



Regional erste Wahl

Kulinarischer Herbst

Eventträger

alpina^{VERA} | regio•
garantie



12.9. - 30.10.2022



Kulinarischer Herbst - aus Liebe zur Region

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.



Autunno culinario - per amore della regione

Le specialità a base di ingredienti regionali stanno diventando sempre più popolari e anche l'industria della ristorazione ha riconosciuto questo trend: sempre più ristoranti propongono piatti con prodotti regionali nei loro menu e lo chef o l'albergatore collabora sempre più con i fornitori locali.

Questo ha spinto alpinavera e GastroGraubünden, in collaborazione con le associazioni gastronomiche di Glarona, Uri e Ticino, a impegnarsi maggiormente nell'offerta culinaria dei ristoranti. L'“Autunno culinario“ è un'opportunità promozionale per i locali che offrono costantemente specialità regionali.

Gli hotel e i ristoranti elencati nell'opuscolo offrono piatti e bevande regionali almeno per la durata della promozione, ma per molti di essi è già una prassi puntare sulla regionalità tutto l'anno e adattare la propria offerta culinaria secondo la disponibilità stagionale degli ingredienti.

Avviso importante per tutti gli ospiti: non perdetevi l'occasione di partecipare al concorso. Ogni mese saranno messe in palio due cene regionali in uno dei ristoranti partecipanti. Le domande non sono troppo difficili da rispondere se si ha a portata di mano questo opuscolo.



Ihre Gastgeber

Glarnerland

- | | |
|----------------------------|---------|
| 1 Restaurant Panorama Lihn | Seite 6 |
| 2 Restaurant Kubli | Seite 7 |

Graubünden

- | | |
|----------------------------|----------|
| 3 Hotel medelina | Seite 8 |
| 4 Rigahaus | Seite 9 |
| 5 s'nani | Seite 10 |
| 6 Ustria PUNTREIS | Seite 11 |
| 7 Zunftthaus zur Rebleuten | Seite 12 |

Graubünden - Valposchiavo

- | | |
|-------------------------|----------|
| 8 Agriturismo Miravalle | Seite 16 |
| 9 Albergo Croce Bianca | Seite 17 |
| 10 Ristorante Motrice | Seite 18 |

Tessin

- | | |
|---------------------------------------|----------|
| 11 Locanda Marco | Seite 20 |
| 12 Locanda - Villaggio di vacanza TCS | Seite 21 |

- | | |
|------------------------|-------------|
| Übersichtskarte | Seite 22-23 |
|------------------------|-------------|



Zusätzliche Veranstaltungen der Gastgeber

Hotel medelina

- 08.10. „Das kulinarische Erbe der Alpen - Honig
der Alpen“ Honigdegustation mit Sylvan
Müller
- 15.10. Erntedankfest, kleines Street-Food-Fest in
der medelina
- 15.09. - 05.10. Wild mit Hirsch
- 06.10. - 25.10. Wild mit Reh
- 27.10. - 12.11. Wild mit Gams

Zunftthaus zur Rebleuten

- 07.10. Wild & Wine mit 100% Bündner Wild

Albergo Croce Bianca

- 29.09. - 02.10. Poschiavo Wine
- 06.10. - 09.10. Poschiavo Wine
- 20.10. - 23.10. Poschiavo Wine

Agriturismo Miravalle

- 08.10. - 16.10. Settimana della castagana



1 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 delikatsten Speisen und vegetarischen Kreationen. 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

Restaurant Panorama Lihn

Ihre Gastgeber Urs Brotschi mit Team

Panoramastrasse 28, 8757 Filzbach

Tel. +41 55 614 64 64

info@lihn.ch; www.lihn.ch



2 Restaurant Kubli

Unser kleines, feines Restaurant ist ein Haus voller Persönlichkeit. Für Menschen, die es lieben, sich mit den schönen Dingen des Lebens zu umgeben.

Lassen Sie sich von der schlichten, frischen, modernen und leicht skandinavisch anmutenden Atmosphäre verzaubern. Geniessen Sie die private, persönliche Stimmung unserer kreativen Küche und unseren persönlichen Service.

Öffnungszeiten:

Di. - Fr. 11.30 - 14.00 Uhr / 18.00 - 22.30 Uhr

Sa. 18.00 – 22.30 Uhr

So. und Mo. Ruhetage

Restaurant Kubli

Ihre Gastgeber Roman Gisin & Michaela Eberhard

Allmeindstrasse 5, 8750 Glarus

Tel. +41 55 640 27 17

info@kubli.gl; www.kubli.gl



3 Hotel medelina

Die Produkte der Val Medel prägen die Küche der medelina. Dazu gehören Gemüse aus dem medelina-Garten, Eier unserer Hühner und Brot aus der Hausbäckerei. Auch Kräuter, Beeren und Pilze, die über die Jahreszeiten in der Val Medel zu finden sind, kombiniert Sven raffiniert zu bunten Geschmackskombinationen. Wir arbeiten eng mit lokalen Produzenten zusammen und erzählen euch gerne die Geschichten zur Herkunft und Herstellung unserer Produkte. Hotelgäste wie auch auswärtige Gäste sind herzlich willkommen, bei uns im Restaurant «marena», am Abend das 3-Gang medelina-Menü zu geniessen. Reservation für das Menü mit Fleisch oder vegetarisch nehmen wir bis am Vorabend entgegen.

Öffnungszeiten:

12. Sept. - 28. Sept. und 24. Okt. - 30. Okt

Do. - So. ab 15.00 Uhr

29. Sept. - 23. Okt. durchgehend geöffnet

Hotel medelina

Geschäftsleiter und Gastgeber Rico Tuor

Küchenchef Sven Heller

Sur Vitg 100, 7184 Curaglia

Tel. +41 81 947 40 77

info@medelina.ch; www.medelina.ch



4 Rigahaus

Das Seniorenzentrum Rigahaus befindet sich, zentral gelegen, im Herzen von Chur. Es versteht sich als ein Ort, wo sich Generationen begegnen können. Durch das engagierte, betriebliche Gesundheitsmanagement ist das Rigahaus mit Freude, Motivation und Sinnhaftigkeit an der Arbeit. Lebenslust geht aber auch über den Gaumen: Nachhaltigkeit wird daher auch in der Gastronomie gelebt. Regionale Produzenten dominieren die Lieferkette. Und weil ein Lebensmittel immer irgendwo auf der Welt Saison hat, dominieren nur regional saisonale Lebensmittel die Menükarte. Dabei ist die Kreativität des Menüplans für überwiegend reife Gäste, mit den Bedürfnissen nach wärschafter und traditioneller Küche einerseits und die neugierige und lustvolle Kreation neuer abwechslungsreicher Gerichte mit den notwendigen Ergänzungen zur Vermeidung einer schleichenden Mangel- und Fehlernährung andererseits, eine tägliche Herausforderung.

Öffnungszeiten:

Café am Rigahaus-See täglich 9.00 - 17.00 Uhr
(Menü 11.30 - 13.45 Uhr)

Rigahaus

Ihre Gastgeber Sandro Ursch und Marcel Kunz
Gürtelstrasse 90, 7000 Chur
Tel. +41 81 354 16 16
info@rigahaus.ch; www.rigahaus.ch



5 s'nani

Das Restaurant s'nani im Apartment-Hotel Peaks Place in Laax setzt seit der Eröffnung auf regionale, nachhaltige Zutaten und arbeitet eng mit einheimischen Produzenten zusammen. Entstanden ist ein einzigartiges Konzept, welches Grossmutter's Rezepte neu interpretiert. Pascal Schmutz kreiert mit seinem Team immer wieder neue, regionale Gerichte und coole Drinks. Die Regionalität steht mit viel Spass im Mittelpunkt.

Als erster Gastronomiebetrieb in der Schweiz erhält das s'nani nun aufgrund der konsequenten Ausrichtung auf eine lokal inspirierte Menükarte die regio.garantie Zertifizierung von alpinavera. Damit setzt das Restaurant s'nani als Partner der Marke graubünden einen weiteren Meilenstein in Sachen Regionalität und Nachhaltigkeit.

Öffnungszeiten:

Mo. - So. ab 16.00 Uhr

s'nani

Peaks Place, Via Uletsch 1, 7031 Laax

Tel. +41 81 927 14 24

restaurant@peaks-place.com; snani.ch



6 Ustria PUNTREIS

Die PUNTREIS ist nicht nur als Pflegeheim, sondern auch für seine exquisite Küche bestens bekannt. Bewohner, Angehörige und auch Gäste der Tourismusdestination lassen sich à la carte von uns verwöhnen. Punktekoch Fatmir Spescha sprüht vor Ideen und so werden die Gerichte zu einem besonderen Geschmackserlebnis.

Die Zutaten stammen, wenn immer möglich, aus der Region und werden vollständig verarbeitet. Fatmir Speschas neu lanciertes Kochbuch «Tratgas indigenas en niev vestgiu – Einheimische Gerichte anders präsentiert» ist bereits zu etlichen hundert Exemplaren verkauft worden.

Durch die COOKING-EVENTS, bei welchen sich Einzelpersonen, Freunde und Gruppen gegenseitig unter professioneller Anleitung bekochen, haben wir über die Region hinaus an Bekanntheit gewonnen. Unser wachsendes Catering ist variantenreich und äusserst flexibel. Zu fairen Preisen werden regionale Produkte angeboten, die keine Wünsche offen lassen.

Öffnungszeiten:

keine Ruhetage

Ustria PUNTREIS

Ihr Gastgeber Fatmir Spescha

Via Cons 11, 7180 Disentis/Mustér

Tel. +41 81 929 56 56

info@puntreis.ch; www.puntreis.ch



7 Zunfthaus zur Rebleuten

Nach dem Konzept „aifach, ehrlich und guat“ freuen wir uns, Sie bei uns im Restaurant begrüßen zu dürfen.

Wir verwöhnen Sie mit einer Schweizer- und Bündner Küche von damals, frisch und frech präsentiert, begleitet von Klassikern aus der Nouvelle Cuisine. Für unsere Kreationen verwenden wir wo immer möglich, Produkte aus unserer Region oder der Schweiz.

Öffnungszeiten:

Mo. 11.30 - 14.00 Uhr und 17.30 - 22.00 Uhr

Mi. - Sa. 17.30 - 22.00 Uhr

So. 11.30 - 14.00 Uhr und 17.30 - 21.00 Uhr

Dienstag Ruhetag

Zunfthaus zur Rebleuten

Ihr Gastgeber Marco Rudolph

Pfisterplatz 1, 7000 Chur

Tel. +41 081 255 11 44

rebleuten@bluewin.ch; www.rebleutenchur.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.



100% Valposchiavo Nachhaltig beeindruckend!

Die unterschiedlichen Höhenstufen der Valposchiavo erlauben es der lokalen Landwirtschaft, eine einzigartig breite Palette erstklassiger Agrarprodukte anzubauen: Von der Alpwirtschaft in den Höhenlagen, über die Heil- und Teekräuterproduktion auf dem Talboden bis zu den Beeren-, Obst- und Gemüseplantagen am Talausgang auf 400 MüM.

Ein grosser Teil dieser Rohstoffe haben Bio-Qualität: Dank der Innovationskraft und dem Pioniergeist der lokalen Landwirte werden heute 94% der Landwirtschaftsfläche von Bio-Suisse-zertifizierten Betrieben bebaut und gepflegt.

Dank einem starken Lebensmittelveredelungssektor werden die lokalen Rohstoffe dabei zum grossen Teil vor Ort weiterverarbeitet: Milch, Fleisch, Getreide, Kräuter, Obst und Beeren und schliesslich die Trauben aus dem angrenzenden Veltlin werden zu Käse, Wurstwaren, Pasta, Tee, Fruchtsäften, Konfitüren, Wein veredelt und die Palette der lokalen Produkte wird ständig ausgebaut.

Für weitere Infos:
www.valposchiavo.ch/100



100%



100% Valposchiavo Sostenibilità sul piatto

Le diverse altitudini della Valposchiavo permettono all'agricoltura locale di coltivare una gamma unica di prodotti agricoli di prima qualità: Dall'agricoltura alpina in alta quota, alla produzione di erbe medicinali e tè nel fondovalle, fino alle piantagioni di bacche, frutta e verdura in fondo alla valle, a 400 m s.l.m.

Gran parte di queste materie prime sono di qualità biologica: grazie alla forza innovativa e allo spirito pionieristico degli agricoltori locali, il 94% della superficie agricola è oggi coltivata e mantenuta da aziende certificate Bio-Suisse.

Grazie a un forte settore di trasformazione alimentare, le materie prime locali sono in gran parte lavorate in loco: Latte, carne, cereali, erbe, frutta e bacche e infine l'uva della vicina Valtellina vengono trasformati in formaggi, insaccati, pasta, tè, succhi di frutta, marmellate e vino, e la gamma di prodotti locali viene costantemente ampliata.

Per maggiori informazioni:
www.valposchiavo.ch/100



8 Albergo Croce Bianca

100%



Unser Hotel ist eine Wohlfühloase, inmitten der schönen Puschlaver Bergwelt. Bei uns erwarten Sie freundliche Gastgeber, ein traumhaftes Ambiente und ein kleines, aber einzigartiges Wellness- und Freizeitangebot.

Il nostro albergo familiare è un'oasi di benessere nel centro della Valposchiavo. Luogo ideale per le persona che cercano tranquillità e vogliono fuggire dallo stress quotidiano, rigenerandosi tra le bellezze della natura.

Vi accogliamo con cordialità e le vostre vacanze diventano un'avventura indimenticabile in un ambiente da sogno. Nel nostro ristorante potrete assaporare le delicatezze preparate da Claudio Zanolari e il suo team.

Orari di apertura:
aperto tutti i giorni

Albergo Croce Bianca

Vi accoglie Claudio Zanolari

Via da Mezz, 7742 Poschiavo

Tel. +41 81 844 01 44

relax@croce-bianca.ch; www.croce-bianca.ch



9 Agriturismo Miravalle

100%



A pochi passi dal bosco di noci più grande del Canton Grigioni, l'Agriturismo Miravalle è situato in mezzo al verde e in una zona tranquilla, da cui si ammira il celebre viadotto elicoidale della Ferrovia del Bernina, patrimonio dell'umanità UNESCO. Il ristorante del Miravalle propone numerosi piatti accurati della cucina regionale. Sono specialità cucinate personalmente dal cuoco e proprietario Davide Migliacci, che privilegia i prodotti locali, molto spesso fatti in casa. I „cavalli di battaglia“ del Miravalle sono senza dubbio l'elegante e gustosa “insalata tiepida di cervo”, i succulenti “panzerotti” e la “pasta fatta in casa”.

Orari di apertura:

Ma. - Sa. 8.00 - 22.00, Do. 9.00 - 15.00
domenica sera e lunedì chiuso

Agriturismo Miravalle

vi accolgono Barbara e Davide Migliacci
La Presa 491, 7743 Brusio
Tel. +41 81 846 55 22
info@miravalle.ch; www.miravalle.ch



10 Ristorante Motrice

100%



Il ristorante è gestito dalla nostra famiglia da 4 generazioni dove l'accoglienza, la cordialità e l'ospitalità sono di casa. La cuoca Ornella vi farà gustare le specialità gastronomiche, i pizzoccheri, le crespelle, i capunett, ris cönsk, taiadin ecc. preparate con passione, cura e raffinatezza.

I prodotti sono freschi di giornata esclusivamente dalla Valposchiavo e dal nostro orto. Il nostro ristorante fa parte fin dall'inizio del progetto 100% Valposchiavo e noi ne condividiamo la filosofia.

Siamo lieti di accogliervi in questo suggestivo ristorante pieno di storia.

Orari di apertura:

fino fine ottobre, giornalmente ore 08.00 - 22.00

Ristorante Motrice

Vi accoglie Ornella & Fausto Isepponi-Gugiatti

Via da Spultri 6, 7742 Poschiavo

Tel. +41 81 844 02 27

fausto@isepponi.ch; www.ristorante-motrice.ch



Regionalità all'alpinavera

alpinavera è un'associazione intercantonale, che viene sostenuta da produttori agroalimentari artigianali, contadini e contadine dei cantoni Grigioni, Uri, Glarona e Ticino. alpinavera si impegna a favore della commercializzazione dei prodotti d'alpe, di montagna e quelli regionali.

Di norma, i prodotti possono ricevere il marchio di qualità „regio.garantie“ se sono costituiti da almeno l'80% di ingredienti regionali. Almeno $\frac{2}{3}$ del valore aggiunto deve essere generato anche nella regione. Per la gastronomia sono in vigore speciali direttive. Viene riconosciuto come piatto regionale se preparato con almeno il 60% di ingredienti della regione. Come regione, alpinavera definisce il rispettivo cantone in cui il piatto arriva in tavola. Ma ci sono anche delle eccezioni: va da sé che nei Grigioni, dove si coltiva il grano, i capun devono essere preparati con la farina dei Grigioni per essere considerati un piatto regionale. D'altra parte, poiché nel cantone Uri non c'è farina locale, lo spaetzli, ad esempio, può essere preparato anche con farina svizzera. In Ticino un piatto di polenta è regionale solo con mais ticinese, mentre per i piatti del cantone Glarona è consentito utilizzare il mais della valle del Reno.

alpinavera offre un'ampia scelta di prodotti dalle regioni alpine con oltre 2100 specialità certificate, che si possono acquistare anche online su www.alpinavera.ch.



11 Locanda Marco

La Locanda Marco vi accoglie con un piccolo giardino dove si sposano elementi simbolici come il granito e un vecchio ulivo. Varcata la soglia si può prendere l'ascensore o salire i pochi gradini che conducono alla corte esterna da una trentina di posti, con i tavoli riparati da una tettoia in legno; proprio sotto la collina di Montebello, la terrazza ospita anche una sala riunioni. La cucina è a fondo sala e grazie a una piccola vetrata si possono scoprire i segreti dello chef. Giovani e affiatate, le brigate di sala e di cucina sapranno accogliere i buongustai con un sorriso e un servizio improntati alla professionalità.

Il patron è Luca Merlo cuoco appassionato e sempre alla ricerca di prodotti di alta qualità da proporre in ricette classiche e innovative.

Orari di apertura:

Lu. - Gi. 10.00 - 14.00 e 18.30 - 23.00

Ve. - Sa. 10.00 - 14.00 e 18.30 - 00.00

Domenica giorno di riposo

Locanda Marco

Vi accoglie Luca Merlo

Via Nocca 20, 6500 Bellinzona

Tel. +41 91 290 84 97

info@locandamarco.ch; www.locandamarco.ch



12 Locanda - Villaggio di vacanza TCS

Questa infrastruttura turistica è stata concepita per ospitare coppie, famiglie, associazioni, scuole e gruppi che desiderano svolgervi soggiorni di studio, seminari, o anche semplicemente trascorrere un piacevole soggiorno di svago e sport, immersi nella natura.

Il Villaggio di vacanza TCS, operativo dal 1994, è situato nelle vicinanze di Quinto, in Leventina. Facilmente raggiungibile dall'autostrada, rappresenta un punto di partenza ideale per escursioni nella zona, a piedi o in bicicletta. È composto da un corpo centrale attorniato da accoglienti casette in legno (ex-alloggi militari completamente ristrutturati) che possono ospitare fino a 90 persone.

Momenti di relax che si faranno apprezzare non solo per il panorama offerto, ma anche per l'esperienza gastronomica di alto livello dello chef, Simone Ciaranfi.

Orari di apertura:

aperto tutti i giorni 11.30 - 14.30 e 17.30 - 22.00
gradita la prenotazione

Locanda - Villaggio di vacanza TCS

Vi accoglie Simona Zamberlani

Via Piora, 6776 Piotta

Tel. +41 91 868 15 22

scruengo@tcs-ticino.ch



Übersichtskarte

GLARUS

Glarnerland

- 1 Restaurant Panorama Lihn, Filzbach
- 2 Restaurant Kubli, Glarus

Graubünden

- 3 Hotel medelina, Curaglia
- 4 Rigahaus, Chur
- 5 s'nani, Laax
- 6 Ustria PUNTREIS, Disentis/Mustér
- 7 Zunftthaus zur Rebleuten, Chur

Graubünden - Valposchiavo

- 8 Agriturismo Miravalle, Poschiavo
- 9 Albergo Croce Bianca, Brusio
- 10 Ristorante Motrice, Poschiavo

Tessin

- 11 Locanda Marco, Bellinzona
- 12 Locanda - Villaggio di vacanza TCS





Das Projekt „Kulinarischer Herbst“ wurde von alpinavera und GastroGraubünden unter Mitwirkung von 100% Valposchiavo realisiert.

GASTRO  **GRAUBÜNDEN**



alpinavera **VERA** | **regio**•
garantie

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

Diese Label kennzeichnen zertifizierte Regionalprodukte

