Wir zelebrieren für Sie eine junge, ehrliche, alpenländische Küche mit einem Blick über den Horizont. Gekocht wird selbstverständlich täglich frisch, saisonal und wenn immer möglich mit direktem Bezug zu Bergün und der Region Albulatal/Parc Ela: halt eben richtig «feinheimisch».

**Vorspeisen**

Fröhlich bunter Sommersalat  
an unserem Hausdressing

Engadiner Artischocke zum Auslöffeln  
auf Schnittsalat aus dem Kurhaus-Garten, mit Aprikosenchutney und Zitronenjoghurt

Antipasti misti – das Beste aus zwei Welten  
gegrillte Paprika, Aubergine, Zucchini, Champignons und Melone dazu Bündner Rohschinken und Geissziger

**(F)einheimische Produkte**

Wir sind glücklich und stolz darauf, in der ganzen Region Bergün/Filisur/Albulatal/Parc Ela auf eine bunte Palette an hervorragenden (Bio-) Produkten zurückgreifen zu können. Meistens kaufen wir bei unseren Bauern ganze Tiere und verwerten diese «Nose to Tail».