

Programmübersicht der Genusswoche 2025

Datum	Zeit	Ort	Information	Beschreibung
Samstag, 13.9.2025	11.00 – 16.00 Uhr	San Niclà	Information	Markt mit lokalen Köstlichkeiten und Handwerkskunst aus Tschlin (Bun Tschlin) mit musikalischer Begleitung von «Tanzlischem»
	12.00 – 14.00 Uhr	Hof Zuort, Ramosch	Anmeldung	Mittagsmenü: Pffiferling-Risotto mit Speck oder vegetarisch Ausgewähltes vom Wagyu (Rind) mit Polenta, Pastinake und Rosenkohl
	17.00 – 19.00 Uhr	Crusch Alba, Guarda	Anmeldung	Kreationen von diversen Iva-Produkten von Heidi Badel: Sorbet da Iva, Crocants cun Iva, Iva Sour und Iva Spritz
	Ab 17.00 Uhr	Hotel Belvedere, Scuol	Anmeldung	Willkommens-Apéro mit einer Grösse aus dem Schweizer Weinbau
	Ab 17.00 Uhr	Hotel Arnica, Scuol	Anmeldung	Willkommens-Apéro mit einem Produzenten
	18.00 – 20.00 Uhr	Hotel Bär und Post, Zernez	Anmeldung	Abendmenü: 3-Gang Angusmenü
	18.00 – 20.00 Uhr	Chamanna Cluozza, Zernez	Anmeldung	Regionale Menüs

Sonntag, 14.9.2025	08.00 – 12.00 Uhr	Hotel Arnica, Scuol	Anmeldung	Brunch mit Produzenten
	12.00 – 14.00 Uhr	Hof Zuort, Ramosch	Anmeldung	Mittagsmenü: Pfifferling-Risotto mit Speck oder vegetarisch Ausgewähltes vom Wagyu (Rind) mit Polenta, Pastinake und Rosenkohl
	18.00 – 20.00 Uhr	Hotel Bär und Post, Zernez	Anmeldung	Abendmenü: 3-Gang Angusmenü
	18.00 – 20.00 Uhr	Chamanna Cluozza, Zernez	Anmeldung	Regionale Menüs
	Ab 19.00 Uhr	GuardaVal, Scuol	Anmeldung	Bergbeiz trifft GuardaVal. Claudia Kläger vom Gasthaus Avrona kocht für Sie
Montag, 15.9.2025	08.00 – 12.00 Uhr	Chamanna Cluozza, Zernez	Anmeldung	Transport lokaler Produkte wie Eier und Honig im Rucksack der Gäste vom Kühlschrank in Zernez zur Chamanna Cluozza Hütte
	12.00 – 14.00 Uhr	Hof Zuort, Ramosch	Anmeldung	Mittagsmenü: Pfifferling-Risotto mit Speck oder vegetarisch Ausgewähltes vom Wagyu (Rind) mit Polenta, Pastinake und Rosenkohl
	12.00 – 16.00 Uhr	Hotel Arnica, Scuol	Anmeldung	Kräuterwanderung, Waldbaden und anschliessender Apéro mit Kräuter-Cocktails

	16.30 – 18.00 Uhr	Chamanna Cluozza, Zernez	Anmeldung	Was is(s)t anders am Engadiner Honig? Sinnlich-süsse Geschichten zum Riechen, Schmecken und Anfassen über Bienen, Pollen, Wachs, Honig und viele mehr. Präsentiert durch die Imkerin Jolanda Kaufmann
	18.00 – 20.00 Uhr	Chamanna Cluozza, Zernez	Anmeldung	Abendmenü: 4-Gänger mit Anektoten zu den Hofprodukten. Produzent: Biohof Scheschna, Familie Duschletta
	18.00 – 20.00 Uhr	Hotel Bär und Post, Zernez	Anmeldung	Abendmenü: 3-Gang Angusmenü
	Ab 19.00 Uhr	Hotel Belvedere, Scuol	Anmeldung	Pâtisserie vom Feinsten: Lucie Bailloux vom «Garde-Manger» in Ardez mit ihren Dessertkreationen
Dienstag, 16.9.2025	12.00 – 14.00 Uhr	Hof Zuort, Ramosch	Anmeldung	Mittagsmenü: Pfifferling-Risotto mit Speck oder vegetarisch Ausgewähltes vom Wagyu (Rind) mit Polenta, Pastinake und Rosenkohl
	12.00 – 18.00 Uhr	Hotel Belvedere, Scuol	Anmeldung	Genussmarkt: Produzent*innen aus dem Unterengadin präsentieren ihre Köstlichkeiten
	18.00 – 20.00 Uhr	Chamanna Cluozza, Zernez	Anmeldung	Regionale Menüs
	18.00 – 20.00 Uhr	Hotel Bär und Post, Zernez	Anmeldung	Abendmenü: 3-Gang Angusmenü
	Ab 19.00 Uhr	Hotel Arnica, Scuol	Anmeldung	Abendveranstaltung mit einem Produzenten Spezialmenü und Bier

Mittwoch, 17.9.2025	08.00 – 10.00 Uhr	Hotel Chalavaina, Müstair	<u>Anmeldung</u>	Gemeinsam den Sonnenaufgang geniessen und anschliessend Brunchen Schlechtwetterprogramm: Führung im Kloster und / oder Führung durch das Chasa Chalavaina und anschliessendem Brunch
	12.00 – 14.00 Uhr	Hof Zuort, Ramosch	<u>Anmeldung</u>	Mittagsmenü: Pfifferling-Risotto mit Speck oder vegetarisch Ausgewähltes vom Wagyu (Rind) mit Polenta, Pastinake und Rosenkohl
	14.00 – 18.00 Uhr	Hotel Arnica, Scuol	<u>Anmeldung</u>	Picknick und Iva Apéro
	Ab 14.00 Uhr	Crusch Alba, Guarda	<u>Anmeldung</u>	Nachmittags-Tee mit Madeleine Papst von Staletta: Sie präsentiert ihre Produkte (Tee und Sirup)
	17.00 – 21.00 Uhr	Hotel Bär und Post, Zernez	<u>Anmeldung</u>	Präsentation über Landwirtschaft, Aperitif mit Angus Salsiz und Trockenfleisch sowie saisonales 3-Gang-Menü
Donnerstag, 18.9.2025	08.00 – 12.00 Uhr	Hotel Arnica, Scuol	<u>Anmeldung</u>	Morgen-Yoga im Freien und frischen Smoothies
	12.00 – 14.00 Uhr	Hof Zuort, Ramosch	<u>Anmeldung</u>	Mittagsmenü: Pfifferling-Risotto mit Speck oder vegetarisch Ausgewähltes vom Wagyu (Rind) mit Polenta, Pastinake und Rosenkohl
	17.00 – 19.00 Uhr	Hotel Belvedere, Scuol	<u>Anmeldung</u>	Weindegustation mit den Lieblingsweinen der Sommelière Dagmar Jandlova

	17.00 – 20.00 Uhr	Hotel Chalamandrin, Ftan	Anmeldung	Apéro und einheimische Lammspezialitäten in Begleitung des Schafzüchters Armon Lehne sowie à la Carte-Angebot
	18.00 – 20.00 Uhr	Gasthaus Avrona, Tarasp	Anmeldung	Überraschungs-Honigmenü: Erleben der Klanginstallation des Bienenstocks mit Curdin Tones
	18.00 – 20.00 Uhr	Ustaria Tschlin, Tschlin	Anmeldung	Menü mit Produkten aus Bun Tschlin: Che Chaschöl, Prodots Etter, Bacharia Zanetti, Biera Engiadinaisa, Mia Iva und mehr
	18.00 – 20.00 Uhr	Hotel Bär und Post, Zernez	Anmeldung	Abendmenü: 3-Gang Angusmenü
	18.00 – 20.00 Uhr	Chamanna Cluozza, Zernez	Anmeldung	Regionale Menüs
Freitag, 19.9.2025	12.00 – 14.00 Uhr	Hof Zuort, Ramosch	Anmeldung	Mittagsmenü: Pfifferling-Risotto mit Speck oder vegetarisch Ausgewähltes vom Wagyu (Rind) mit Polenta, Pastinake und Rosenkohl
	12.00 – 16.00 Uhr	Hotel Belvedere, Scuol	Anmeldung	Kräuterwanderung: Vreni Conradin erzählt Ihnen alles über Wildkräuter und serviert eine «Marenda» im Grünen
	16.00 – 19.00 Uhr	Chamanna Cluozza, Zernez	Anmeldung	Edler Käse aus dem Naturpark: Wie schafften es die Biomilchprodukte aus dem kleinen Tal an die Weltspitze? Erfolgsgeschichten zum Hören und Probieren aus der Biosfera Val Müstair

				Präsentiert von: Janic Fasser, selbständiger Landwirt und Geschäftsführer der Chascharia Val Müstair
	18.00 – 20.00 Uhr	Hotel Bär und Post, Zernez	Anmeldung	Abendmenü: 3-Gang Angusmenü
	19.00 – 21.00 Uhr	Hotel Arnica, Scuol	Anmeldung	Tavolata mit Gerichten aus regionalen Produkten und Getränkebegleitung
	19.00 – 21.00 Uhr	Chamanna Cluozza, Zernez	Anmeldung	Abendessen: 4-Gänger mit Anekdoten zu den preisgekrönten-Milchprodukten aus dem Münstertal Produzent: Chascharia Val Müstair, Bioprodukte aus der Biosfera, Janic Fasser
Samstag, 20.9.2025	08.00 – 12.00 Uhr	Hotel Arnica, Scuol	Anmeldung	Brunch mit Produzenten
	12.00 – 14.00 Uhr	Hof Zuort, Ramosch	Anmeldung	Mittagsmenü: Pfifferling-Risotto mit Speck oder vegetarisch Ausgewähltes vom Wagyu (Rind) mit Polenta, Pastinake und Rosenkohl
	17.00 – 19.00 Uhr	Crusch Alba, Guarda	Anmeldung	Spritz o'clock mit Madeleine Papst: Exklusive Apéro-Kreationen mit Staletta-Produkten machen
	Ab 18.00 Uhr	Hotel Chalamandrin, Ftan	Anmeldung	À la Carte-Angebot

	Ab 18.00 Uhr	Gasthaus Avrona, Tarasp	Anmeldung	Abendmenü in Begleitung von Rebekka Kern mit einem Honigmenü und anschliessendem Honigfilm ab 21.00 Uhr
	18.00 – 20.00 Uhr	Hotel Bär und Post, Zernez	Anmeldung	Abendmenü: 3-Gang Angusmenü
	18.00 – 20.00 Uhr	Chamanna Cluozza, Zernez	Anmeldung	Regionale Menüs
	19.00 – 21.00 Uhr	Hotel Belvedere, Scuol	Anmeldung	Grosses Abschiedsabendessen mit Überraschungsköchin
Sonntag, 21.9.2025	13.30 – 16.00 Uhr	Gasthaus Avrona, Tarasp	Anmeldung	Honigkuchen, Lebkuchen, Bienenstich, Honigwaffeln und Bla backen sowie Pferdereien mit Bos cha, Theresia Gertschnig und Jenny Rothermund Das Programm findet nur bei schönem Wetter ab 13.30 Uhr statt. Keine Anmeldung erforderlich