



alpina^{VERA} | regio.
garantie

Kulinarischer Herbst



1.9. - 30.11.2020



Kulinarischer Herbst – weil echte Regionalität im Trend liegt

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

1	Berghotel Sartons	Seite 4
2	Bergrestaurant La Motta	Seite 5
3	Hotel Al Rom	Seite 6
4	Hotel Restaurant Bergalga	Seite 7
5	Restaurant Kurhaus, Rehaklinik Seewis	Seite 8
6	Restaurant Florian's Weinstube	Seite 9
7	Restaurant Mühle	Seite 10
8	Ustria PUNTREIS	Seite 11
9	Viamala Raststätte Thusis	Seite 12
10	Zunfthaus zur Rebleuten	Seite 13
11	Bergrestaurant Gadastatt	Seite 14
12	Restaurant VA BENE	Seite 15
13	Walserhuus Sertig	Seite 16



1 Berghotel Sartons

Willkommen im Sartons, wo Nostalgie auf Moderne trifft. Ob einfache Hausmannskost nach Nanis Rezepten, raffinierte oder trendige Speisen, bei uns hat es für jeden etwas dabei. Grossen Wert legen wir auf eine enge Zusammenarbeit mit unseren lokalen Produzenten und Lieferanten. So beziehen wir unsere Alpschweine, Kälber und den Alpkäse von der Familie Kurath, Parpan, das feine Bio Beef von der Familie Parpan, Valbella, das sensationelle Trockenfleisch von der Familie Brügger, Parpan, usw... Wer am liebsten gar nicht mehr von hier weg will übernachtet gleich bei uns. In einem der sieben heimeligen Doppelzimmer mit Etagedusche und WC oder in der geselligen Gruppenunterkunft mit je 20 Betten. Haben Sie Lust länger bei uns zu bleiben? Gerne vermieten wir Ihnen auch unser urchiges Ferienhaus „Tgiasa Cao“ mit sieben Betten.

Öffnungszeiten

Di - So 9.00 - 22.00 Uhr, Mo Ruhetag

Berghotel Sartons

Ihr Gastgeber Dominik Schäfer mit Team
Voa Sartons 74, 7077 Sartons
Tel. 081 384 11 93
info@berghotelsartons.ch; www.berghotelsartons.ch

2 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

täglich 8.30 - 17.00 Uhr, ab 4.11. Betriebsferien

Bergrestaurant La Motta, Bergbahnen Scuol AG

Ihre Gastgeberin Eveline A. Michel & Team
Bergstation Motta Naluns, 7550 Scuol
Tel. 081 861 14 41
michel@bergbahnen-scuol.ch, www.bergbahnen-scuol.ch



3 Hotel Al Rom

Unser neu renoviertes Hotel liegt in der Biosfera Val Müstair direkt angrenzend zum Schweizerischen Nationalpark. Wunderbare Wanderwege und Biketouren warten direkt beim Hotel auf Sie. In den letzten Jahren haben wir das Hotel total renoviert. Die Terrasse direkt am Rombach bietet einen unbegrenzten Blick Richtung Ortler, Piz Daint oder Piz Dora. Die Blumenvielfalt ist gewaltig. Unsere Küche ist im ganzen Tal bekannt und wir legen sehr grossen Wert auf einheimische und biologische Produkte. Alles wird täglich frisch zubereitet. Die Teigwaren, das Brot, die Desserts und vieles mehr ist hausgemacht. Zusätzlich verwöhnen wir die Gäste am Wochenende mit unserer 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 Tschiers
Tel. 081 858 55 51
info@hotel-al-rom.ch; www.hotel-al-rom.ch

4 Hotel Restaurant Bergalga

Das Hotel Restaurant Bergalga, das Berghotel mit der wohl schönsten Aussicht im Avers. Lassen Sie die Ruhe und die Natur bei uns auf sich wirken. Ein kurzer Spaziergang auf dem Murmeltierweg oder eine längere Wanderung zu einem der Pässe, hier ist der perfekte Ausgangspunkt dafür. Geniessen Sie unsere wunderbare Küche, feine Maluns, mit Alpkäse überbackene Pizokel oder die traditionellen Capsuns. Wir beziehen unser Fleisch und Käse von den Biobetrieben aus dem Avers. Auch Milchprodukte und Gemüse liefern uns Produzenten aus der Region Viamala. Hausgemachte Kuchen, eine grosse Auswahl an Weinen im Offenausschank, lokale Biere und saisonale Sirupe runden unser Angebot ab.

Öffnungszeiten

Mo - Sa 9.00 - 21.00 Uhr, So 9.00 - 17.00 Uhr
ab 26. Oktober Betriebsferien

Hotel Restaurant Bergalga

Ihre Gastgeber Martina Müller & Hugo Alchenberger
Juppa 40, 7447 Avers
Tel. 081 667 11 68
hotel@bergalga.ch; www.bergalga.ch



5 Restaurant Kurhaus, Rehaklinik 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 Standardangebot und zwei täglich 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 / Di 9.00 - 21.00 Uhr (Küche bis 20.00 Uhr)

Mi – So 9.00 - 17.30 Uhr (Küche bis 16.30 Uhr)

Änderungen vorbehalten

Restaurant Kurhaus, Rehaklinik Seewis

Ihre Gastgeberin Paula Vetter

Schlossstrasse 1, 7212 Seewis

Tel. 081 307 51 52

info@rehaklinik-seewis.ch; www.rehaklinik-seewis.ch

6 Restaurant Florian's Weinstube

Probieren Sie im ganzjährig geöffneten Restaurant Capuns, Pizokels Gran Alpin mit Lachs aus Roveredo, Forellen aus der Zucht von Alvaneu, Lammvoressen von Parsonzer Tieren, die Savogniner Heumilchkäsepezialitäten oder den Ziegen-Frischkäse aus unserem Tal. Florians Weinstube liegt an zentraler Lage vis à vis der Talstation der Savognin Bergbahnen. Von Montag bis Freitag kochen wir immer ein abwechslungsreiches Mittagsmenü – das lieben Handwerker wie Bürolisten, Zweitheimische, Feriengäste und Durchreisende. Wir legen grossen Wert auf Regionalität und kurze Wege. Dabei vergessen wir nicht, dass unsere Gäste die Abwechslung lieben und flirtieren auch mal mit Spezialitäten aus anderen Ländern und anderen Regionen. Die Vinothek ist unsere begehbare Weinkarte, hier suchen sich unsere Gäste ihren Wein aus – und nehmen aus der Weinhandlung grad noch die eine oder andere Flasche mit...

Öffnungszeiten

täglich geöffnet 9.00 - 22.30 Uhr, keine Ruhetage

Restaurant Florian's Weinstube

Ihr Gastgeber Florian Unterkalmsteiner

Veie Davos Tga Clo 16, 7460 Savognin

Tel. 081 637 18 03

info@floriansweinstube.ch; www.floriansweinstube.ch



7 Restaurant Mühle

Das Restaurant Mühle liegt inmitten der Bündner Herrschaft zwischen Fläsch und Maienfeld. Seit 2000 verwöhnen wir unsere Gäste mit unkomplizierter, regionaler Küche. Stets im Einklang mit den Jahreszeiten bieten wir saisonale Gerichte verschiedenster Ansprüche, egal ob klassische Schweizer Küche oder ein Gourmet Menu mit Einflüssen aus aller Welt.

Öffnungszeiten

Di - Sa mittags und abends geöffnet, So / Mo Ruhetage

Restaurant Mühle

Ihr Gastgeber Martin Herrmann
Mühle 99, 7306 Fläsch
Tel. 081 330 77 70
info@muehle-flaesch.ch

8 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

siehe website

Ustria PUNTREIS

Ihr Gastgeber Fatmir Spescha
Via Cons 11, 7180 Disentis/Mustér
Tel. 081 929 56 56
info@puntreis.ch; www.puntreis.ch



9 Viamala Raststätte Thuisis

Klar – rasten an der Autobahn soll schnell gehen. Wer jedoch die Viamala Raststätte Thuisis für einen Halt auswählt, will sich vielleicht plötzlich etwas mehr Zeit nehmen als gedacht. Das erfolgreiche Konzept der Raststätte Viamala beruht auf der Philosophie, die Gunst der Gäste mit einheimischen Produkten und Bedienung der Gäste mit persönlichem Kontakt und Freundlichkeit zu gewinnen. Mit der Pastamaschine werden täglich Teigwaren fabriziert. In der hauseigenen Konditorei entstehen die süssen Versuchungen, die zusammen mit einer grossen Auswahl an Antipasti und Salaten am Buffet zur Verführung der Gäste bereitstehen. Ein Cappuccino mit frischer BIO-Milch aus dem Domleschg oder ein frisch gepresster Saft lassen sich auch an der Bar mit Ausblick geniessen.

Öffnungszeiten

Restaurant & Shop täglich von 06 - 22 Uhr geöffnet,
24 Std. Service auf der Raststätte

Viamala Raststätte Thuisis

Ihr Gastgeber Martin Rohner & Team
Autobahn A13 - San Bernardino Route - Ausfahrt Thuisis Nord
7430 Thuisis
Tel. 081 632 10 20
info@viamala-raststaette.ch; www.viamala-raststaette.ch

10 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, Mo 11.30 - 14.00 und 17.30 -
22.00 Uhr, So 11.30 - 14.00 und 17.30 - 21.00 Uhr,
Di Ruhetag

Zunfthaus zur Rebleuten

Ihre Gastgeber Jacqueline & Marco Rudolph
Pfisterplatz 1, 7000 Chur
Tel. 081 255 11 44
rebleuten@bluewin.ch; www.rebleutenchur.ch



11 Bergrestaurant Gadastatt

Direkt neben der Bergstation der Gondelbahn gelegen, ist das Bergrestaurant Gadastatt, auf 1'817 m ü.M. gelegen, idealer Ausgangs- oder Endpunkt von Spaziergängen, Wanderungen, Berg- und Biketouren. Auf der grossen Terrasse mit Panoramablick oder im urchigen Restaurant lässt es sich wunderbar geniessen. Das Gadastatt-Team verwöhnt seine Gäste gerne mit Gerichten, in denen möglichst viel Regionales drin steckt. Ulf Heinemann ist nicht nur der Koch im Bergrestaurant. Als gelernter Bierbrauer braut er seit einem Jahr auf Gadastatt das gleichnamige, vollmundige Bier. Es ist exklusiv nur im Bergrestaurant erhältlich - da lohnt sich ein Besuch erst recht.

Übrigens: die Gondelbahnfahrt ist gratis!

Öffnungszeiten

täglich 9.45 - 16.45 Uhr, geöffnet bis 25.10.2020

Bergrestaurant Gadastatt, Visit Vals AG
Ihre Gastgeberin Jelena Engelhard & Team
7132 Vals
Tel. 081 935 14 74
gadastatt@vals.ch; www.vals.ch - Kulinarik

12 Restaurant VA BENE

Unser Küchenchef Jürg Stauffer führt zusammen mit seinem Team eine mit 14 Gault Miliau Punkten ausgezeichnete Küche, die vom einfachen Gericht bis hin zur Gourmetkreationen alles erlaubt. Auch wenn die Speisekarte international geprägt ist, so fehlt es nicht an regionalen Zutaten.

Auf unserer elektronischen Weinkarte finden Sie erstklassige Weine, selbstverständlich aus der Region, aber auch aus Italien, Spanien, Österreich und Portugal, welche unter anderem vom national bekannten Weinspezialisten Hans Rhyner ausgesucht wurden. Das VA BENE ist in und um Chur zudem das bestbekannteste Lokal für erstklassige und einzigartige Events, so z.B. der Arosa Humorsoirée, Whisky & Dine, Duftessen und viele weitere....

Öffnungszeiten

täglich 10.00 - 23.00 Uhr

Restaurant VA BENE

Ihr Gastgeber Daniel Durrer & Team
Gäuggelistrasse 60
7000 Chur
Tel. 081 258 78 00
info@restaurant-vabene.ch; www.restaurant-vabene.ch



13 Walserhuus Sertig

Das malerisch gelegene Hotel/Restaurant Walserhuus Sertig liegt am Ende vom einzigartigen Sertigtal in der Landschaft Davos.

Nebst einzigartigen Doppelzimmern mit eigenem Whirlpool auf der Terrasse geniessen Sie zudem währschafte Bündner Spezialitäten, ein romantisches Fleischfondue zu zweit und feine Köstlichkeiten aus der Region. Wildgerichte ausschliesslich aus einheimischer Jagd werden vom Chef und Jäger selber zubereitet. Auch ein einfaches „Zvierplättli“ mit Trockenspezialitäten aus der Räucherammer und Bergkäse aus der Region, passend dazu ein Glas Rotwein aus der Bündner Herrschaft sind von der Speisekarte nicht wegzudenken. Geniessen Sie den Herbst, denn er ist ein zweiter Frühling in dem jedes Blatt zur Blüte wird!

Öffnungszeiten

365 Tage im Jahr von 7.30 Uhr – 23.00 Uhr

Hotel/Restaurant Walserhuus Sertig

Ihre Gastgeber Joos und Annalies Biäsch-Conrad & Team

Sertigerstrasse 34

7272 Davos Clavadel

Tel. 081 410 60 30

info@walserhuus.ch; www.walserhuus.ch



Kulinarische Events

1 Berghotel Sartons

Jeden Sonntag im Sommer Brunch mit einheimischen Produkten / 1. August Brunch

2. & 3.10. Hausmetzgete

31.10. Küchenmetzgete

2 Bergrestaurant La Motta

13.10. Musiksonntag

13.10. - 24.10 Metzgete

25.10. - 4.11. Halloween Gruselmenüs im Geisterschloss

4 Hotel Restaurant Bergalga

Mitte Sept. – Okt. Wildgerichte aus lokaler Jagd

10.10. Theater „Via Mala“ mit Gian Rupf und Volker Ranisch

6 Restaurant Florian's Weinstube

Wildgerichte mit Sursetter Hirsch- und Rehfleisch ab Mitte Sept. - Okt.

27.9. Tavolata mit regionalen Produkten

7 Restaurant Mühle

«Hirschete» im Oktober und «Metzgete» im November, genaue Daten unter www.muehle-flaesch.ch

11 Bergrestaurant Gadastatt

4.10. Valser Berglauf mit Ziel auf Gadastatt, genaue Infos unter www.valserherbstlauf.ch

12 Restaurant VA BENE

20.09. Sommerspezial, Live Musik mit Vorspeisenbuffet

10.10. Incantanti, musikalisches & kulinarisches Erlebnis

30.10. Sideways-Krimi und Kulinarik mit Nikolaus Schmid & Kurt Grünenfelder

13 Hotel/Restaurant Walserhuus Sertig

Wildbuffet am 25.09., 26.09., 2.10., 3.10., 16.10., 17.10., 23.10. & 24.10.

Weitere Informationen unter www.walserhuus.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 spezielle Richtlinien in Kraft. Darin ist festgelegt, dass eine Speise dann als regional anerkannt wird, 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 2'100 zertifizierten Spezialitäten aus den Bergen bietet alpinavera eine breite Auswahl auch im Onlineshop unter www.alpinavera.ch an.

„Regional - erste Wahl“ @ Social Media

Unter dem Slogan „Regional - erste Wahl“ verstärkt alpinavera seit Frühjahr 2020 die Tätigkeit auf den gängigen Social Media Plattformen. Hierbei liegt der Fokus auf den Menschen und Geschichten hinter den regionalen Produkten. So porträtieren wir einzelne Regionalproduzenten, welche mit Leidenschaft und innovativem Geist für die Vielfalt der zertifizierten Spezialitäten stehen.

Ausserdem bieten die Kanäle von alpinavera Inspiration für Kulinarik. Wir zeigen nicht nur wie die Produkte hergestellt werden, sondern auch wie man sie auch zu Köstlichkeiten weiterverarbeitet. Informationen und Neuigkeiten rund um unsere Events und allgemein Wissenswertes zu unseren Regionalprodukten werden ebenfalls präsentiert.

-  [alpinavera](#)
-  [alpinavera Ticino](#)
-  [@alpinavera.ch](#)
-  [@alpinavera_ticino](#)



Übersichtskarte

- 1 Berghotel Sartons
- 2 Bergrestaurant La Motta
- 3 Hotel Al Rom
- 4 Hotel Restaurant Bergalga
- 5 Restaurant Kurhaus, Rehaklinik Seewis
- 6 Restaurant Florian's Weinstube
- 7 Restaurant Mühle
- 8 Ustria PUNTREIS
- 9 Viamala Raststätte Thusis
- 10 Zunfthaus zur Rebleuten
- 11 Bergrestaurant Gadastatt
- 12 Restaurant VA BENE
- 13 Hotel/Restaurant Walsertal Sertig





alpinavera 

Das Projekt „Kulinarischer Herbst“ wurde von alpinavera und GastroGraubünden realisiert.

GASTROGRAUBÜNDEN

alpinavera
Distelweg 4
7000 Chur
Tel. 081 254 18 50
info@alpinavera.ch
www.alpinavera.ch

Diese Label kennzeichnen zertifizierte Regionalprodukte

