

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
	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.- ***

				<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>
	18.30 Uhr	Hotel Arnica, Scuol	Anmeldung	<p>Apéro und Genusssdinner mit Marlene Halter und Produkten vom Hof Chavalatsch CHF 12.- (nur Apéro, Abendessen separat)</p>
Sonntag, 14.9.2025	09.00 – 12.00 Uhr	Hotel Arnica, Scuol	Anmeldung	<p>Brunch mit regionalen Produzenten von CheChaschöl, Hatecke und Rösterei Keller CHF 49.-</p>
	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>

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 Belvedere, Scuol	<u>Anmeldung</u>	Willkommens-Apéro mit Silvie Hermann vom gleichnamigen Weingut in Fläsch, Graubünden
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.-

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.-
	Ab 13.30 Uhr	Hotel Arnica, Scuol	<u>Anmeldung</u>	Wildkräuterwanderung mit Martina Obst und anschliessender Apéro mit Kräuter-Cocktails CHF 48.-
	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 viele 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	<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>
	Ab 18.30 Uhr	Hotel Belvedere, Scuol	<u>Anmeldung</u>	Programm folgt
Dienstag, 16.9.2025	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>

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 18.30 Uhr	Hotel Arnica, Scuol	Anmeldung	Apéro und Genusdinner mit Jürg Wirth und Produkten aus Lavin begleitet von Engadiner Bier CHF 15.- für Hotelgäste CHF 89.- für Externe
	Ab 18.30 Uhr	GuardaVal, Scuol	Anmeldung	Bergbeiz trifft GuardaVal. Claudia Kläger vom Gasthaus Avrona kocht für Sie
Mittwoch, 17.9.2025	Ab 5.00 Uhr	Hotel Chalavaina, Müstair	Anmeldung	Gemeinsam den Sonnenaufgang bei einer geführten Wanderung auf den Piz Cotschen 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.-
	12.30 – 15.00 Uhr	Hotel Arnica, Scuol	Anmeldung	Picknick am Lai da Peschs mit Produkten aus der Region. Ab 17.30 Uhr Iva Cocktails mit Mia Iva. Anmeldung erforderlich bis Sonntag, 14 September 2025. Limitierte Teilnehmerzahl. CHF 39.- (Picknick) CHF 16.- (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	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 18.30 Uhr	Hotel Belvedere, Scuol	Anmeldung	Programm folgt

Donnerstag, 18.9.2025	Ab 08.00 Uhr	Hotel Arnica, Scuol	<u>Anmeldung</u>	Morgen-Yoga (1 Std.) mit Christin und anschliessend frische Smoothies sowie Frühstück CHF 39.- (für Yoga und Smoothie)
	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.-
	17.00 – 20.00 Uhr	Hotel Chalamandrin, Ftan	<u>Anmeldung</u>	Apéro und einheimische Lammspezialitäten in Begleitung des Schafzüchters Armon Lehne sowie à la Carte-Angebot
	18.00 – 20.00 Uhr	Gasthaus Avrona, Tarasp	<u>Anmeldung</u>	Überraschungs-Honigmenü: Erleben der Klanginstallation des Bienenstocks mit Curdin Tones
	18.00 – 20.00 Uhr	Ustaria Tschlin, Tschlin	<u>Anmeldung</u>	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	<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	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 18.00 Uhr	Hotel Central La Fainera, Valchava	Anmeldung	Weinverkostung mit Philipp Karner Vorstellung von verschiedenen Weinen aus dem Südtirol, Italien und der Umgebung
	Ab 18.30 Uhr	Hotel Belvedere, Scuol	Anmeldung	Pâtisserie vom Feinsten: Lucie und Rémy Bailloux vom «Garde-Manger» in Ardez mit ihren Dessertkreationen
Freitag, 19.9.2025	vormittags	Hotel Belvedere, Scuol	Anmeldung	Kräuterwanderung mit Vreni Conradin. Sie erzählt Ihnen alles über Wildkräuter und serviert eine «Marenda» im Grünen

	12.00 – 14.00 Uhr	Hof Zuort, Ramosch	<u>Anmeldung</u>	<p>Mittagsmenü: Pfifferling-Risotto mit Speck oder vegetarisch CHF 23.- *** Ausgewähltes vom Wagyu (Rind) mit Polenta, Pastinake und Rosenkohl CHF 43.-</p>
	Ab 16.30 Uhr	Chamanna Cluozza, Zernez	<u>Anmeldung</u>	<p>Edler Käse aus dem Naturpark: Wie schafften es die Biomilchprodukte aus dem kleinen Tal an die Weltspitze?</p> <p>Erfolgsgeschichten zum Hören und Probieren aus der Biosfera Val Müstair</p> <p>Präsentiert von: Janic Fasser, selbständiger Landwirt und Geschäftsführer der Chascharia Val Müstair</p> <p>Für Übernachtungsgäste kostenlos</p>
	Ab 16.30 Uhr	Chamanna Cluozza, Zernez	<u>Anmeldung</u>	<p>Abendessen: 4-Gänger mit Anekdoten zu den preisgekrönten Milchprodukten aus dem Münstertal Produzent: Chascharia Val Müstair, Bioprodukte aus der Biosfera, Janic Fasser</p>
	Ab 17.00 Uhr	Hotel Belvedere und GuardaVal, Scuol	<u>Anmeldung</u>	<p>Genusmarkt mit Produzenten aus dem Unterengadin präsentieren ihre Köstlichkeiten</p>
	18.00 – 20.00 Uhr	Hotel Bär und Post, Zernez	<u>Anmeldung</u>	<p>Abendmenü: 3-Gang Angusmenü</p>

	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 18.30 Uhr	Hotel Arnica, Scuol	Anmeldung	<p>Tavolata mit Gerichten aus regionalen Produkten und Getränkebegleitung CHF 39.- für Hotelgäste CHF 99.- für Externe</p>
Samstag, 20.9.2025	09.00 – 12.00 Uhr	Hotel Arnica, Scuol	Anmeldung	<p>Brunch mit regionalen Produzenten von Lataria Sent, Hatecke und Rösterei Keller CHF 49.-</p>

12.00 – 14.00 Uhr	Hof Zuort, Ramosch	Anmeldung	<p>Mittagsmenü: Pfifferling-Risotto mit Speck oder vegetarisch CHF 23.- *** Ausgewähltes vom Wagyu (Rind) mit Polenta, Pastinake und Rosenkohl CHF 43.-</p>
17.00 – 19.00 Uhr	Crusch Alba, Guarda	Anmeldung	<p>Spritz o'clock mit Madeleine Papst: Exklusive Apéro- Kreationen mit Stalletta-Produkten machen</p>
Ab 18.00 Uhr	Hotel Chalamandrin, Ftan	Anmeldung	<p>À la Carte-Angebot</p>
Ab 18.00 Uhr	Gasthaus Avrona, Tarasp	Anmeldung	<p>Abendmenü in Begleitung von Rebekka Kern mit einem Honigmenü und anschliessendem Honigfilm ab 21.00 Uhr</p>
Ab 18.00 Uhr	Hotel Central La Fainera, Valchava	Anmeldung	<p>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</p>

				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
	Ab 18.30 Uhr	Hotel Belvedere, Scuol	Anmeldung	Abschlussdinner mit einer 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