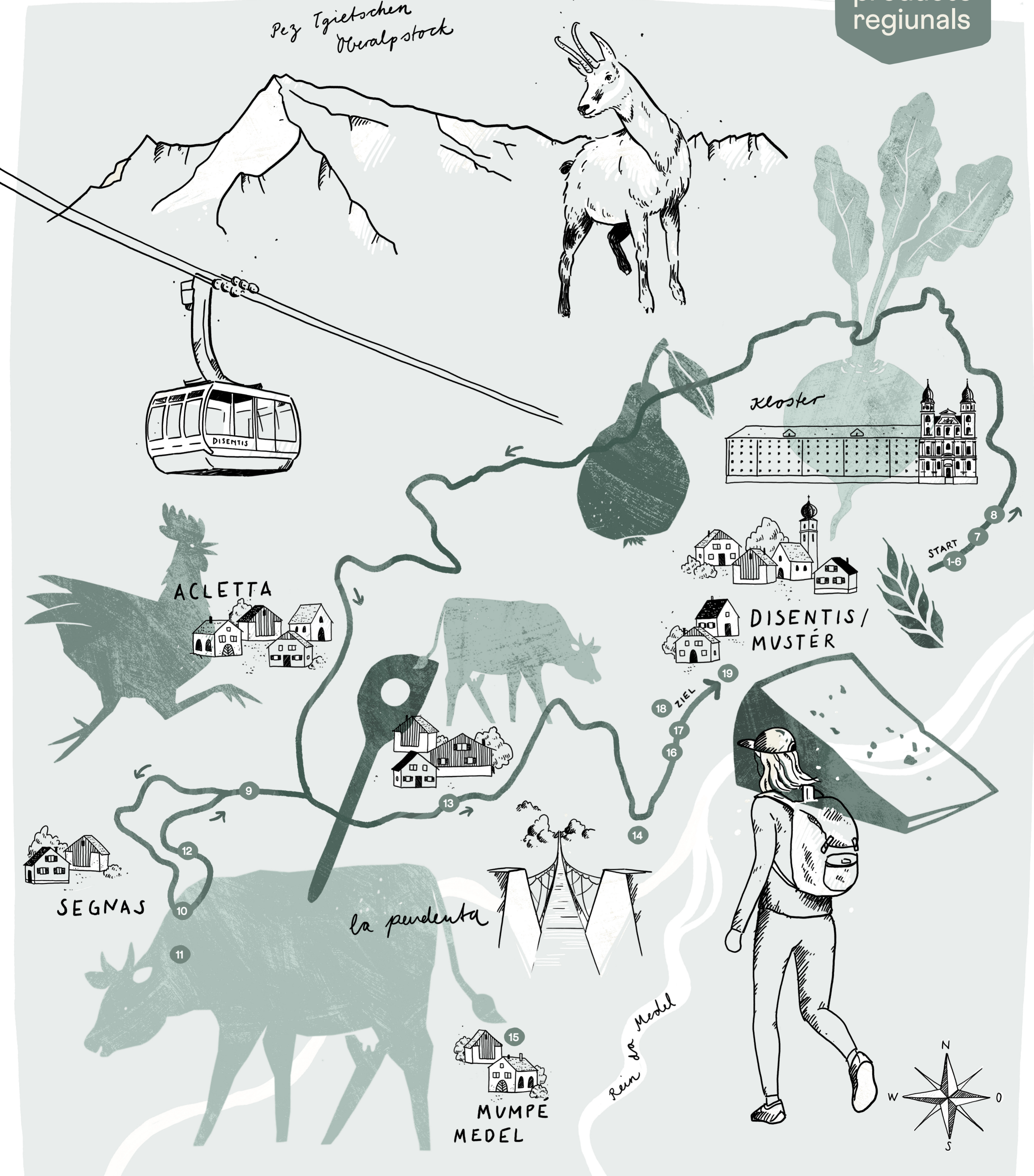


Disentis / Mustér

Kulinarische Rundwanderung ↔ 10,6 km ⌚ 3 h 4 min

da
nus
products
regionals

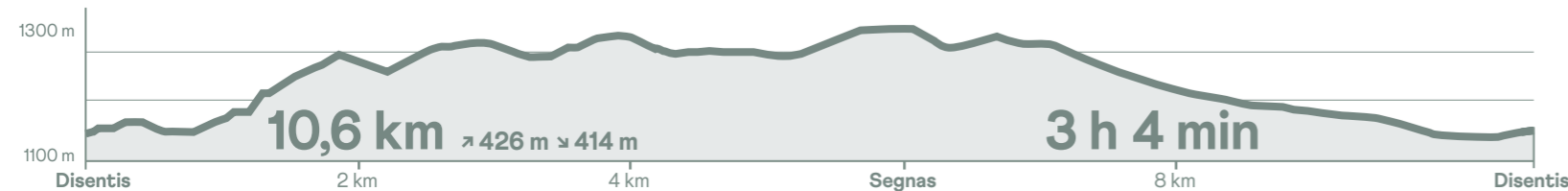
*Pez Tgietschen
Muralpstock*



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.



Hier scannen



und loswandern!

Entdeckenswertes unterwegs

- | | | |
|---------------------------|----------------------------|-----------------------------------|
| 1 Gästefo 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 2

Via dalla Staziun 079 35120 96

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 4

Via Cavardiras 4 081 947 52 26

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 5

Via Cavardiras 3 081 947 52 36

Ein unvergleichliches Ambiente und eine fantasievolle Küche – das sind die grossen Pluspunkte 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 Häsch-Maissen unter anderem das delikate Stroganoff nach Art von Flurinas Papa schmackhaft, 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: Passport AG
Illustration: Mira Gisler – Grafik: Anna Sarcolletti – Fotografie: Daniela Kienzler
Text: Roland Falk, Natalia Godglück, Martin Hoch – Lektorat: Claudia Walder

Unsere Hofläden

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

9 Hof Glaretsch

Das lila Haus ist ein Hingucker. Und darin verbirgt sich allerlei Gaumenschmaus: Alpkäse, Fleisch, Capuns oder Gerstensuppe. Hof Glaretsch, Disentis

Eiern über Fleisch bis zu Tee und Süssegebäck. Via Salez 102, Segnas menaschi-bucheli.ch

15 Hof Manetsch

Die Stizunetta der Familie Manetsch bietet Köstliches: Ziegentrockenwürste, Alpkäse, Alpbutter, Eier oder Bauernhofglace. Via Crestas 17, Mumpé Medel

11 Biohof Salez

Ein Hofladen voller Hochwertigem: von Milch,

Disentis/Mustér

Mazlaria Venzin 6

Via Sursilvana 23 081 947 52 39

Über die Theke gehen an Bündner Luft getrocknete Kartoffel- und Hirschwürste, Andutgel und im Herbst Wild aus einheimischer Jagd.

Disentis/Mustér

Kloster Disentis 7

Via Claustra 1 081 929 69 00

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

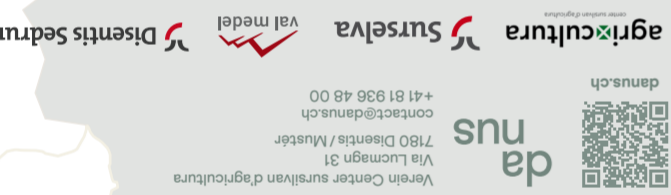


Segnas

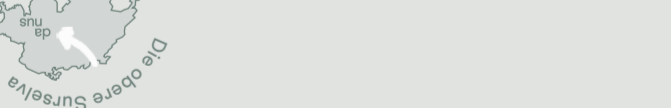
Sialm Fleischtrocknerei 12

Via Foppas 28 081 947 54 34

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



Die kulinarischen Dörfer der oberen Surselva
da nus präsentiert die regionale Kulinarik der oberen Surselva: vom Hofläden bis zum Dorf- und Metzgerei und vom Alpbett bis zum Gourmetrestaurant.



Segnas

Restaurant otg 13

Gassa da Cuoz 3 079 450 07 28

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: Kredenz 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 16

Via Lucmagn 33 058 564 99 66

Hergestellt mit Milch von hier

An der bedienten Theke oder am Selbstbedienungsmatratzen 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 17

Via Lucmagn 31 081 936 48 00

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.

Pez Tgietschen
Oweralpstock



Disentis/Mustér

Ustria Puntreis 19

Via Cons 11 081 929 56 56

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.

