

GUTEN MORGEN BUN DI

Das Wetter heute



Vormittag 11 °C
Bewölkt und vereinzelt Regen.



Nachmittag 20 °C
Zunehmend sonnig mit einem Mix
aus Sonne und Wolken

Romantik Hotel Muottas Muragl

Während der Sommersaison heizen wir jeden Donnerstag ab 19:00 Uhr unseren Oklahoma-Grill ein. Geniessen Sie feine Grilladen mit passenden Beilagen à discrétion sowie die einmalige Atmosphäre auf 2456 m ü. M. für CHF 39.00 pro Person.

Preisliste Standseilbahn in CHF

	Erwachsene Ab 18 Jahre	Jugendliche 13–17 Jahre	Kinder 6–12 Jahre
Einfach	24.60	16.40	8.20
Retour.....	33.90	22.60	11.30
Abendfahrt ab 18:00 Uhr	15.00.....	10.00	5.00

Vorankündigung – Engadin Swimrun 2016 am 20. Juli

180 Teams bestehend aus zwei Personen starten um 8 Uhr morgens in Maloja. Auf dem Weg ins Ziel nach Silvaplana führt die Strecke die Athletinnen und Athleten durch sechs Engadiner Bergseen und sie überwinden dabei über 1450 Höhenmeter. Die Strecke wird abwechselnd mit Schwimmen (6 km) und Rennen (46 km) absolviert und dabei tragen die Athletinnen und Athleten immer dieselbe Kleidung. Nach insgesamt 52 km und einer Gesamtzeit von ungefähr 6.5 Stunden erreicht das erste Team das Ziel in Silvaplana.

Gute Sicht auf das Geschehen haben Sie auf der Halbinsel Chastè in Sils, beim Lej Suot in Silvaplana und hinter dem Eisplatz Ludains in St. Moritz Bad.

Unser Chefkoch Florin Giovanoli verrät uns sein Rezept für eine Bündner Spezialität:

Capuns

Zutaten für 5 Personen

400 g Weissmehl
3 Eier
1 dl Wasser
Salz, Pfeffer
1 Paar Landjäger
120 g Salsiz (Rohwurst)
100 g Rohschinken
10 g Schnittlauch gehackt
20 g Krauseminze
60 Mangoldblätter
4 dl Bouillon
4 dl Milch
100 g geriebener Bergkäse
50 g Butter
100 g Speckwürfel



Zubereitung

1. Das Mehl in eine Schüssel geben. Eier, Wasser, Milch und Gewürze hinzufügen. Alles zu einem glatten Teig verarbeiten.
2. Landjäger, Salsiz, Rohschinken und Speck in Würfel schneiden und mit den Kräutern zum Teig geben.
3. Mangoldblätter waschen. Von der Teigmasse einen kleinen Löffel in jedes Blatt einwickeln.
4. Milch und Bouillon zusammen aufkochen, die Capuns beifügen und ca. 10 Min. leise siedeln. Capuns sorgfältig herausnehmen, auf einer Platte anrichten, mit etwas Kochflüssigkeit übergießen und mit Käse bestreuen.
5. Die Speckwürfel in Butter knusprig rösten und über die fertigen Capuns verteilen.

Bun appetit! Buon appetito! En Guete!

Wir wünschen Ihnen einen schönen Tag!
Ihr Hotel Chesa Rumantsch-Team