wunderschönen Gaststube und zwei kleinen, rustikalen Stübli mit einer ausgezeichneten, währschaften Küche.

### Öffnungszeiten

täglich geöffnet

Saisonende 21.10.2018

### Gasthaus & Hotel Berninahaus

Ihr Gastgeber Riccardo Cicognani

Bernina Suot 3, 7504 Pontresina

Tel. 081 842 62 00

info@berninahaus.ch; www.berninahaus.ch



## 17 Albergo Croce Bianca

---

Unser Hotel ist eine Wohlfühloase inmitten der schönen Puschlaver Bergwelt. Das Haus ist der ideale Ort für Menschen, die Ruhe suchen, dem Stress des Alltags entfliehen, abschalten und sich regenerieren möchten. Wir sorgen dafür, dass Ihre Ferien zu einem unvergesslichen Erlebnis werden. Bei uns erwarten Sie freundliche Gastgeber, ein traumhaftes Ambiente und ein kleines aber einzigartiges Wellness- und Freizeitangebot. Verbringen und geniessen Sie abwechslungsreiche Ferien und Urlaubstage bei Natur-, Sport- und Wellnessaktivitäten.

Am Abend werden Sie von Claudio Zanolari und seinem Team mit kulinarischen Delikatessen verwöhnt.

### Öffnungszeiten

Restaurant täglich geöffnet: Mittagessen 11.30-14.00, Abendessen 18.00-21.00 Uhr, Hotel täglich geöffnet bis 23.00 Uhr

### Albergo Croce Bianca

Ihr Gastgeber Claudio Zanolari  
Via da Mezz 97, 7742 Poschiavo  
Tel. 081 844 01 44  
[relax@croce-bianca.ch](mailto:relax@croce-bianca.ch); [www.croce-bianca.ch](http://www.croce-bianca.ch)



## **Kulinarische Events**

### **2 Restaurant Panorama Lihn**

Mitte Sept. - Ende Nov. jeden Freitagabend grosses Herbstbuffet mit Wild aus Glarner Jagd

### **3 Schlossrestaurant A Pro**

Ab Mitte September Wald, Weide und Weidmanns Dank, der Chefkoch kreiert ein wunderbares Wildmenu

### **5 Hotel-Restaurant Campell**

Im Oktober Davoser Ländlerfründa (Datum siehe [www.hotel-campell.ch](http://www.hotel-campell.ch)), 7.12. Metzgeta mit Kapelle Oberalp, 18., 19. und 20. Januar 2019 Wildbuffet

### **7 medelina**

Wildtierbeobachtungen und Wildessen ab 7.9.-7.10.

### **9 Restaurant Bellavista**

Ab Mitte September feine Wildgerichte mit Fleisch aus einheimischer Jagd

### **11 Restaurant Heimberg**

30.9., 7.10. und 14.10. Barbecue

### **13 Schweizerhof Lenzerheide**

Sa 13.10. „Das kulinarische Erbe der Alpen - Alpines Getreide und Brot“ im Scalottas Terroir mit Dominik Flammer

### **15 Walserhuus Sertig**

5.-6. Oktober Wildbüffet; 19.-20. Oktober Wildbüffet mit frischem Steinbock

### **16 Gasthaus & Hotel Berninahaus**

1.10. Carne in Carne

### **17 Albergo Croce Bianca**

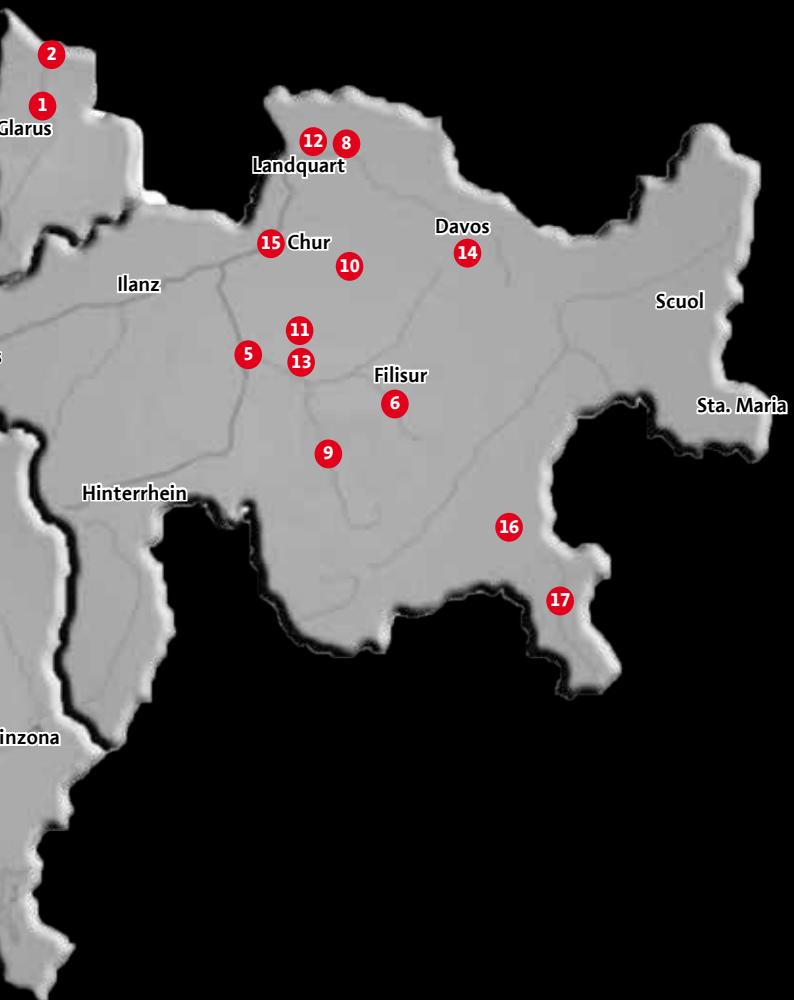
11.-14.10. + 18.-21.10. Pausche „Poschiavo Wine“; 21.-27.10. Pauschale „Poschiavo Golden Colours“; 14.10. Kastanienfest



## Übersichtskarte

- 1 Hotel und Restaurant Stadthof
- 2 Restaurant Panorama Lihn
- 3 Schlossrestaurant A Pro
- 4 Skihaus Edelweiss
- 5 Hotel-Restaurant Campell
- 6 Kurhaus Bergün
- 7 medelina
- 8 Reha Seewis
- 9 Restaurant Bellavista
- 10 Restaurant Erzhorn
- 11 Restaurant Heimberg
- 12 Restaurant Rätia
- 13 Schweizerhof Lenzerheide
- 14 Walserhuus Sertig
- 15 Zunfthaus zur Rebleuten
- 16 Gasthaus & Hotel Berninahaus
- 17 Albergo Croce Bianca







alpinavera 

Das Projekt „Kulinarischer Herbst“ wurde von alpinavera und GastroGraubünden unter Mitwirkung der Gastronomieverbände in Glarus und Uri realisiert.

**GASTRO  GRAUBÜNDEN**

alpinavera  
Distelweg 4  
7000 Chur  
Tel. 081 254 18 54  
info@alpinavera.ch  
www.alpinavera.ch



Schweiz. Natürlich.

**regio.garantie**