

Tujetsch

Kulinarische Rundwanderung ↔ 8,4 km ⌚ 2h 27 min

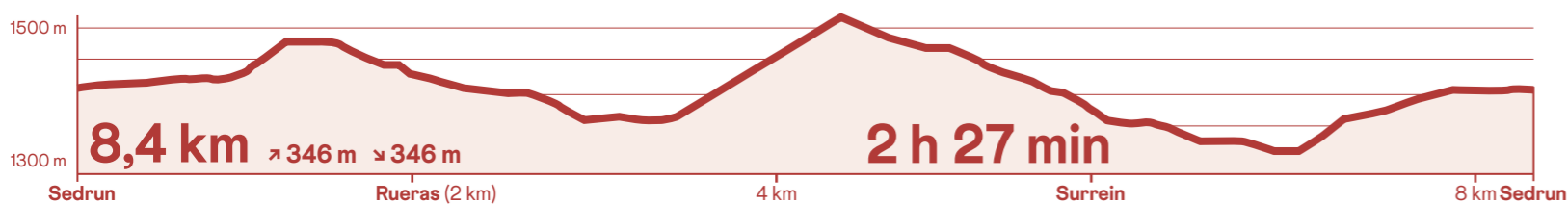
da
nus
products
regionals



Kulinarische Rundwanderung

Sedrun → Rueras → Surrein → Sedrun

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.



Hier scannen



und loswandern!

Entdeckenswertes unterwegs

- | | |
|----------------------|--------------------------|
| 1 Restaurant Krüzli | 7 Leuchtturm Rheinquelle |
| 2 La Miula | 8 Biohof Lagrischa |
| 3 La Conditoria | 9 Camping Viva |
| 4 Biohof Flurin | 10 Ustria Lag da Claus |
| 5 Hof Giozzi | 11 Metzgerei Curschellas |
| 6 Tadeus Alpenbiohof | 12 Bogn Sedrun |

Unterwegs am Oberalppass



1 Restaurant Krüzli

Via Alpsu 79 081 949 11 06

Tradition und Handwerk
Frische und Geschmack

Hier wird man mit regionalen Fleischspezialitäten, Bündner Klassikern und Wein aus der Bündner Herrschaft verwöhnt – dazu noch in charmantem Ambiente.

2 La Conditoria

Via Alpsu 72c 081 936 50 60

Die Sedruner La Conditoria von Reto Schmid produziert die kleinsten Nusstörtchen der Welt – und Unmengen anderer beliebter Süßigkeiten.

Fragt man ihn nach seinem Beruf, braucht Reto Schmid bloss den linken Unterarm freizumachen: «Gaumenverzauberer» steht da eintätowiert, was absolut treffend ist. Schmid's «Genussladen» in seiner La Conditoria in Sedrun präsentiert sich als Eldorado mit unzähligen süßen Leckerbissen. Eriesene Pralinen und Trüffel gibt es da, unter anderem auch den Schoko-Brotaufstrich Schmidella – und selbstverständlich den Renner alles Hausgemachten: die wohl kleinste Nusstorte der Welt.

Pro Woche setzt der Betrieb 8000 Stück Patisserie ab, pro Jahr nebst den Millionen Nusstörtchen auch 100 Tonnen selbstertüftelte Schokolade. Was treibt Reto Schmid an? «Freude. Für mich ist jeder Tag eine Praline.»



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: Passport AG
Illustration: Mira Gisler – Grafik: Anna Sarcelletti – Fotografie: Daniela Kienzler
Text: Roland Falk, Natalia Godglück, Martin Hoch – Lektorat: Claudia Walder

3 La Miula

Via Claustra 1 081 929 69 00

Das «Krümel», wie das Café auf Romanisch heisst, ist das Wohnzimmer von Sedrun. Das Lokal, das gleichzeitig Bäckerei und Restaurant ist, empfängt einen mit stilvoller Einrichtung und sofortigem Wohlfühlfaktor: Bequeme Sessel, ein gemütliches Sofa und diverse Holztische laden zu Speis und Trank.



Unsere Hofläden

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

4 Biohof Flurin

Der Hofladen bietet Fleisch, Würste, Sirup und weitere hofeigene und hausgemachte Produkte feil.
Via Flurin 30, Rueras

8 Biohof Lagrischa

Im Laden des Camping Viva findet man eine Palette an Produkten der Familie Monn. Ein besonderer Leckerbissen ist der Esel-Salami.
Via Prau Cumin 11, Rueras

5 Hof Giossi

Kräutersalz, Chili-Öl, verschiedene Konfitüren und Bio-Fleisch der eigenen Tiere. Der kleine Hofladen bietet viel Feines.
Via Alpsu 200, Rueras

6 Tadeus Alpenbiohof

Das Fleisch von Andri Giossis schottischen Hochlandrindern in Rueras ist aromatisch, eher dunkel und schön marmoriert.
Via dalla Fontauna 7, Rueras



7 Leuchtturm Rheinquelle

Gassa da Cuoz 3 079 450 07 28



Hoch oben auf der Passhöhe des Oberalppasses steht ein Solitär der Alpen – ein Leuchtturm aus Rotterdam. Er deutet an, wohin das Wasser des Rheins fließt, dessen Quelle sich hier oben am Tomasee befindet. Von hier aus lohnenswert sind ausserdem Wanderungen zur Badus- und Maighelshütte.

9 Camping Viva

Via Prau Cumin 11 079 126 80 61

Hübsches Restaurant mit Blick in die Natur



Der Naturcamping setzt auf Bio-Produkte, wenn möglich aus der Region, und punktet mit Hausgemachtem.



Kulinarische Karte Tujetsch

Unterwegs am Oberalppass



10 Ustria Lag da Claus

Lag da Claus

In der Ustria beim Badeseer Lag da Claus kommt Ferienstimmung auf. Und beim Genuss des «Claus», dem Tujetscher Pendant zum «Hugo», auch gleich noch Feierlaune. Im «Claus», Rätoromanisch für Klaus, treffen sich lokaler Holunderblüten-sirup und Weisswein aus der Bündner Herrschaft.

Piz giuv



11 Metzgerei Curschellas

Via Alpsu 73 081 949 11 05

Bekannt für den Tujetscher Rohschinken und für seine delikaten Trockenwürste wie die Liorgia naira, die schwarze Wurst.

Die Familie Curschellas – in Tujetsch ein Synonym für hochwertige Fleisch- und Wurstwaren – versteht sich bereits seit 1928 als Familienbetrieb und pflegt ihre Rezepte über Generationen. Wer ausserdem nicht nur eine Wurst in seinen Rucksack einpacken, sondern gleich eine Party veranstalten möchte, kann die Curschellas auch als Catering anheuern.