



empfohlen vom



graubünden

Naturpark-Menu

Heinzenberger Edelsüppchen

Ziegenfrischkäse-Schaumsüppchen mit Bündnerfleisch
oder

Gemischter Salat

Knackig frische Salate mit hausgemachtem Dressing

* * * * *

Capuns

Spätzliteig mit Fleisch in Mangoldblätter umwickelt
in feiner Milchbouillon und mit Bergkäse überbacken
oder

Vegi-Capuns

Spätzliteig mit Gemüse in Mangoldblätter umwickelt
in feiner Milchbouillon und mit Bergkäse überbacken

* * * * *

Bündner Nusstorte – mal anders...

Walnussglace mit Krokant und Caramel

Unsere Produzenten und Lieferanten

Eier: Seidenhühner Gasthaus Alpina, Tschappina
Fleisch: Familie Andres Bühler, Tschappina
Mehl: Gran Alpin, Tiefencastel
Milchprodukte: Molki Thusis
Gemüse und Salat: JVA, Realta
Käse: Sennerei, Sufers

**Menupreis
CHF 39.-**



empfohlen vom



graubünden

Wintertipps und Highlights
auf der Naturpark Beverin App:
www.naturpark-beverin.ch/app

Naturpark Beverin – wo der Capricorn zu Hause ist.

Vier Täler, zwei Kulturen, ein Park. Rund um den Piz Beverin (2998 m ü. M.) erstreckt sich das Gebiet des Naturpark Beverin. Seit über 60 Jahren ist der Capricorn (rätoromanisch für Steinbock) hier wieder der König in den Bergen und wacht über die wilde, einzigartige Landschaft.

Das Fundament des Naturparks Beverin bilden die Einwohnerinnen und Einwohner der elf Naturpark-Gemeinden. Sie wollen gemeinsam die wertvolle Natur pflegen und engagieren sich für eine nachhaltige wirtschaftliche und soziale Entwicklung.

Ausgezeichnetes aus dem Park

Der Verein Naturpark Beverin zeichnet ausgewählte Produkte oder Dienstleistungen mit der Auszeichnung «empfohlen vom Naturpark Beverin» aus. Die ausgezeichneten Angebote unterstützen den Verein bei der Erfüllung, der vom Bundesamt für Umwelt anerkannten Ziele der Naturpark Beverin-Charta. So leisten die Angebote einen Beitrag zur Stärkung der regionalen Wertschöpfung, erhalten Arbeitsplätze und schonen Ressourcen.

Das bekannteste ausgezeichnete Angebot sind **die beliebten Naturpak-Menus** unserer Partner-Restaurants. Die Zutaten für die Menus stammen wann immer möglich aus der Region und werden direkt vom Naturpark-Bauer, frisch von der Alp, von den Genossenschafts-Metzgereien, von den regionalen Sennereien oder Gärtnereien bezogen.

Guten Appetit bün apetit **a Gueta**