



alpina**VERA**  
+

# Kulinarischer Herbst



27.9. - 17.11.2019



## **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.



## Ihre Gastgeber

### Glarus

1	Hotel und Restaurant Stadthof	Seite	4
2	Restaurant Panorama Lihn	Seite	5
3	Hotel und Restaurant Schwert	Seite	6
4	Hotel · Restaurant Kerenzerberg	Seite	7

### Uri

5	Restaurant Lehnhof	Seite	8
6	Restaurant MIXX GmbH	Seite	9
7	Skihaus Edelweiss	Seite	10

### Graubünden

8	Bergrestaurant La Motta	Seite	11
9	Hotel Al Rom	Seite	12
10	Hotel Restaurant Bergalga	Seite	13
11	Kurhaus Bergün	Seite	14
12	Restaurant Kurhaus, Reha Seewis	Seite	15
13	Hotel Restaurant Campell	Seite	16
14	Restaurant Casa Casutt	Seite	17
15	Restaurant Erzhorn	Seite	18
16	Bergrestaurant Piz Scalottas	Seite	19
17	Schweizerhof Lenzerheide	Seite	20
18	Zunfthaus zur Rebleuten	Seite	21
19	Ustria PUNTREIS	Seite	22
20	Gasthaus & Hotel Berninahaus	Seite	23



## 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 und So 8.30 - 14.00 Uhr  
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](mailto: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 Seminare, Klassentreffen, Familienfeste, Geburtstage oder Hochzeiten.

### Öffnungszeiten

Mo-So 7.00 - 23.00 Uhr, ab 14.10., 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 Hotel und Restaurant Schwert**

---

Im traditionsreichen Schwert in Näfels gibt es neu eine trendige, innovative und nachhaltige Küche aus Produkten der Region. Das Restaurant Lina's Churscht steht für liebevoll, innovativ, naturnah und anders. Churscht (Holzofen) ist der Mittelpunkt unserer offenen Küche, wo wir Fleisch, Fisch und vegetarische Gerichte zubereiten. Alles was uns die Natur schenkt, wird im Haus von einer fleissigen Brigade liebevoll verarbeitet und serviert.

#### **Öffnungszeiten**

Täglich geöffnet 10.00 - 14.00 und 17.00 - 23.00 Uhr

#### **Hotel und Restaurant Schwert**

Ihr Gastgeber Manuel Rickenbach

Im Dorf 20, 8752 Näfels

Tel. 055 619 30 71

[info@gastwert.com](mailto:info@gastwert.com); [www.hotelschwert.ch](http://www.hotelschwert.ch)



## 4 Hotel · Restaurant Kerenzerberg

---

Stets auf der Höhe – 700 Meter über Meer – liegt das Hotel und Restaurant Kerenzerberg im beschaulichen Filzbach. Ein Ort der Ruhe und Gelassenheit, der aufgrund des benachbarten Sportzentrums ein breites Gästesegment anspricht. Ein junges Team sorgt dafür, dass Ihr Aufenthalt auf dem Kerenzerberg auch lange nach der Abreise noch in bester Erinnerung bleibt. Ob nach dem Sport, zu einem feierlichen Anlass oder einfach nur so, hier genießen Sie viele regionale Produkte aus Küche und Keller in ungezwungener Atmosphäre. Das saisonal wechselnde Angebot bietet auch Wiederholungstätern immer wieder die Möglichkeit, Neues zu entdecken.

### Öffnungszeiten

Di - Sa 8.00 - 23.00 Uhr, So ab 18 Uhr und Montag Ruhetag

### Hotel · Restaurant Kerenzerberg

Ihre Gastgeberin Sarah Hauser

Kerenzerbergstr. 48, 8757 Filzbach

Tel. 055 614 66 66

hotel@szk.ch; [www.szk.ch/hotel-restaurant.html](http://www.szk.ch/hotel-restaurant.html)



## 5 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; www.skihaus-edelweiss.ch





## 6 Restaurant Lehnhof

---

Unser Motto: frisch kreiert, frisch inszeniert, frisch serviert. In unserem geschichtsträchtigen Haus bieten wir gutbürgerliche Küche an, wann immer möglich mit Produkten aus der Region. Unsere ganzjahres-Klassiker sowie unsere saisonal wechselnden Speisen bieten für jeden Geschmack etwas. Wir sind ein junges, motiviertes Team und sind bestrebt, unseren Gästen jeden Wunsch zu erfüllen.

### Öffnungszeiten

Mo - Sa 8.30 - 23.30 Uhr, Sonntag geschlossen

### Restaurant Lehnhof

Ihr Gastgeber Philipp Hüsler

Lehnplatz 18, 6460 Altdorf

Tel. 041 870 32 33

[gruezi@lehnhof-altdorf.ch](mailto:gruezi@lehnhof-altdorf.ch); [www.lehnhof-altdorf.ch](http://www.lehnhof-altdorf.ch)



## 7 Restaurant MIXX GmbH

---

Wenn die Fische im Urnersee unachtsam sind und dem Fischer ins Netz gehen, dann landen einige davon bei uns im Restaurant MIXX. Der Name MIXX steht für Leckereien querbeet, immer was die Jahreszeit hergibt oder eine unserer Spezialitäten, wie das «Handtäschli» so nennen wir uns Cordon bleu. Ein bunter Mix an einfacher, ehrlicher Küche, immer interessant, immer frisch mit Produkten aus der Region. Auch unsere Räumlichkeiten sind MIXX gerecht. Jeder Teil hat seinen eigenen Charakter. Am See und dem Weg der Schweiz gelegen führt Mireille zusammen mit ihrem motivierten Team das MIXX. Gastfreundschaft wird gross geschrieben. „Wir wollen Menschen glücklich machen, in dem wir sie Wahr nehmen, maximalen Service bieten und ein Gefühl der Wiederkehr schaffen“.

### **Öffnungszeiten**

Mi - So 8.45 - 23.30 Uhr, Montag und Dienstag Ruhetage

### **Restaurant MIXX GmbH**

Ihre Gastgeberin Mireille Gisler

Axenstrasse 12, 6454 Flüelen

Tel. 041 872 12 12

[info@restaurant-mixx.ch](mailto:info@restaurant-mixx.ch); [www.restaurant-mixx.ch](http://www.restaurant-mixx.ch)



## 8 Bergrestaurant La Motta

---

Gemütlich, zwanglos und kinderfreundlich - herzlich willkommen im Bergrestaurant La Motta! Ob Tatsch, Capuns, Spiess auf dem Ski - geniessen Sie Ihre Pause im gemütlichen Restaurant oder auf der bedienten Terrasse. Immer mit Weitblick hinaus in die herrliche Bergwelt.

### Öffnungszeiten

von Auffahrt bis Allerheiligen 8.30 - 17.00 Uhr  
an Ferien-Freitag bis 23 Uhr

**Bergrestaurant La Motta, Bergbahnen Scuol AG**

Ihre Gastgeber Eveline A. Michel & Team

Bergstation Motta Naluns, 7550 Scuol

Tel. 081 861 14 41

[michel@bergbahnen-scuol.ch](mailto:michel@bergbahnen-scuol.ch), [www.bergbahnen-scuol.ch](http://www.bergbahnen-scuol.ch)



## 9 Hotel Al Rom

---

Unser frisch renoviertes Hotel und Restaurant liegt in der Biosfera Val Müstair direkt angrenzend an den Schweizerischen Nationalpark. Die Sonnenterrasse, direkt am Rombach gelegen, bietet einen unbegrenzten Blick Richtung Ortler, Piz Daint oder Piz Dora. Wunderbare Wanderwege und Biketouren starten direkt beim Hotel, die Blumenvielfalt ist gewaltig.

Unsere Küche ist im ganzen Tal bekannt, wir legen sehr grossen Wert auf einheimische und biologische Produkte. Alles wird täglich frisch zubereitet. Die Teigwaren, das Brot, die Desserts und vieles mehr sind hausgemacht. Zusätzlich verwöhnen wir unsere Gäste am Wochenende mit feiner Holzofenpizza.

### Öffnungszeiten

täglich geöffnet von 8.00 - 23.00 Uhr  
ab 31.10.2019 Betriebsferien

### Hotel Al Rom

Ihre Gastgeber Beatrice & Rolf Gubler Gross  
Plaun Grond 27, 7532 Tschierv  
Tel. 081 858 55 51  
[info@hotel-al-rom.ch](mailto:info@hotel-al-rom.ch); [www.hotel-al-rom.ch](http://www.hotel-al-rom.ch)



## 10 Hotel Restaurant Bergalga

---

Das Hotel Restaurant Bergalga ist das Berghotel mit der wohl schönsten Aussicht im Tal. Es ist ideal gelegen als Ausgangspunkt für Wanderungen, Skitouren oder Familienferien, die wohnlichen Zimmer sind im traditionellen Arvenholzstil eingerichtet. Geniessen Sie unsere feinen Maluns, mit Alpkäse überbackene Pizokel oder die traditionellen Capuns. Wir beziehen Fleisch und Käse von den Biobetrieben aus dem Avers. Milchprodukte und Gemüse stammen von Produzenten aus der Region Viamala. Hausgemachte Kuchen, eine grosse Auswahl an Weinen im Offenausschank, lokale Biere und saisonale Sirups runden unser Angebot ab.

### Öffnungszeiten

Di - So von 9.00 - 21.00 Uhr. Montag Ruhetag  
Betriebsferien von 28.10. - 20.12.2019

### Hotel Restaurant Bergalga

Ihre Gastgeber Martina Müller & Hugo Alchenberger  
Juppa 40, 7447 Avers  
Tel. 081 667 11 68  
[hotel@bergalga.ch](mailto:hotel@bergalga.ch); [www.bergalga.ch](http://www.bergalga.ch)



## 11 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, ab 27. Oktober Betriebsferien

### 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)



## 12 Restaurant Kurhaus, Reha Seewis

---

Frisch und gesund essen im Restaurant Kurhaus. Mit Begeisterung verwöhnen wir Sie, liebe Gäste und erfüllen Ihre Wünsche mit Freude. Serviert wird Ihnen im Restaurant, im Wintergarten oder auf der lauschigen Sonnenterrasse. Nebst dem Standard Angebot und zweitäglich wechselnden Mittagsmenüs finden Sie liebevoll zubereitete und saisonale Kreationen aus regionalen Produkten. Im Wochentakt wird für Sie das Angebot angepasst und auf die Saison abgestimmt. Dank unserem kompetenten Küchen-Team und der Unterstützung durch die Ernährungsberatung kann auf alle Unverträglichkeiten eingegangen werden, sehr gerne dürfen Sie Ihre Wünsche anbringen. Wir freuen uns auf Sie!

### Öffnungszeiten

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

So 9.00 - 18.00 Uhr (Küche bis 16.30 Uhr)

### Restaurant Kurhaus, Reha Seewis

Ihre Gastgeberin Paula Vetter

Schlossstrasse 1, 7212 Seewis

Tel. 081 307 51 52

info@rehaseewis.ch; www.rehaseewis.ch



## 13 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 sowie 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)





## 14 Restaurant Casa Casutt

---

Das ehemalige Hotel Bahnhof wurde vom bekannten Architekten Rudolf Olgiati umgebaut. Seitdem prägt es mit seinen markanten Umrissen die Umgebung. Die gemütlichen Räume im unverkennbaren Olgiati-Stil laden zum Verweilen und Geniessen ein. Herrlich ist auch der Garten mit dem Flair eines Grottos und ehrlich die gelebte Gastfreundschaft des Teams um die Gastgeber Therese und Linus Arpagaus - hier kommt man gerne wieder!

### Öffnungszeiten

Di - Sa 9.00 - 23.00 Uhr, So und Mo Ruhetage

### Restaurant Casa Casutt

Ihre Gastgeber Therese & Linus Arpagaus

Glenerstrasse 18, 7130 Ilanz

Tel. 081 925 11 31

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



## 15 Restaurant Erzhorn

---

Das Erzhorn und seine Menschen sind Graubünden! Seit fast 60 Jahren in Familienbesitz sind alle Generationen in Arosa aufgewachsen und zu Hause. Wie wir sollen auch unsere Produkte sein: aus unserer Gegend, mit dem Geschmack nach Graubünden und der Wertschöpfung, die im Kanton generiert wird. Die meisten unserer Weine stammen aus Graubünden oder dem angrenzenden Veltlin.

### Öffnungszeiten

Fr - Di geöffnet, Mi und Do Ruhetage

### Restaurant Erzhorn

Ihr Gastgeber Marc Nau

Chilchweg 5, 7050 Arosa

Tel. 081 377 15 26

info@erzhorn.ch; www.erzhorn.ch



## 16 Bergrestaurant Piz Scalottas

---

HOMEMADE WITH LOVE: das schmeckt man! Unser Logo verrät es bereits, bei uns steckt ganz schön viel Liebe drin. Dazu gehört auch, dass wir uns saisonal und regional verwirklichen und uns immer wieder gerne austoben ;-). Wir sind begeistert von der grossen Auswahl authentischer Produkte, die uns die Region und ganz Graubünden bietet. Für uns ist es einfach logisch, diesen kulinarischen Schatz mit Ihnen zu teilen. Wir können gut auf Fertigprodukte verzichten, denn hausgemacht schmeckt halt einfach besser! Und übrigens: wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch. Uuuh guat, oder?

### Öffnungszeiten

täglich 9.15 - 16.30 Uhr, ab 21. Oktober Betriebsferien

### Bergrestaurant Piz Scalottas

Ihre Gastgeberin Barbara Kuert & Florian Zimmermann

7078 Lenzerheide

Tel. 081 385 51 10

reservation@pizscalottas.ch, www.pizscalottas.ch



## 17 Schweizerhof Lenzerheide

---

Der Schweizerhof Lenzerheide kann 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 & 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)



## 18 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 & 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)



## 19 Ustria PUNTREIS

---

Das Pflegeheim PUNTREIS liegt zentral, mitten im Dorf von Disentis/Mustér. Die Kernkompetenz liegt in der Erbringung von Dienstleistungen in den Bereichen Pflege, Betreuung und Hotellerie. Zur Infrastruktur des Hauses gehört die «Ustria PUNTREIS» mit einem Speisesaal für die Bewohner sowie einem öffentlichen Restaurant mit Terrasse für Gäste und Besucher.

Fatmir Spescha, Küchenchef, setzt seine Philosophie «Warum in die Ferne schweifen, das Gute liegt doch so nah!» täglich, u.a. mit einem wöchentlich wechselnden Menü aus 80% Bündner Zutaten, um. Er bevorzugt die Qualität und Frische der regionalen Produzenten und Bauern.

### Öffnungszeiten

Täglich geöffnet

### Ustria PUNTREIS

Ihr Gastgeber Fatmir Spescha

Via Cons 11, 7180 Disentis/Mustér

Tel. 081 929 56 56

info@puntreis.ch; www.puntreis.ch



## 20 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 20.10.2019

### Gasthaus & Hotel Berninahaus

Ihr Gastgeber Riccardo Cicognani

Bernina Suot 3, 7504 Pontresina

Tel. 081 842 62 00

info@berninahaus.ch; www.berninahaus.ch



## 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 mind. aus 80% regionalen Zutaten bestehen. Auch muss wenigstens  $\frac{2}{3}$  der Wertschöpfung in der Region generiert werden. Für die Gastronomie sind im letzten 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 über 1'800 zertifizierten Spezialitäten aus den Bergen bietet alpinavera eine breite Auswahl auch im Onlineshop unter [www.alpinavera.ch](http://www.alpinavera.ch) an.





## Kulinarische Events

### **2 Restaurant Panorama Lihn**

Geniessen Sie bis Ende November jeden Freitagabend ein Wildbuffet à discrétion

### **3 Hotel und Restaurant Schwert**

Das «Weisswein Massaker»: Hier erleben Sie die Gegensätze von spannendem Krimi und entspannender Gastronomie. [www.dinnerkrimi.ch](http://www.dinnerkrimi.ch), am 14. März 2020

### **8 Bergrestaurant La Motta**

13. Oktober Musiksonntag / 13. - 24. Oktober Metzgete / 25. Oktober - 4. November Halloween Gruselmenüs im Geisterschloss

### **10 Hotel Restaurant Bergalga**

Ab Mitte September geniessen Sie bei uns Wildgerichte aus einheimischer Jagd

### **13 Hotel Restaurant Campell**

Ab 9. September Wildspezialitäten aus einheimischem Wild / Oktober: Davoser Ländlerfründa (siehe [www.hotelcampell.ch](http://www.hotelcampell.ch)) / 22. November - 2. Dezember Metzgeta mit hausgemachten Würsten / 6. Dezember Kapelle Oberalp / 24. - 26. Januar Wildbuffet

### **17 Schweizerhof Lenzerheide**

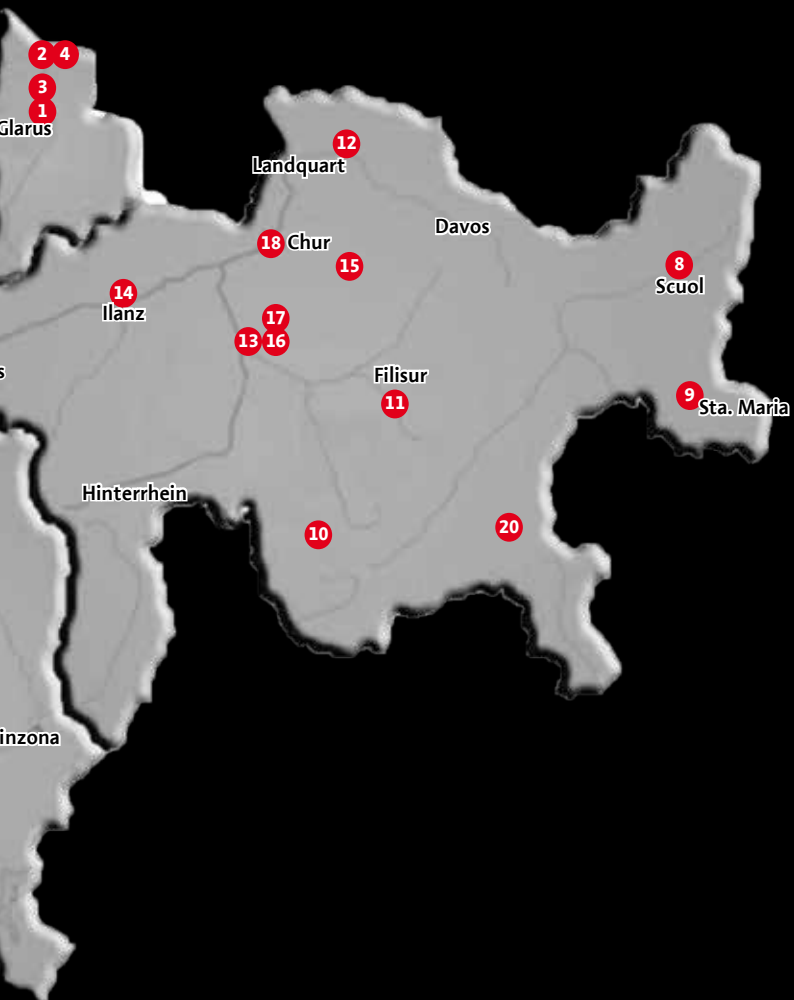
9. Oktober Startevent „Auch hier ist Welt“. Drei Tage Kultur am Pass in den Dörfern Lain, Muldain und Zorten vom 11. - 13. September



## Übersichtskarte

- 1 Hotel und Restaurant Stadthof
- 2 Restaurant Panorama Lihn
- 3 Hotel und Restaurant Schwert
- 4 Hotel · Restaurant Kerenzerberg
- 5 Restaurant Lehnhof
- 6 Restaurant MIXX GmbH
- 7 Skihaus Edelweiss
- 8 Bergrestaurant La Motta
- 9 Hotel Al Rom
- 10 Hotel Restaurant Bergalga
- 11 Kurhaus Bergün
- 12 Restaurant Kurhaus, Reha Seewis
- 13 Hotel Restaurant Campell
- 14 Restaurant Casa Casutt
- 15 Restaurant Erzhorn
- 16 Bergrestaurant Piz Scalottas
- 17 Schweizerhof Lenzerheide
- 18 Zunfthaus zur Rebleuten
- 19 Ustria PUNTREIS
- 20 Gasthaus & Hotel Berninahaus







alpinavera 

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

**GASTROGRAUBÜNDEN**

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



Schweiz. Natürlich.

**regio.garantie**