

## Programmübersicht der Genusswoche 2025

Datum	Zeit	Ort	Information	Beschreibung
Samstag, 13.9.2025	11.00 – 16.00 Uhr	San Niclà	<a href="#">Information</a>	Markt mit lokalen Köstlichkeiten und Handwerkskunst aus Tschlin (Bun Tschlin) mit musikalischer Begleitung von «Tanzlischem»
	12.00 – 14.00 Uhr	Hof Zuort, Ramosch	<a href="#">Anmeldung</a>	Mittagsmenü: Pfifferling-Risotto mit Speck oder vegetarisch CHF 23.- *** Ausgewähltes vom Wagyu (Rind) mit Polenta, Pastinake und Rosenkohl CHF 43.-
	17.00 – 19.00 Uhr	Crusch Alba, Guarda	<a href="#">Anmeldung</a>	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	<a href="#">Anmeldung</a>	Willkommens-Apéro mit einer Grösse aus dem Schweizer Weinbau
	Ab 17.00 Uhr	Hotel Arnica, Scuol	<a href="#">Anmeldung</a>	Willkommens-Apéro mit einem Produzenten
	18.00 – 20.00 Uhr	Hotel Bär und Post, Zernez	<a href="#">Anmeldung</a>	Abendmenü: 3-Gang Angusmenü

	18.00 – 20.00 Uhr	Chamanna Cluozza, Zernez	<a href="#">Anmeldung</a>	Regionale Menüs
<b>Sonntag, 14.9.2025</b>	08.00 – 12.00 Uhr	Hotel Arnica, Scuol	<a href="#">Anmeldung</a>	Brunch mit Produzenten
	12.00 – 14.00 Uhr	Hof Zuort, Ramosch	<a href="#">Anmeldung</a>	Mittagsmenü: Pfifferling-Risotto mit Speck oder vegetarisch CHF 23.- *** Ausgewähltes vom Wagyu (Rind) mit Polenta, Pastinake und Rosenkohl CHF 43.-
	18.00 – 20.00 Uhr	Hotel Bär und Post, Zernez	<a href="#">Anmeldung</a>	Abendmenü: 3-Gang Angusmenü
	18.00 – 20.00 Uhr	Chamanna Cluozza, Zernez	<a href="#">Anmeldung</a>	Regionale Menüs
	Ab 19.00 Uhr	GuardaVal, Scuol	<a href="#">Anmeldung</a>	Bergbeiz trifft GuardaVal. Claudia Kläger vom Gasthaus Avrona kocht für Sie
<b>Montag, 15.9.2025</b>	08.00 – 12.00 Uhr	Chamanna Cluozza, Zernez	<a href="#">Anmeldung</a>	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	<a href="#">Anmeldung</a>	Mittagsmenü: Pfifferling-Risotto mit Speck oder vegetarisch CHF 23.- ***

				Ausgewähltes vom Wagyu (Rind) mit Polenta, Pastinake und Rosenkohl CHF 43.-
	12.00 – 16.00 Uhr	Hotel Arnica, Scuol	<a href="#">Anmeldung</a>	Kräuterwanderung, Waldbaden und anschliessender Apéro mit Kräuter-Cocktails
	Ab 16.30 Uhr	Chamanna Cluozza, Zernez	<a href="#">Anmeldung</a>	Was is(s)t anders am Engadiner Honig? Sinnlich-süsse Geschichten zum Riechen, Schmecken und Anfassen über Bienen, Pollen, Wachs, Honig und vieles mehr. Präsentiert durch die Imkerin Jolanda Kaufmann  Für Übernachtungsgäste kostenlos
	Ab 16.30 Uhr	Chamanna Cluozza, Zernez	<a href="#">Anmeldung</a>	Abendmenü: 4-Gänger mit Anektoten zu den Hofprodukten. Produzent: Biohof Scheschna, Familie Duschletta
	18.00 – 20.00 Uhr	Hotel Bär und Post, Zernez	<a href="#">Anmeldung</a>	Abendmenü: 3-Gang Angusmenü
	Ab 19.00 Uhr	Hotel Belvedere, Scuol	<a href="#">Anmeldung</a>	Pâtisserie vom Feinsten: Lucie Bailloux vom «Garde-Manger» in Ardez mit ihren Dessertkreationen
<b>Dienstag, 16.9.2025</b>	12.00 – 14.00 Uhr	Hof Zuort, Ramosch	<a href="#">Anmeldung</a>	Mittagsmenü: Pffifferling-Risotto mit Speck oder vegetarisch CHF 23.- *** Ausgewähltes vom Wagyu (Rind) mit Polenta, Pastinake und Rosenkohl CHF 43.-

	12.00 – 18.00 Uhr	Hotel Belvedere, Scuol	<a href="#">Anmeldung</a>	Genussmarkt: Produzent*innen aus dem Unterengadin präsentieren ihre Köstlichkeiten
	18.00 – 20.00 Uhr	Chamanna Cluozza, Zernez	<a href="#">Anmeldung</a>	Regionale Menüs
	18.00 – 20.00 Uhr	Hotel Bär und Post, Zernez	<a href="#">Anmeldung</a>	Abendmenü: 3-Gang Angusmenü
	Ab 19.00 Uhr	Hotel Arnica, Scuol	<a href="#">Anmeldung</a>	Abendveranstaltung mit einem Produzenten Spezialmenü und Bier
<b>Mittwoch, 17.9.2025</b>	08.00 – 10.00 Uhr	Hotel Chalavaina, Müstair	<a href="#">Anmeldung</a>	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	<a href="#">Anmeldung</a>	Mittagsmenü: Pfifferling-Risotto mit Speck oder vegetarisch CHF 23.- *** Ausgewähltes vom Wagyu (Rind) mit Polenta, Pastinake und Rosenkohl CHF 43.-
	14.00 – 18.00 Uhr	Hotel Arnica, Scuol	<a href="#">Anmeldung</a>	Picknick und Iva Apéro
	Ab 14.00 Uhr	Crusch Alba, Guarda	<a href="#">Anmeldung</a>	Nachmittags-Tee mit Madeleine Papst von Staletta: Sie präsentiert ihre Produkte (Tee und Sirup)

	17.00 – 21.00 Uhr	Hotel Bär und Post, Zernez	<a href="#">Anmeldung</a>	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	<a href="#">Anmeldung</a>	Morgen-Yoga im Freien und frischen Smoothies
	12.00 – 14.00 Uhr	Hof Zuort, Ramosch	<a href="#">Anmeldung</a>	Mittagsmenü: Pfifferling-Risotto mit Speck oder vegetarisch CHF 23.- *** Ausgewähltes vom Wagyu (Rind) mit Polenta, Pastinake und Rosenkohl CHF 43.-
	17.00 – 19.00 Uhr	Hotel Belvedere, Scuol	<a href="#">Anmeldung</a>	Weindegustation mit den Lieblingsweinen der Sommelière Dagmar Jandlova
	17.00 – 20.00 Uhr	Hotel Chalamandrin, Ftan	<a href="#">Anmeldung</a>	Apéro und einheimische Lammspezialitäten in Begleitung des Schafzüchters Armon Lehne sowie à la Carte-Angebot
	18.00 – 20.00 Uhr	Gasthaus Avrona, Tarasp	<a href="#">Anmeldung</a>	Überraschungs-Honigmenü: Erleben der Klanginstallation des Bienenstocks mit Curdin Tones
	18.00 – 20.00 Uhr	Ustaria Tschlin, Tschlin	<a href="#">Anmeldung</a>	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	<a href="#">Anmeldung</a>	Abendmenü: 3-Gang Angusmenü

	18.00 – 20.00 Uhr	Chamanna Cluozza, Zernez	<a href="#">Anmeldung</a>	Regionale Menüs
Freitag, 19.9.2025	12.00 – 14.00 Uhr	Hof Zuort, Ramosch	<a href="#">Anmeldung</a>	Mittagsmenü: Pfifferling-Risotto mit Speck oder vegetarisch CHF 23.- *** Ausgewähltes vom Wagyu (Rind) mit Polenta, Pastinake und Rosenkohl CHF 43.-
	12.00 – 16.00 Uhr	Hotel Belvedere, Scuol	<a href="#">Anmeldung</a>	Kräuterwanderung: Vreni Conradin erzählt Ihnen alles über Wildkräuter und serviert eine «Marenda» im Grünen
	Ab 16.30 Uhr	Chamanna Cluozza, Zernez	<a href="#">Anmeldung</a>	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  Für Übernachtungsgäste kostenlos
	Ab 16.30 Uhr	Chamanna Cluozza, Zernez	<a href="#">Anmeldung</a>	Abendessen: 4-Gänger mit Anekdoten zu den preisgekrönten Milchprodukten aus dem Münstertal Produzent: Chascharia Val Müstair, Bioprodukte aus der Biosfera, Janic Fasser

	18.00 – 20.00 Uhr	Hotel Bär und Post, Zernez	<a href="#">Anmeldung</a>	Abendmenü: 3-Gang Angusmenü
	19.00 – 21.00 Uhr	Hotel Arnica, Scuol	<a href="#">Anmeldung</a>	Tavolata mit Gerichten aus regionalen Produkten und Getränkebegleitung
<b>Samstag, 20.9.2025</b>	08.00 – 12.00 Uhr	Hotel Arnica, Scuol	<a href="#">Anmeldung</a>	Brunch mit Produzenten
	12.00 – 14.00 Uhr	Hof Zuort, Ramosch	<a href="#">Anmeldung</a>	Mittagsmenü: Pfifferling-Risotto mit Speck oder vegetarisch CHF 23.- *** Ausgewähltes vom Wagyu (Rind) mit Polenta, Pastinake und Rosenkohl CHF 43.-
	17.00 – 19.00 Uhr	Crusch Alba, Guarda	<a href="#">Anmeldung</a>	Spritz o`clock mit Madeleine Papst: Exklusive Apéro-Kreationen mit Staletta-Produkten machen
	Ab 18.00 Uhr	Hotel Chalamandrin, Ftan	<a href="#">Anmeldung</a>	À la Carte-Angebot
	Ab 18.00 Uhr	Gasthaus Avrona, Tarasp	<a href="#">Anmeldung</a>	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	<a href="#">Anmeldung</a>	Abendmenü: 3-Gang Angusmenü

	18.00 – 20.00 Uhr	Chamanna Cluozza, Zernez	<a href="#">Anmeldung</a>	Regionale Menüs
	19.00 – 21.00 Uhr	Hotel Belvedere, Scuol	<a href="#">Anmeldung</a>	Grosses Abschiedsabendessen mit Überraschungsköchin
<b>Sonntag, 21.9.2025</b>	13.30 – 16.00 Uhr	Gasthaus Avrona, Tarasp	<a href="#">Anmeldung</a>	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