

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 CHF 23.- *** Ausgewähltes vom Wagyu (Rind) mit Polenta, Pastinake und Rosenkohl CHF 43.-
	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
	Ab 18.00 Uhr	Hotel Central La Fainera, Valchava	Anmeldung	<p>Bio-Salatbuffet vom Nachbars Hof Bott CHF 12.- ***</p> <p>Hausgemachte Teigtaschen mit Käse, Spinat und Mandelbutter CHF 28.- ***</p> <p>Geschmortes Bio-Lamm mit Bergkräuter Espuma, Kartoffelgratin, Karotten und Lagreinsauce CHF 43.-</p> <p>oder</p> <p>Steinpilzrisotto mit Arve und Alpkäse CHF 23.- ***</p> <p>Käsevariation Val Müstair und hausgemachte Praline CHF 25.-</p>
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	<p>Mittagsmenü: Pfifferling-Risotto mit Speck oder vegetarisch CHF 23.- ***</p>

				Ausgewähltes vom Wagyu (Rind) mit Polenta, Pastinake und Rosenkohl CHF 43.-
18.00 – 20.00 Uhr	Hotel Bär und Post, Zernez	<u>Anmeldung</u>		Abendmenü: 3-Gang Angusmenü
18.00 – 20.00 Uhr	Chamanna Cluozza, Zernez	<u>Anmeldung</u>		Regionale Menüs
Ab 18.00 Uhr	Hotel Central La Fainera, Valchava	<u>Anmeldung</u>		Bio-Salatbuffet vom Nachbars Hof Bott CHF 12.- *** Hausgemachte Teigtaschen mit Käse, Spinat und Mandelbutter CHF 28.- *** Geschmortes Bio-Lamm mit Bergkräuter Espuma, Kartoffelgratin, Karotten und Lagreinsauce CHF 43.- oder Steinpilzrisotto mit Arve und Alpkäse CHF 23.- *** Käsevariation Val Müstair und hausgemachte Praline CHF 25.-
Ab 19.00 Uhr	GuardaVal, Scuol	<u>Anmeldung</u>		Bergbeiz trifft GuardaVal. Claudia Kläger vom Gasthaus Avrona kocht für Sie

Montag, 15.9.2025	08.00 – 12.00 Uhr	Chamanna Cluozza, Zernez	<u>Anmeldung</u>	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	<u>Anmeldung</u>	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	<u>Anmeldung</u>	Kräuterwanderung, Waldbaden und anschliessender Apéro mit Kräuter-Cocktails
	Ab 16.30 Uhr	Chamanna Cluozza, Zernez	<u>Anmeldung</u>	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	<u>Anmeldung</u>	Abendmenü: 4-Gänger mit Anektoten zu den Hofprodukten. Produzent: Biohof Scheschna, Familie Duschletta
	18.00 – 20.00 Uhr	Hotel Bär und Post, Zernez	<u>Anmeldung</u>	Abendmenü: 3-Gang Angusmenü

	Ab 18.00 Uhr	Hotel Central La Fainera, Valchava	Anmeldung	<p>Bio-Salatbuffet vom Nachbars Hof Bott CHF 12.- ***</p> <p>Hausgemachte Teigtaschen mit Käse, Spinat und Mandelbutter CHF 28.- ***</p> <p>Geschmortes Bio-Lamm mit Bergkräuter Espuma, Kartoffelgratin, Karotten und Lagreinsauce CHF 43.-</p> <p>oder</p> <p>Steinpilzrisotto mit Arve und Alpkäse CHF 23.- ***</p> <p>Käsevariation Val Müstair und hausgemachte Praline CHF 25.-</p>
	Ab 19.00 Uhr	Hotel Belvedere, Scuol	Anmeldung	<p>Pâtisserie vom Feinsten: Lucie Bailloux vom «Garde-Manger» in Ardez mit ihren Dessertkreationen</p>
Dienstag, 16.9.2025	12.00 – 14.00 Uhr	Hof Zuort, Ramosch	Anmeldung	<p>Mittagsmenü: Pfifferling-Risotto mit Speck oder vegetarisch CHF 23.- ***</p> <p>Ausgewähltes vom Wagyu (Rind) mit Polenta, Pastinake und Rosenkohl CHF 43.-</p>

12.00 – 18.00 Uhr	Hotel Belvedere, Scuol	<u>Anmeldung</u>	Genussmarkt: Produzent*innen aus dem Unterengadin präsentieren ihre Köstlichkeiten
18.00 – 20.00 Uhr	Chamanna Cluozza, Zernez	<u>Anmeldung</u>	Regionale Menüs
18.00 – 20.00 Uhr	Hotel Bär und Post, Zernez	<u>Anmeldung</u>	Abendmenü: 3-Gang Angusmenü
Ab 18.00 Uhr	Hotel Central La Fainera, Valchava	<u>Anmeldung</u>	Janic Fasser stellt die regionalen Molkereiprodukte und verschiedenen Käse vor. Aus regionaler Heumilch stellt die Chascharia Val Müstair Joghurts, Butter, Rahm und vor allem BIO- Käse her
Ab 18.00 Uhr	Hotel Central La Fainera, Valchava	<u>Anmeldung</u>	Bio-Salatbuffet vom Nachbars Hof Bott CHF 12.- *** Hausgemachte Teigtaschen mit Käse, Spinat und Mandelbutter CHF 28.- *** Geschmortes Bio-Lamm mit Bergkräuter Espuma, Kartoffelgratin, Karotten und Lagreinsauce CHF 43.- oder Steinpilzrisotto mit Arve und Alpkäse CHF 23.- ***

				Käsevariation Val Müstair und hausgemachte Praline CHF 25.-
	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	Anmeldung	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	Anmeldung	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	Anmeldung	Picknick und Iva Apéro
	Ab 14.00 Uhr	Crusch Alba, Guarda	Anmeldung	Nachmittags-Tee mit Stalletta Kräuter: Madeleine Papst präsentiert ihre Produkte (Tee und Sirup)
	17.00 – 21.00 Uhr	Hotel Bär und Post, Zernez	Anmeldung	Präsentation über Landwirtschaft, Aperitif mit Angus Salsiz und Trockenfleisch sowie saisonales 3-Gang-Menü

	Ab 18.00 Uhr	Hotel Central La Fainera, Valchava	<u>Anmeldung</u>	<p>Bio-Salatbuffet vom Nachbars Hof Bott CHF 12.- ***</p> <p>Hausgemachte Teigtaschen mit Käse, Spinat und Mandelbutter CHF 28.- ***</p> <p>Geschmortes Bio-Lamm mit Bergkräuter Espuma, Kartoffelgratin, Karotten und Lagreinsauce CHF 43.-</p> <p>oder</p> <p>Steinpilzrisotto mit Arve und Alpkäse CHF 23.- ***</p> <p>Käsevariation Val Müstair und hausgemachte Praline CHF 25.-</p>
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>	<p>Mittagsmenü: Pfifferling-Risotto mit Speck oder vegetarisch CHF 23.- ***</p> <p>Ausgewähltes vom Wagyu (Rind) mit Polenta, Pastinake und Rosenkohl CHF 43.-</p>

17.00 – 19.00 Uhr	Hotel Belvedere, Scuol	Anmeldung	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
Ab 18.00 Uhr	Hotel Central La Fainera, Valchava	Anmeldung	Bio-Salatbuffet vom Nachbars Hof Bott CHF 12.- *** Hausgemachte Teigtaschen mit Käse, Spinat und Mandelbutter CHF 28.- *** Geschmortes Bio-Lamm mit Bergkräuter Espuma, Kartoffelgratin, Karotten und Lagreinsauce CHF 43.- oder

				Steinpilzrisotto mit Arve und Alpkäse CHF 23.- *** Käsevariation Val Müstair und hausgemachte Praline CHF 25.-
	Ab 18.00 Uhr	Hotel Central La Fainera, Valchava	Anmeldung	Weinverkostung mit Philipp Karner Vorstellung von verschiedenen Weinen aus dem Südtirol, Italien und der Umgebung
Freitag, 19.9.2025	12.00 – 14.00 Uhr	Hof Zuort, Ramosch	Anmeldung	Mittagsmenü: Pflifferling-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	Anmeldung	Kräuterwanderung: Vreni Conradin erzählt Ihnen alles über Wildkräuter und serviert eine «Marenda» im Grünen
	Ab 16.30 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 Für Übernachtungsgäste kostenlos

Ab 16.30 Uhr	Chamanna Cluozza, Zernez	<u>Anmeldung</u>	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	<u>Anmeldung</u>	Abendmenü: 3-Gang Angusmenü
Ab 18.00 Uhr	Hotel Central La Fainera, Valchava	<u>Anmeldung</u>	Bio-Salatbuffet vom Nachbars Hof Bott CHF 12.- *** Hausgemachte Teigtaschen mit Käse, Spinat und Mandelbutter CHF 28.- *** Geschmortes Bio-Lamm mit Bergkräuter Espuma, Kartoffelgratin, Karotten und Lagreinsauce CHF 43.- oder Steinpilzrisotto mit Arve und Alpkäse CHF 23.- *** Käsevariation Val Müstair und hausgemachte Praline CHF 25.-
19.00 – 21.00 Uhr	Hotel Arnica, Scuol	<u>Anmeldung</u>	Tavolata mit Gerichten aus regionalen Produkten und Getränkbegleitung

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 CHF 23.- *** Ausgewähltes vom Wagyu (Rind) mit Polenta, Pastinake und Rosenkohl CHF 43.-
	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
	Ab 18.00 Uhr	Hotel Central La Fainera, Valchava	Anmeldung	Bio-Salatbuffet vom Nachbars Hof Bott CHF 12.- *** Hausgemachte Teigtaschen mit Käse, Spinat und Mandelbutter CHF 28.- *** Geschmortes Bio-Lamm mit Bergkräuter Espuma, Kartoffelgratin, Karotten und Lagreinsauce CHF 43.-

				oder Steinpilzrisotto mit Arve und Alpkäse CHF 23.- *** Käsevariation Val Müstair und hausgemachte Praline CHF 25.-
	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, Taras	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