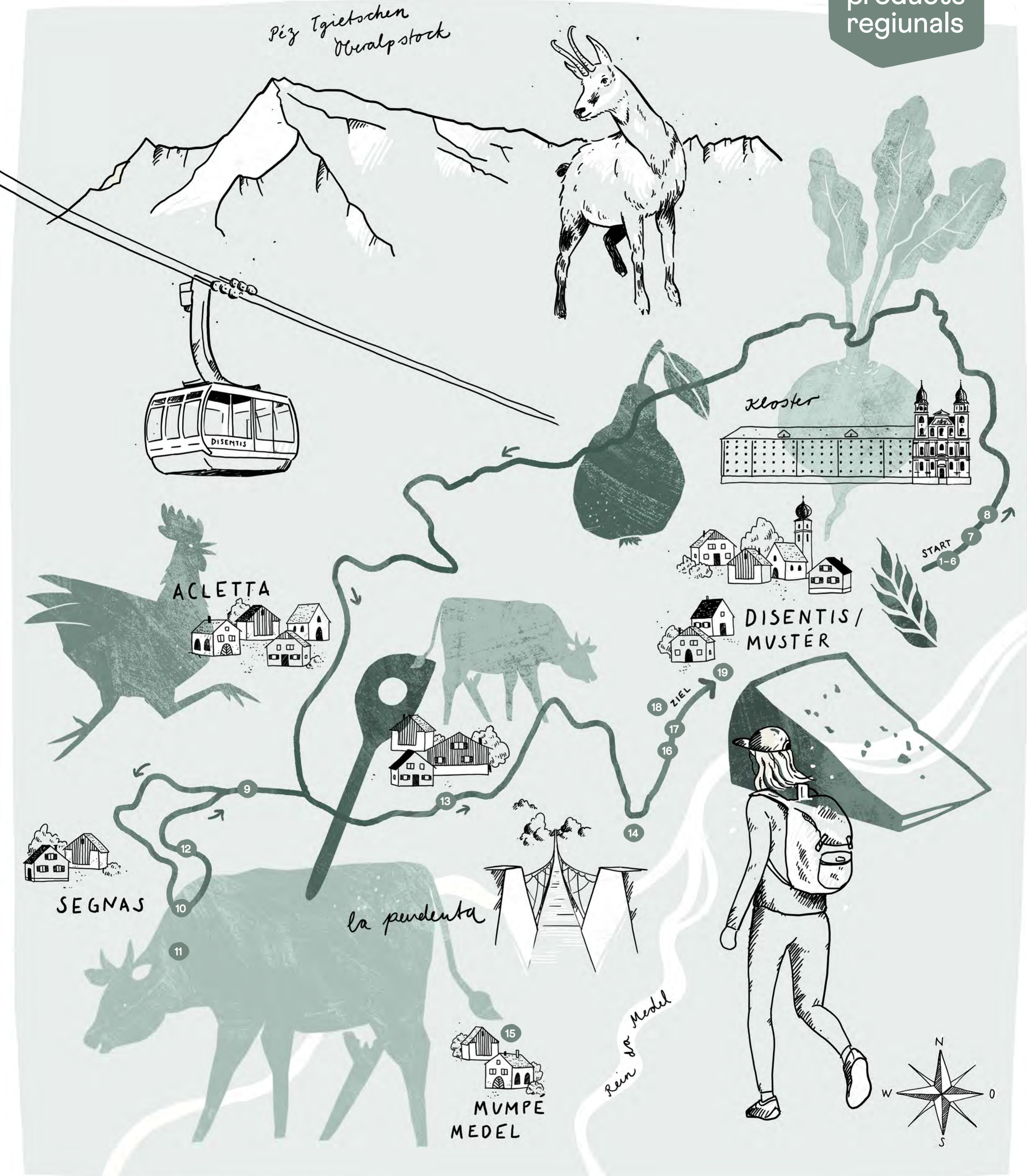


# Disentis / Mustér

Kulinarische Rundwanderung ↔ 10,6 km ⌚ 3h

da  
nus  
products  
regionals



## Kulinarische Rundwanderung

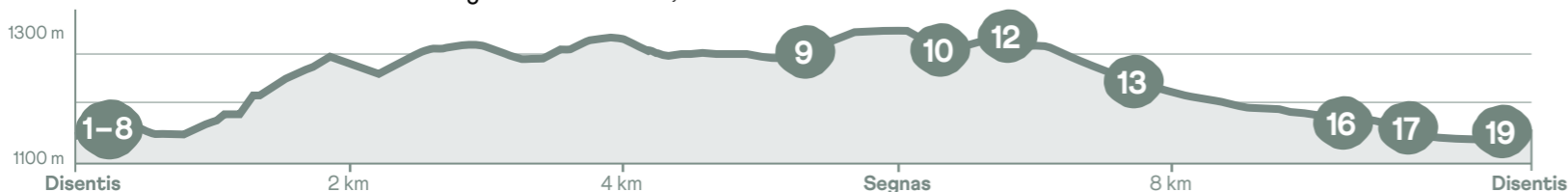
Disentis → Segnas → Disentis

Scanne den Code und lass dich auf der Wanderung digital führen. Verloren gehen soll man auf dieser Wanderung nicht – es sei denn, man verliert sich in den kulinarischen Genüssen.

10,6 km

3h

↕ 426 m ↘ 414 m



## Entdeckenswertes unterwegs

- |                             |                            |                                   |
|-----------------------------|----------------------------|-----------------------------------|
| 1 Tourismus Disentis Sedrun | 8 Kloster Disentis         | 15 Hofladen Manetsch              |
| 2 Marktstand La Caldera     | 9 Hofladen Glaretsch       | 16 Sennaria Surselva              |
| 3 Volg Disentis             | 10 Cresta Segnas           | 17 Center sursilvan d'agricultura |
| 4 Bäckerei Goldmann         | 11 Hofladen Salez          | 18 Spar Disentis                  |
| 5 Stiva Grischuna           | 12 Sialm Fleischtrocknerei | 19 Ustria Puntreis                |
| 6 Mazlaria Venzin           | 13 Restaurant otg          |                                   |
| 7 Klosterladen              | 14 La pendentia            |                                   |

# Unterwegs im Klosterdorf



## Disentis / Mustér Marktstand La Caldera

Via dalla Staziun 079 351 20 96

# 2

Feines vom Hof und von der Alp

Beim Bahnhof bietet der Gemüsebauer Marcus Duff jeden Montagnachmittag seine Waren – Gemüse, Alpkäse, Trockenfleisch und Backwaren – feil.

## Disentis / Mustér Bäckerei Goldmann

Via Cavardras 4 081 947 52 26

# 4

Die Bäckerei Goldmann existiert bereits seit 90 Jahren. «Und jede Generation hat das Rezept unserer Nusstorte verfeinert», verrät Toni Goldmann. Muss man probiert haben.

## Disentis / Mustér Stiva Grischuna

Via Cavardras 3 081 947 52 36

# 5

Ein unvergleichliches Ambiente und eine fantasievolle Küche – das sind nur zwei Vorzüge der Stiva Grischuna.

Die niedrige Stubecke ist aufwendig geschnitzt, das Mobiliar, wie sie, antik. In der Stiva Grischuna von Disentis wirkt alles zeitenthoben. Seit 1805 unverändert ist sie heute eine Topadresse für Feinschmecker von nah und fern. In der übersichtlichen Speisekarte machen einem das Gastgeberpaar Flurina und Michael Häschi-Maissen unter anderem das delikate Stroganoff nach Art von Flurinas Papschmackhaft, das überbackene Entrecôte Stiva und das in der Gastronomie selten gewordene Chateaubriand. «99 Prozent unserer Gäste sind begeistert», sagt Michael, der am Herd fürs leibliche Wohl der Gäste sorgt. Der Ski-Crack Carlo Janka war schon da, ebenso der Starkoch Andreas Caminada, und beide kamen bestimmt nicht nur wegen den 80 Positionen Wein im Keller.



## Unsere Karten. Dein Erlebnis.



## da nus products regionals

Die sechs Ausflugskarten von da nus führen durch die kulinarischen Dörfer der oberen Surselva – auf genussvollen Wanderungen zu Dorf- und Hofläden, Restaurants und Lebensmittelmanufakturen.

Impressum Trägerschaft: Center sursilvan d'agricultura – Umsetzung: Passaport AG  
Illustration: Mira Gislter – Grafik: Anna Sarelletti – Fotografie: Daniela Kienzler  
Text: Roland Falk, Natalia Godglück, Martin Hoch – Lektorat: Claudia Walder, Claudius Wirz

## Unsere Hofläden

Lebensmittel dort kaufen, wo sie ersinnt, kultiviert und produziert werden.

**9 Hof Glaretsch**  
Der lila Bauwagen ist ein Hingucker. Und darin verbirgt sich allerlei Gaumenschmaus: Alpkäse, Fleisch, Capuns oder Gerstensuppe.

Via Glaretsch, Segnas



**11 Biohof Salez**  
Ein Hofladen voller Hochwertigem: von Milch, Eiern über Fleisch bis zu Tee und Süßgebäck.

Via Salez 102, Segnas

**15 Hof Manetsch**  
Die Stizunetta der Familie Manetsch bietet Köstliches: Ziegenrockenwürste, Alpkäse, Alpbutter, Eier oder Bauernhofglace.

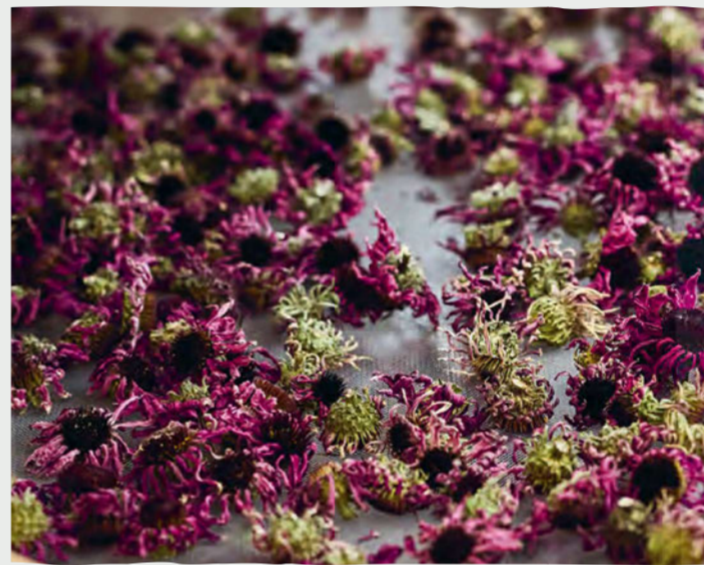
Via Crestas 17, Mumpé Medel

## Disentis / Mustér Klosterladen

Via Claustra 1 081 929 69 00

# 7

«In unserem Tee steckt Spiritualität», verrät Pater Murezi Casanova. Die Kräutermischungen aus dem Klostergarten gibt's nebst Cantuccini, Senf oder Bier im hiesigen Klosterladen.



## Segnas Sialm Fleischtrocknerei

Via Foppas 28 081 947 54 34

# 12

Im Familienbetrieb reifen jede Menge Leckerbissen: Urtümliches wie die Kartoffelwurst, Beinschinken, Speck und Bündnerfleisch.



agricultura surselva val medel Disentis Sedrun



da nus products regionals  
+41 81 936 48 00  
contact@danusch.ch  
Verein Center sursilvan d'agricultura  
Via Lucmagn 31, 7100 Disentis / Mustér

## Die kulinarischen Dörfer der oberen Surselva

da nus products regionals

## Segnas Restaurant otg

Gassa da Cuoz 3 079 450 07 28

# 13

Im Restaurant otg in Segnas kommen konsequent nur saisonale Produkte aus der Region auf den Teller – international inspiriert zubereitet.

«Otg» heisst auf Romanisch acht, eine bedeutende Zahl im Konzept des Gastgeber-Duos Sonia Deflorin und Sven Heller: Kredenzten werden acht Apéro-Getränke, acht Bier-, Rot- und Weissweinsorten. Dazu acht Gerichte, davon zwei Teller mit Fleisch, einer mit Fisch, vier Vegi-Varianten und ein Dessert – auch erhältlich als achtgängiges Degustationsmenü. Alles auf höchstem Niveau. Bien appetit!

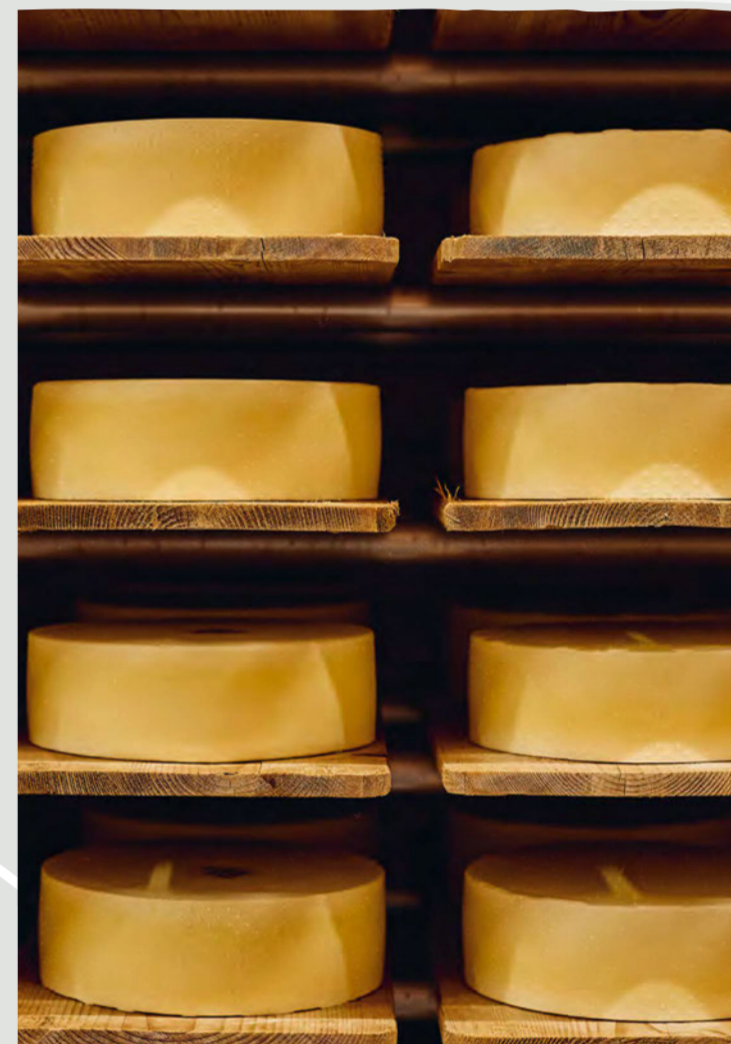
## Disentis / Mustér Sennaria Surselva

Via Lucmagn 33 058 564 99 66

# 16

Hergestellt mit Milch von hier

An der bedienten Theke oder am Selbstbedienungsaufschlag gibt's Disentiser Bergkäse, Mutschli, Kloster- und Tannenkäse oder Trauben- und Goldgräberkäse.



## Kulinarische Karte Disentis / Mustér Unterwegs im Klosterdorf



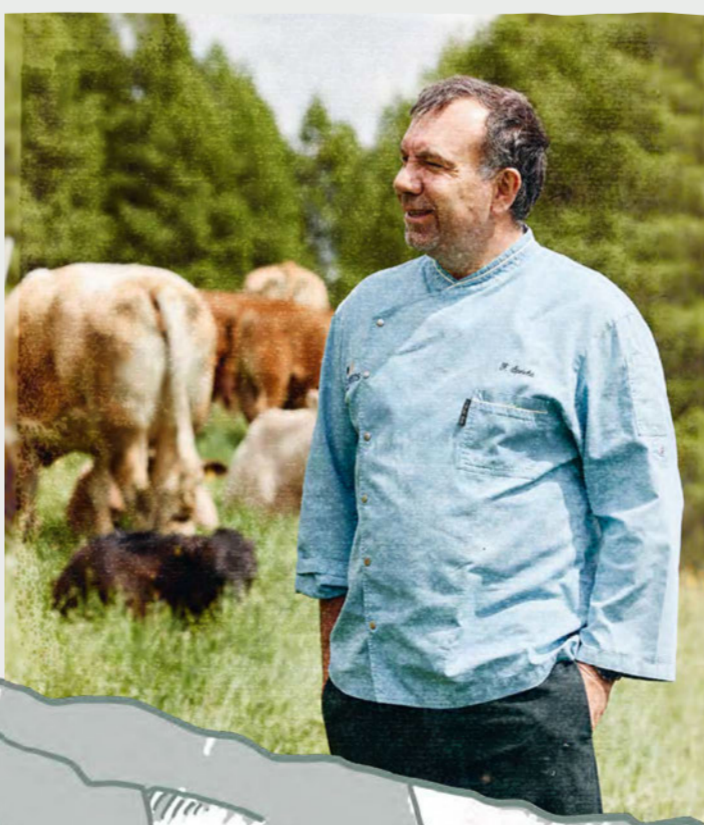
Breil / Brigels Medel / Lucmagn Sumvitg Trun Tujetsch

## Disentis / Mustér Center sursilvan d'agricultura

Via Lucmagn 31 081 936 48 00

# 17

Dem landwirtschaftlichen Verein der Surselva obliegt die Trägerschaft von «da nus – products regionals». Für die regionale Kulinarik setzt sich der Verein mit verschiedensten Initiativen ein – mit Bildungsangeboten, Netzwerkveranstaltungen und einem Gemeinschaftsgarten.



## Disentis / Mustér Ustria Puntreis

Via Cons 11 081 929 56 56

# 19

Fatmir Spescha verwendet in seiner Küche, was die Region hergibt – weil er auf Frische und Qualität setzt.

«Hausgemachtes schafft Zufriedenheit», davon ist der Koch Fatmir Spescha überzeugt. Im Pflegeheim Puntreis, wo sich seine Ustria Puntreis befindet, heisst er Heimbewohner genauso wie auch Gäste willkommen. Statt simple Kost aufzutischen, ist es sein selbsterklärtes Ziel, «das Wissen aus früheren Zeiten zu nutzen.» So pflegt er eine traditionelle Bündner Küche, die er stets frisch und neu präsentiert.

