

Programme de la semaine du goût 2025

Date	Horaire	Lieu	Infos	Description
samedi, le 13.9.2025	11h00 – 16h00	San Niclà	Infos	Marché proposant des spécialités locales et de l'artisanat de Tschlin (Bun Tschlin) accompagné par la musique de «Tanzlischem»
	12h00 – 14h00	Hof Zuort, Ramosch	Inscription	Menu du midi : Risotto aux chanterelles avec lard ou végétarien CHF 23.- *** Sélection de Wagyu (bœuf) avec polenta, panais et choux de Bruxelles CHF 43.-
	dès 12h00	Hôtel Central La Fainera, Valchava	Inscription	Buffet de salade bio de la ferme voisine Bott *** Raviolis maison au fromage, épinards et beurre d'amande *** Agneau bio braisé avec espuma aux herbes de montagne, gratin de pommes de terre, carottes et sauce au Lagrein ou

				Risotto aux bolets avec pin cembro et fromage d'alpage *** Assortiment de fromages du Val Müstair et pralines maison
	17h00 – 19h00	Crusch Alba, Guarda	Inscription	Créations à base de divers produits lva par Heidi Badel : Sorbet da lva, Crocants cun lva, lva sour et lva spritz
	dès 17h00	Hôtel Belvédère, Scuol	Inscription	Apéritif de bienvenue avec une personnalité du monde viticole suisse
	dès 17h00	Hôtel Arnica, Scuol	Inscription	Apéritif de bienvenue avec un producteur
	18h00 – 20h00	Hôtel Bär et Post, Zernez	Inscription	Menu du soir : menu Angus (3 plats)
	18h00 – 20h00	Chamanna Cluozza, Zernez	Inscription	Menus régionaux
dimanche, le 14.9.2025	08h00 – 12h00	Hôtel Arnica, Scuol	Inscription	Brunch avec les producteurs
	12h00 – 14h00	Hof Zuort, Ramosch	Inscription	Menu du midi : Risotto aux chanterelles avec lard ou végétarien CHF 23.- *** Sélection de Wagyu (bœuf) avec polenta, panais et choux de Bruxelles CHF 43.-

	dès 12h00	Hôtel Central La Fainera, Valchava	Inscription	Buffet de salade bio de la ferme voisine Bott *** Raviolis maison au fromage, épinards et beurre d'amande *** Agneau bio braisé avec espuma aux herbes de montagne, gratin de pommes de terre, carottes et sauce au Lagrein ou Risotto aux bolets avec pin cembro et fromage d'alpage *** Assortiment de fromages du Val Müstair et pralines maison
	18h00 – 20h00	Hôtel Bär et Post, Zernez	Inscription	Menu du soir : menu Angus (3 plats)
	18h00 – 20h00	Chamanna Cluozza, Zernez	Inscription	Menus régionaux
	dès 19h00	GuardaVal, Scuol	Inscription	Le bistrot de montagne rencontre GuardaVal. Claudia Kläger, de l'auberge Avrona, cuisine pour vous
lundi, le 15.9.2025	08h00 – 12h00	Chamanna Cluozza, Zernez	Inscription	Transport de produits locaux tels que des œufs et du miel dans le sac à dos des clients. Depuis le réfrigérateur à Zernez jusqu'à la cabane Chamanna Cluozza

	12h00 – 14h00	Hof Zuort, Ramosch	Inscription	Menu du midi : Risotto aux chanterelles avec lard ou végétarien CHF 23.- *** Sélection de Wagyu (bœuf) avec polenta, panais et choux de Bruxelles CHF 43.-
	dès 12h00	Hôtel Central La Fainera, Valchava	Inscription	Buffet de salade bio de la ferme voisine Bott *** Raviolis maison au fromage, épinards et beurre d'amande *** Agneau bio braisé avec espuma aux herbes de montagne, gratin de pommes de terre, carottes et sauce au Lagrein ou Risotto aux bolets avec pin cembro et fromage d'alpage *** Assortiment de fromages du Val Müstair et pralines maison
	12h00 – 16h00	Hôtel Arnica, Scuol	Inscription	Promenade à la découverte des plantes, bain de forêt suivi d'un apéritif avec cocktails à base de plantes

	dès 16h30	Chamanna Cluozza, Zernez	<u>Inscription</u>	Qu'est-ce qui rend le miel de l'Engadine si particulier ? Des histoires sensorielles et sucrées à sentir, goûter et toucher sur les abeilles, le pollen, la cire, le miel et bien plus encore. Présentée par l'apicultrice Jolanda Kaufmann. Gratuit pour les clients de l'auberge
	dès 16h30	Chamanna Cluozza, Zernez	<u>Inscription</u>	Menu du soir : 4 plats accompagnés d'anecdotes sur les produits de la ferme. Producteur : ferme biologique Scheschna, famille Duschletta
	18h00 – 20h00	Hôtel Bär et Post, Zernez	<u>Inscription</u>	Menu du soir : menu Angus (3 plats)
	dès 19.00	Hôtel Belvédère, Scuol	<u>Inscription</u>	La pâtisserie à son meilleur : Lucie Bailloux du « Garde-Manger » à Ardez avec ses créations de desserts
mardi, le 16.9.2025	12h00 – 14h00	Hof Zuort, Ramosch	<u>Inscription</u>	Menu du midi : Risotto aux chanterelles avec lard ou végétarien CHF 23.- *** Sélection de Wagyu (bœuf) avec polenta, panais et choux de Bruxelles CHF 43.-

dès 12h00	Hôtel Central La Fainera, Valchava	Inscription	Buffet de salade bio de la ferme voisine Bott *** Raviolis maison au fromage, épinards et beurre d'amande *** Agneau bio braisé avec espuma aux herbes de montagne, gratin de pommes de terre, carottes et sauce au Lagrein ou Risotto aux bolets avec pin cembro et fromage d'alpage *** Assortiment de fromages du Val Müstair et pralines maison
12h00 – 18h00	Hôtel Belvédère, Scuol	Inscription	Marché gastronomique : Les producteurs de la Basse-Engadine présentent leurs délicieuses spécialités
18h00 – 20h00	Chamanna Cluozza, Zernez	Inscription	Menus régionaux
18h00 – 20h00	Hôtel Bär et Post, Zernez	Inscription	Menu du soir : menu Angus (3 plats)
dès 18h00	Hôtel Central La Fainera, Valchava	Inscription	Janic Fasser présente les produits laitiers régionaux et des fromages. La Chascharia Val Müstair fabrique des yaourts, du beurre, de la crème et surtout du fromage bio qui contiennent de lait de foin régional

	dès 19h00	Hôtel Arnica, Scuol	<u>Inscription</u>	Soirée avec un producteur, menu spécial et bière
mercredi, le 17.9.2025	08h00 – 10h00	Hôtel Chalavaina, Müstair	<u>Inscription</u>	Profiter ensemble du lever du soleil suivi par un brunch Programme en cas de mauvais temps : visite guidée du monastère et/ou visite guidée de la Chasa Chalavaina suivie d'un brunch
	12h00 – 14h00	Hof Zuort, Ramosch	<u>Inscription</u>	Menu du midi : Risotto aux chanterelles avec lard ou végétarien CHF 23.- *** Sélection de Wagyu (bœuf) avec polenta, panais et choux de Bruxelles CHF 43.-
	dès 12h00	Hôtel Central La Fainera, Valchava	<u>Inscription</u>	Buffet de salade bio de la ferme voisine Bott *** Raviolis maison au fromage, épinards et beurre d'amande *** Agneau bio braisé avec espuma aux herbes de montagne, gratin de pommes de terre, carottes et sauce au Lagrein ou

				Risotto aux bolets avec pin cembro et fromage d'alpage *** Assortiment de fromages du Val Müstair et pralines maison
	14h00 – 18h00	Hôtel Arnica, Scuol	Inscription	Pique-nique et apéritif Iva
	dès 14h00	Crusch Alba, Guarda	Inscription	Thé de l'après-midi aux herbes de la Stalletta : Madeleine Papst présente ses produits (thé et sirop)
	17h00 – 21h00	Hôtel Bär et Post, Zernez	Inscription	Présentation sur le thème de l'agriculture, apéritif avec Angus Salsiz et viande séchée ainsi qu'un menu 3 plats
jeudi, le 18.9.2025	08h00 – 12h00	Hôtel Arnica, Scuol	Inscription	Yoga matinal en plein air et smoothies frais
	12h00 – 14h00	Hof Zuort, Ramosch	Inscription	Menu du midi : Risotto aux chanterelles avec lard ou végétarien CHF 23.- *** Sélection de Wagyu (bœuf) avec polenta, panais et choux de Bruxelles CHF 43.-

dès 12h00	Hôtel Central La Fainera, Valchava	Inscription	Buffet de salade bio de la ferme voisine Bott *** Raviolis maison au fromage, épinards et beurre d'amande *** Agneau bio braisé avec espuma aux herbes de montagne, gratin de pommes de terre, carottes et sauce au Lagrein ou Risotto aux bolets avec pin cembro et fromage d'alpage *** Assortiment de fromages du Val Müstair et pralines maison
17h00 – 19h00	Hôtel Belvédère, Scuol	Inscription	Dégustation des vins préférés de la sommelière Dagmar Jandlova
17h00 – 20h00	Hôtel Chalamandrin, Ftan	Inscription	Apéritif et spécialités locales à base d'agneau en compagnie de l'éleveur de moutons Armon Lehne ainsi que des menus à la carte
18h00 – 20h00	Auberge Avrona, Tarasp	Inscription	Menu surprise au miel : découvrez l'installation sonore de la ruche avec Curdin Tones
18h00 – 20h00	Ustaria Tschlin, Tschlin	Inscription	Menu composé de produits de Bun Tschlin : Che Chaschöl, Prodots Etter, Bacharia Zanetti, Biera Engiadinaisa, Mia Iva et d'autres

	18h00 – 20h00	Hôtel Bär et Post, Zernez	Inscription	Menu du soir : menu Angus (3 plats)
	18h00 – 20h00	Chamanna Cluozza, Zernez	Inscription	Menus régionaux
	dès 18h00	Hôtel Central La Fainera, Valchava	Inscription	Dégustation de vins avec Philipp Karner Présentation de différents vins du Tyrol du Sud, d'Italie et des environs
vendredi, le 19.9.2025	12h00 – 14h00	Hof Zuort, Ramosch	Inscription	Menu du midi : Risotto aux chanterelles avec lard ou végétarien CHF 23.- *** Sélection de Wagyu (bœuf) avec polenta, panais et choux de Bruxelles CHF 43.-
	dès 12h00	Hôtel Central La Fainera, Valchava	Inscription	Buffet de salade bio de la ferme voisine Bott *** Raviolis maison au fromage, épinards et beurre d'amande *** Agneau bio braisé avec espuma aux herbes de montagne, gratin de pommes de terre, carottes et sauce au Lagrein ou

				Risotto aux bolets avec pin cembro et fromage d'alpage *** Assortiment de fromages du Val Müstair et pralines maison
	12h00 – 16h00	Hôtel Belvédère, Scuol	Inscription	Randonnée à la découverte des herbes aromatiques : Vreni Conradin vous apprendra tout sur les herbes sauvages et vous servira une « Marenda » dans la Nature
	dès 16h30	Chamanna Cluozza, Zernez	Inscription	Fromages raffinés du parc naturel : Comment les produits laitiers biologiques de cette petite vallée ont-ils réussi à devenir mondialement connus ? Des histoires à écouter et des produits à déguster de la Biosfera Val Müstair. Présenté par : Janic Fasser, agriculteur indépendant et directeur général de la Chascharia Val Müstair. Gratuit pour les clients de l'auberge
	dès 16h30	Chamanna Cluozza, Zernez	Inscription	Menu du soir : Menu (4 plats) accompagné d'anecdotes des produits laitiers de la vallée de Münster. Producteur : Chascharia Val Müstair, produits bio de la Biosfera, Janic Fasser
	18h00 – 20h00	Hôtel Bär et Post, Zernez	Inscription	Menu du soir : menu Angus (3 plats)

	19h00 – 21h00	Hôtel Arnica, Scuol	Inscription	Tavolata avec des plats à base de produits régionaux et des boissons
samedi, le 20.9.2025	08h00 – 12h00	Hôtel Arnica, Scuol	Inscription	Brunch avec les producteurs
	12h00 – 14h00	Hof Zuort, Ramosch	Inscription	Menu du midi : Risotto aux chanterelles avec lard ou végétarien CHF 23.- *** Sélection de Wagyu (bœuf) avec polenta, panais et choux de Bruxelles CHF 43.-
	dès 12h00	Hôtel Central La Fainera, Valchava	Inscription	Buffet de salade bio de la ferme voisine Bott *** Raviolis maison au fromage, épinards et beurre d'amande *** Agneau bio braisé avec espuma aux herbes de montagne, gratin de pommes de terre, carottes et sauce au Lagrein ou

				Risotto aux bolets avec pin cembro et fromage d'alpage *** Assortiment de fromages du Val Müstair et pralines maison
	17h00 – 19h00	Crusch Alba, Guarda	Inscription	Spritz o'clock avec Madeleine Papst : créer des apéritifs exclusifs avec les produits Staletta
	dès 18h00	Hôtel Chalamandrin, Ftan	Inscription	Propositions à la carte
	dès 18h00	Auberge Avrona, Tarasp	Inscription	Menu du soir en compagnie de Rebekka Kern avec un menu au miel suivi d'un film (à partir de 21h00)
	18h00 – 20h00	Hôtel Bär et Post, Zernez	Inscription	Menu du soir : menu Angus (3 plats)
	18h00 – 20h00	Chamanna Cluozza, Zernez	Inscription	Menus régionaux
	19h00 – 21h00	Hôtel Belvédère, Scuol	Inscription	Grand dîner avec une cuisinière surprise
dimanche, le 21.9.2025	13h30 – 16h00	Auberge Avrona, Tarasp	Inscription	Gâteaux au miel, pains d'épices, gaufres au miel animé par Bos cha, Theresia Gertschnig et Jenny Rothermund. Le programme aura lieu uniquement s'il fait beau à partir de 13h30. Aucune inscription requise