

Programmübersicht der Genusswoche 2025

Datum	Zeit	Ort	Inspiration	Beschreibung
13.9.2025	11.00 – 16.00 Uhr	San Niclà	Weitere Informationen	Markt mit lokalen Köstlichkeiten und Handwerkskunst aus Tschlin (Bun Tschlin) mit musikalischer Begleitung von «Tanzlischem».
	12.00 Uhr	Hof Zuort	Weitere Informationen	Pfifferlingrisotto mit Speck oder Vegi, Ausgewähltes vom Wagyu mit Polenta, Pastinake und Rosenkohl. Voranmeldung beim Hof Zuort erforderlich.
	17.00 Uhr	Crusch Alba, Guarda	Weitere Informationen	Verschiedene Produkte mit Iva von Heidi Badel kreieren: Sorbet da Iva, Crocants cun Iva, Iva Sour und Iva spritz. Voranmeldung beim Crusch Alba erforderlich.
	17.00 Uhr	Hotel Belvedere	Weitere Informationen	Welcome-Apéro mit einer Grösse aus dem Schweizer Weinbau. Voranmeldung beim Hotel Belvedere erforderlich.
	18.00 Uhr	Hotel Bär und Post	Weitere Informationen	3-Gang Angusmenü. Voranmeldung beim Hotel Bär und Post erforderlich.
	18.30 Uhr	Chamanna Cluozza	Weitere Informationen	Regionale Menüs. Voranmeldung bei der Chamanna Cluozza erforderlich.
	19.00 Uhr	Hotel Arnica	Weitere Informationen	Welcome-Apéro mit einer Grösse aus dem Schweizer Weinbau. Voranmeldung beim Hotel Arnica erforderlich.
14.9.2025	8.00 Uhr	Hotel Arnica	Weitere Informationen	Brunch mit Produzent*innen. Voranmeldung beim Hotel Arnica erforderlich.

	12.00 Uhr	Hof Zuort	Weitere Informationen	Pfifferlingrisotto mit Speck oder Vegi, Ausgewähltes vom Wagyu mit Polenta, Pastinake und Rosenkohl. Voranmeldung beim Hof Zuort erforderlich.
	18.00 Uhr	Hotel Bär und Post	Weitere Informationen	3-Gang Angusmenü. Voranmeldung beim Hotel Bär und Post erforderlich.
	18.30 Uhr	Chamanna Cluozza	Weitere Informationen	Regionale Menüs. Voranmeldung bei der Chamanna Cluozza erforderlich.
	18.00 Uhr	Hotel GuardaVal	Weitere Informationen	Bergbeiz meets GuardaVal: Claudia Kläger vom Gasthaus Avrona kocht für Sie. Voranmeldung beim Hotel GuardaVal erforderlich.
15.9.2025	8.00 Uhr	Chamanna Cluozza	Weitere Informationen	Transport lokaler Produkte wie Eier und Honig im Rucksack der Gäste vom Kühlschrank in Zernez zur Chamanna Cluozza Hütte. Voranmeldung bei der Chamanna Cluozza erforderlich.
	12.00 Uhr	Hof Zuort	Weitere Informationen	Pfifferlingrisotto mit Speck oder Vegi, Ausgewähltes vom Wagyu mit Polenta, Pastinake und Rosenkohl. Voranmeldung beim Hof Zuort erforderlich.
	12.30 Uhr	Hotel Arnica	Weitere Informationen	Kräuterwanderung, Waldbaden und anschliessender Apéro mit Kräuter-Cocktails. Voranmeldung beim Hotel Arnica erforderlich.
	16.30 Uhr	Chamanna Cluozza	Weitere Informationen	Was is(s)t anders am Engadiner Honig? Sinnlich-süsse Geschichten zum Riechen, Schmecken und Anfassen über Bienen, Pollen, Wachs, Honig und vieles mehr. Voranmeldung bei der Chamanna Cluozza erforderlich.
	18.00 Uhr	Hotel Bär und Post	Weitere Informationen	3-Gang Angusmenü. Voranmeldung beim Hotel Bär und Post erforderlich.

	18.30 Uhr	Chamanna Cluozza	Weitere Informationen	4-Gang Abendessen mit Anekdoten zu den Hofprodukten vom Biohof Scheschna der Familie Duschletta. Voranmeldung bei der Chamanna Cluozza erforderlich.
	19.30 Uhr	Hotel Belvedere	Weitere Informationen	Pâtisserie vom Feinsten: Lucie Bailloux vom «Garde-Manger» in Ardez mit ihren Dessertkreationen. Voranmeldung beim Hotel Belvedere erforderlich.
16.9.2025	12.00 Uhr	Hof Zuort	Weitere Informationen	Pfifferlingrisotto mit Speck oder Vegi, Ausgewähltes vom Wagyu mit Polenta, Pastinake und Rosenkohl. Voranmeldung beim Hof Zuort erforderlich.
	12.30 Uhr	Hotel Belvedere	Weitere Informationen	Genussmarkt - Produzent*innen aus dem Unterengadin präsentieren ihre Köstlichkeiten. Voranmeldung beim Hotel Belvedere erforderlich.
	18.00 Uhr	Hotel Bär und Post	Weitere Informationen	3-Gang Angusmenü. Voranmeldung beim Hotel Bär und Post erforderlich.
	18.30 Uhr	Chamanna Cluozza	Weitere Informationen	Regionale Menüs. Voranmeldung bei der Chamanna Cluozza erforderlich.
	19.00 Uhr	Hotel Arnica	Weitere Informationen	Abendveranstaltung mit Produzenten, Spezialmenü und Bier. Voranmeldung beim Hotel Arnica erforderlich.
17.9.2025	8.00 Uhr	Hotel Chalavaina	Weitere Informationen	Gemeinsam den Sonnenaufgang geniessen und anschliessend Brunchen. Bei Schlechtwetter: Führung im Kloster oder Führung durch das Chasa Chalavaina mit anschliessendem Brunch. Voranmeldung beim Hotel Chalavaina erforderlich.

18.9.2025	12.00 Uhr	Hof Zuort	<u>Weitere Informationen</u>	Pfifferlingrisotto mit Speck oder Vegi, Ausgewähltes vom Wagyu mit Polenta, Pastinake und Rosenkohl. Voranmeldung beim Hof Zuort erforderlich.
	14.00 Uhr	Crusch Alba, Guarda	<u>Weitere Informationen</u>	Afternoontea cun Madeleine Papst da la Stalletta: Madeleine Papst präsentiert ihre Produkte. Tee und Sirups können degustiert werden. Voranmeldung beim Hotel Bär und Post erforderlich.
	14.00 Uhr	Hotel Arnica	<u>Weitere Informationen</u>	Picknick und Iva Apéro. Voranmeldung beim Hotel Arnica erforderlich.
	17.30 Uhr	Hotel Bär und Post	<u>Weitere Informationen</u>	Präsentation über Landwirtschaft, Aperitif mit Angus Salsiz und Trockenfleisch und saisonales 3-Gang-Menü mit Fleisch. Voranmeldung beim Hotel Bär und Post erforderlich.
	8.00 Uhr	Hotel Arnica	<u>Weitere Informationen</u>	Morgen-Yoga im Freien und frischen Smoothies. Voranmeldung beim Hotel Arnica erforderlich.
	12.00 Uhr	Hof Zuort	<u>Weitere Informationen</u>	Pfifferlingrisotto mit Speck oder Vegi, Ausgewähltes vom Wagyu mit Polenta, Pastinake und Rosenkohl. Voranmeldung beim Hof Zuort erforderlich.
	17.00 Uhr	Hotel Belvedere	<u>Weitere Informationen</u>	Weindegustation mit den Lieblingsweinen der Sommelière Dagmar Jandlova. Voranmeldung beim Hotel Belvedere erforderlich.

	17.30 Uhr	Hotel Chalamandrin	Weitere Informationen	Apéro und einheimische Lammspezialitäten mit Begleitung vom Schafzüchter Armon Lehner. Voranmeldung beim Hotel Chalamandrin erforderlich.
	18.00 Uhr	Gasthaus Avrona	Weitere Informationen	Gasthaus Avrona Überraschungs-Honigmenü, Erleben der Klanginstallation von dem Bienenstock mit Curdin Tones. Voranmeldung beim Gasthaus Avrona erforderlich.
	18.00 Uhr	Ustaria Tschlin	Weitere Informationen	Ustaria Tschlin Menü mit Produkten aus Bun Tschlin: Che Chaschöl, Prodots Etter, Bacharia Zanetti, Biera Engadinaisa, Mia Iva usw. Voranmeldung bei der Ustaria Tschlin erforderlich.
	18.00 Uhr	Hotel Bär und Post	Weitere Informationen	3-Gang Angusmenü. Voranmeldung beim Hotel Bär und Post erforderlich.
	18.30 Uhr	Chamanna Cluozza	Weitere Informationen	Regionale Menüs. Voranmeldung bei der Chamanna Cluozza erforderlich.
19.9.2025	12.00 Uhr	Hof Zuort	Weitere Informationen	Pfifferlingrisotto mit Speck oder Vegi, Ausgewähltes vom Wagyu mit Polenta, Pastinake und Rosenkohl. Voranmeldung beim Hof Zuort erforderlich.
	12.30 Uhr	Hotel Belvedere	Weitere Informationen	Kräuterwanderung: Vreni Conradin erzählt Ihnen alles über Wildkräuter und serviert eine Marenda im Grünen. Voranmeldung beim Hotel Belvedere erforderlich.

	16.30 Uhr	Chamanna Cluozza	Weitere Informationen	Edler Käse aus dem Naturpark: Wie schafften es die Bio-milchprodukte 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. Voranmeldung bei der Chamanna Cluozza erforderlich.
	17.30 Uhr	Hotel Chalamandrin	Weitere Informationen	À la Carte-Angebot. Voranmeldung beim Hotel Chalamandrin erforderlich.
	18.00 Uhr	Hotel Bär und Post	Weitere Informationen	3-Gang Angusmenü. Voranmeldung beim Hotel Bär und Post erforderlich.
	18.30 Uhr	Chamanna Cluozza	Weitere Informationen	4-Gang Abendessen mit Anekdoten zu den preisgekrönten Milchprodukten aus dem Münstertal Produzent: Chascharia Val Müstair, Bioprodukte aus der Biosfera, Janic Fasser. Voranmeldung bei der Chamanna Cluozza erforderlich.
	19.30 Uhr	Hotel Arnica	Weitere Informationen	Tavolata mit Gerichten aus regionalen Produkten und Getränkebegleitung. Voranmeldung beim Hotel Arnica erforderlich.
20.9.2025	8.00 Uhr	Hotel Arnica	Weitere Informationen	Brunch mit Produzenten. Voranmeldung beim Hotel Arnica erforderlich.
	12.00 Uhr	Hof Zuort	Weitere Informationen	Pfifferlingrisotto mit Speck oder Vegi, Ausgewähltes vom Wagyu mit Polenta, Pastinake und Rosenkohl. Voranmeldung beim Hof Zuort erforderlich.

	17.00 Uhr	Crusch Alba, Guarda	Weitere Informationen	Spritz o `clock cun Madeleine Papst: Nus fain exclusiv Apéro creaziuns culs prodots da la Staletta. Voranmeldung beim Crusch Alba erforderlich.
	17.30 Uhr	Hotel Chalamandrin	Weitere Informationen	À la Carte-Angebot. Voranmeldung beim Hotel Chalamandrin erforderlich.
	18.00 Uhr	Hotel Bär und Post	Weitere Informationen	3-Gang Angusmenü. Voranmeldung beim Hotel Bär und Post erforderlich.
	18.00 Uhr	Gasthaus Avrona	Weitere Informationen	Gasthaus Avrona Abendmenü mit Rebekka Kern mit einem Honigmenü und anschliessendem Honigfilm. Voranmeldung beim Gasthaus Avrona erforderlich.
	18.30 Uhr	Chamanna Cluozza	Weitere Informationen	Regionale Menüs. Voranmeldung bei der Chamanna Cluozza erforderlich.
	19.00 Uhr	Hotel Belvedere	Weitere Informationen	Grosses Abschiedsdîner mit Überraschungsköchin. Voranmeldung beim Hotel Belvedere erforderlich.
21.9.2025	13.30 Uhr	Gasthaus Avrona	Weitere Informationen	Honigkuchen backen: Honigkuchen backen, Lebkuchen, Bienenstich, Honigwaffeln und bla. Pferdereien mit Boscha, Theresia Gertschnig und Jenny Rothermund (nur bei schönem Wetter). Keine Anmeldung erforderlich.