

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 y compris le soir	Landgasthof Staila, Fuldera	Inscription	Soupe aux boulettes de pain de Münstertal *** Pochettes à la viande hachée maison à base de yak bio de la ferme Caflisch à Fuldera, accompagnées d'une sauce au poivre et Plain in Pigna, accompagnement de légumes et salade de saison *** Parfait semi-glacé au pin cembro selon la recette de Staila Menu complet CHF 50.- Plat du jour avec salade CHF 32.50 Petit plat du jour avec salade CHF 28.-

	17h00 – 19h00	Crusch Alba, Guarda	<u>Inscription</u>	Créations à base de divers produits lva par Heidi Badel : Sorbet da lva, Crocants cun lva, lva sour et lva spritz
	18h00 – 20h00	Hôtel Bär et Post, Zernez	<u>Inscription</u>	Menu du soir : menu Angus (3 plats)
	18h00 – 20h00	Chamanna Cluozza, Zernez	<u>Inscription</u>	Menus régionaux
	dès 18h00	Hôtel Central La Fainera, Valchava	<u>Inscription</u>	Buffet de salade bio de la ferme voisine Bott CHF 12.- *** Raviolis maison au fromage, épinards et beurre d'amande CHF 28.- *** Agneau bio braisé avec espuma aux herbes de montagne, gratin de pommes de terre, carottes et sauce au Lagrein CHF 43.- ou Risotto aux bolets avec pin cembro et fromage d'alpage CHF 23.- *** Assortiment de fromages du Val Müstair et pralines maison CHF 25.-

	dès 18h30	Hôtel Arnica, Scuol	Inscription	Apéritif et dîner avec Marlene Halter et les produits de la ferme Chavalatsch CHF 12.- (apéritif uniquement, dîner en supplément)
dimanche, le 14.9.2025	09h00 – 12h00	Hôtel Arnica, Scuol	Inscription	Brunch avec les producteurs régionaux CheChaschöl, Hatecke et Rösterei Keller CHF 49.-
	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 y compris le soir	Landgasthof Staila, Fuldera	Inscription	Soupe aux boulettes de pain de Münstertal *** Pochettes à la viande hachée maison à base de yak bio de la ferme Caflisch à Fuldera, accompagnées d'une sauce au poivre et Plain in Pigna, accompagnement de légumes et salade de saison *** Parfait semi-glacé au pin cembro selon la recette de Staila Menu complet CHF 50.- Plat du jour avec salade CHF 32.50 Petit plat du jour avec salade CHF 28.-
	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 Belvédère, Scuol	Inscription	Apéritif de bienvenue avec Silvie Hermann du domaine viticole situé à Fläsch. Délicieux amuse-bouches préparés par toutes les cuisines de la famille hôtelière Belvédère. Gratuit pour les clients de l'hôtel CHF 25.- par personne pour les externes
	dès 18h00	Hôtel Central La Fainera, Valchava	Inscription	Buffet de salade bio de la ferme voisine Bott CHF 12.- *** Raviolis maison au fromage, épinards et beurre d'amande CHF 28.- *** Agneau bio braisé avec espuma aux herbes de montagne, gratin de pommes de terre, carottes et sauce au Lagrein CHF 43.- ou Risotto aux bolets avec pin cembro et fromage d'alpage CHF 23.- *** Assortiment de fromages du Val Müstair et pralines maison CHF 25.-

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 y compris le soir	Landgasthof Staila, Fuldera	Inscription	Soupe aux boulettes de pain de Münstertal *** Pochettes à la viande hachée maison à base de yak bio de la ferme Caflisch à Fuldera, accompagnées d'une sauce au poivre et Plain in Pigna, accompagnement de légumes et salade de saison *** Parfait semi-glacé au pin cembro selon la recette de Staila Menu complet CHF 50.- Plat du jour avec salade CHF 32.50 Petit plat du jour avec salade CHF 28.-
	dès 13h30	Hôtel Arnica, Scuol	Inscription	Promenade à la découverte des plantes avec Martina Obst suivi d'un apéritif avec cocktails à base de plantes CHF 48.-

	dès 16h30	Chamanna Cluoza, Zerne	Inscription	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 Cluoza, Zerne	Inscription	Menu du soir : 4 plats accompagnés d'anecdotes sur les produits de la ferme. Producteur : ferme biologique Scheschna, famille Duschletta
	dès 17h00	Hôtel Belvédère, Scuol	Inscription	Partez pour un voyage œnologique à travers la Suisse et l'Italie. Dégustation de vins avec la sommelière Dagmar Jandlova à la Vinoteca Valentin. Gratuit pour les personnes ayant réservé la formule « Semaine gourmande pour les clients fidèles » CHF 35.- par personne pour les clients et personnes externes
	18h00 – 20h00	Hôtel Bär et Post, Zerne	Inscription	Menu du soir : menu Angus (3 plats)
	dès 18h00	Hôtel Central La Fainera, Valchava	Inscription	Buffet de salade bio de la ferme voisine Bott CHF 12.- *** Raviolis maison au fromage, épinards et beurre d'amande CHF 28.-

				*** Agneau bio braisé avec espuma aux herbes de montagne, gratin de pommes de terre, carottes et sauce au Lagrein CHF 43.- ou Risotto aux bolets avec pin cembro et fromage d'alpage CHF 23.- *** Assortiment de fromages du Val Müstair et pralines maison CHF 25.-
mardi, le 16.9.2025	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 y compris le soir	Landgasthof Staila, Fuldera	Inscription	Soupe aux boulettes de pain de Münstertal *** Pochettes à la viande hachée maison à base de yak bio de la ferme Caflisch à Fuldera, accompagnées d'une sauce au poivre et Plain in Pigna, accompagnement de légumes et salade de saison ***

				Parfait semi-glacé au pin cembro selon la recette de Staila Menu complet CHF 50.- Plat du jour avec salade CHF 32.50 Petit plat du jour avec salade CHF 28.-
	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 18h00	Hôtel Central La Fainera, Valchava	Inscription	Buffet de salade bio de la ferme voisine Bott CHF 12.- *** Raviolis maison au fromage, épinards et beurre d'amande CHF 28.- *** Agneau bio braisé avec espuma aux herbes de montagne, gratin de pommes de terre, carottes et sauce au Lagrein CHF 43.- ou

				Risotto aux bolets avec pin cembro et fromage d'alpage CHF 23.- *** Assortiment de fromages du Val Müstair et pralines maison CHF 25.-
	dès 18h30	Hôtel Arnica, Scuol	<u>Inscription</u>	Apéritif et dîner avec Jürg Wirth et des produits de Lavin accompagnés de bière de l'Engadine CHF 15.- pour les clients de l'hôtel CHF 89.- pour les personnes externes
	dès 18h30	GuardaVal, Scuol	<u>Inscription</u>	Restaurant de montagne rencontre GuardaVal. Claudia Kläger, de l'auberge Avrona, cuisine pour vous. Inscription jusqu'à la veille à 18h00 ! Gratuit pour les personnes ayant réservé la formule « Semaine gourmande pour les clients fidèles » et la demi-pension CHF 79.- par personne pour les clients avec petit-déjeuner et personnes externes
mercredi, le 17.9.2025	dès 5h00	Hôtel Chalavaina, Müstair	<u>Inscription</u>	Randonnée guidée au 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 CHF 25.- par personne

	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 y compris le soir	Landgasthof Staila, Fuldera	Inscription	Soupe aux boulettes de pain de Münstertal *** Pochettes à la viande hachée maison à base de yak bio de la ferme Caflisch à Fuldera, accompagnées d'une sauce au poivre et Plain in Pigna, accompagnement de légumes et salade de saison *** Parfait semi-glacé au pin cembro selon la recette de Staila Menu complet CHF 50.- Plat du jour avec salade CHF 32.50 Petit plat du jour avec salade CHF 28.-
	12h30 – 15h00	Hôtel Arnica, Scuol	Inscription	Pique-nique au Lai da Peschs avec des produits régionaux. À partir de 17h30 cocktails Iva avec Mia Iva. Inscription obligatoire avant le dimanche 14 septembre 2025. Nombre de participants limité. CHF 39.- (pique-nique) CHF 16.- (apéritif Iva)

dès 14h00	Crusch Alba, Guarda	<u>Inscription</u>	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	<u>Inscription</u>	Présentation sur le thème de l'agriculture, apéritif avec Angus Salsiz et viande séchée ainsi qu'un menu 3 plats
dès 17h00	Hôtel Belvédère, Scuol	<u>Inscription</u>	Marché gastronomique avec des producteurs locaux au Belvédère et GuardaVal. Découvrez les meilleurs produits de la vallée et discutez directement avec les producteurs. Gratuit pour tous
dès 18h00	Hôtel Central La Fainera, Valchava	<u>Inscription</u>	Buffet de salade bio de la ferme voisine Bott CHF 12.- *** Raviolis maison au fromage, épinards et beurre d'amande CHF 28.- *** Agneau bio braisé avec espuma aux herbes de montagne, gratin de pommes de terre, carottes et sauce au Lagrein CHF 43.- ou Risotto aux bolets avec pin cembro et fromage d'alpage CHF 23.- ***

				Assortiment de fromages du Val Müstair et pralines maison CHF 25.-
jeudi, le 18.9.2025	dès 08h00	Hôtel Arnica, Scuol	<u>Inscription</u>	Yoga matinal (1 heure) avec Christin suivi par des smoothies frais et d'un petit-déjeuner CHF 39.- (pour le yoga et le smoothie)
	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 y compris le soir	Landgasthof Staila, Fuldera	<u>Inscription</u>	Soupe aux boulettes de pain de Münstertal *** Pochettes à la viande hachée maison à base de yak bio de la ferme Caflisch à Fuldera, accompagnées d'une sauce au poivre et Plain in Pigna, accompagnement de légumes et salade de saison *** Parfait semi-glacé au pin cembro selon la recette de Staila Menu complet CHF 50.- Plat du jour avec salade CHF 32.50 Petit plat du jour avec salade CHF 28.-
	dès 16h00	Auberge Avrona, Tarasp	<u>Inscription</u>	Menu surprise au miel : découvrez l'installation sonore de la ruche avec Curdin Tones à Tschlin puis trajet à Avrona

	17h00 – 20h00	Hôtel Chalamandrin, Ftan	<u>Inscription</u>	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	Ustaria Tschlin, Tschlin	<u>Inscription</u>	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	<u>Inscription</u>	Menu du soir : menu Angus (3 plats)
	18h00 – 20h00	Chamanna Cluozza, Zernez	<u>Inscription</u>	Menus régionaux
	dès 18h00	Hôtel Central La Fainera, Valchava	<u>Inscription</u>	Buffet de salade bio de la ferme voisine Bott CHF 12.- *** Raviolis maison au fromage, épinards et beurre d'amande CHF 28.- *** Agneau bio braisé avec espuma aux herbes de montagne, gratin de pommes de terre, carottes et sauce au Lagrein CHF 43.- ou Risotto aux bolets avec pin cembro et fromage d'alpage CHF 23.- ***

				Assortiment de fromages du Val Müstair et pralines maison CHF 25.-
	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
	dès 18h30	Hôtel Belvédère, Scuol	Inscription	La pâtisserie à son meilleur : Lucie et Rémy Bailloux du « Garde-Manger » à Ardez avec leurs créations de desserts Gratuit pour les personnes ayant réservé la formule « Semaine gourmande pour les clients fidèles » et la demi-pension CHF 30.- par personne pour les clients avec petit-déjeuner et les personnes externes
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 y compris le soir	Landgasthof Staila, Fuldera	Inscription	Soupe aux boulettes de pain de Münstertal *** Pochettes à la viande hachée maison à base de yak bio de la ferme Caflisch à Fuldera, accompagnées d'une sauce au poivre et Plain in Pigna, accompagnement de légumes et salade de saison ***

				Parfait semi-glacé au pin cembro selon la recette de Staila Menu complet CHF 50.- Plat du jour avec salade CHF 32.50 Petit plat du jour avec salade CHF 28.-
dès 16h30	Chamanna Cluozza, Zernez	<u>Inscription</u>		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
18h00 – 20h00	Hôtel Bär et Post, Zernez	<u>Inscription</u>		Menu du soir : menu Angus (3 plats)
dès 18h00	Hôtel Central La Fainera, Valchava	<u>Inscription</u>		Buffet de salade bio de la ferme voisine Bott CHF 12.- *** Raviolis maison au fromage, épinards et beurre d'amande CHF 28.- ***

				Agneau bio braisé avec espuma aux herbes de montagne, gratin de pommes de terre, carottes et sauce au Lagrein CHF 43.- ou Risotto aux bolets avec pin cembro et fromage d'alpage CHF 23.- *** Assortiment de fromages du Val Müstair et pralines maison CHF 25.-
	dès 18h30	Chamanna Cluozza, Zernez	<u>Inscription</u>	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
	dès 18h30	Hôtel Arnica, Scuol	<u>Inscription</u>	Tavolata avec des plats à base de produits régionaux et des boissons CHF 39.- pour les clients de l'hôtel CHF 89.- pour les personnes externes

	dès 19h00	GuardaVal, Scuol	Inscription	Wine and dine avec Marco Parusso Menu exclusif avec accord mets-vins et animation. Inscription jusqu'à la veille à 18h00 ! Le menu est gratuit pour les personnes ayant réservé la formule « Semaine gourmande pour les clients fidèles » et la demi-pension CHF 99.- par personne pour les clients avec petit-déjeuner et les personnes externes pour le menu et CHF 59.- pour l'accord mets-vins (pour tous)
samedi, le 20.9.2025	09h00 – 12h00	Hôtel Arnica, Scuol	Inscription	Brunch avec les producteurs régionaux Lataria Sent, Hatecke et Rösterei Keller CHF 49.-
	dès 10h00	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 Gratuit pour les clients de l'hôtel CHF 45.- par personne pour les externes, marenda comprise
	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 y compris le soir	Landgasthof Staila, Fuldera	Inscription		Soupe aux boulettes de pain de Münstertal *** Pochettes à la viande hachée maison à base de yak bio de la ferme Caflisch à Fuldera, accompagnées d'une sauce au poivre et Plain in Pigna, accompagnement de légumes et salade de saison *** Parfait semi-glacé au pin cembro selon la recette de Staila Menu complet CHF 50.- Plat du jour avec salade CHF 32.50 Petit plat du jour avec salade CHF 28.-
17h00 – 19h00	Crusch Alba, Guarda	Inscription		Spritz o'clock avec Madeleine Papst : créer des apéritifs exclusifs avec les produits Stalletta
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

	dès 18h00	Hôtel Central La Fainera, Valchava	<u>Inscription</u>	Buffet de salade bio de la ferme voisine Bott CHF 12.- *** Raviolis maison au fromage, épinards et beurre d'amande CHF 28.- *** Agneau bio braisé avec espuma aux herbes de montagne, gratin de pommes de terre, carottes et sauce au Lagrein CHF 43.- ou Risotto aux bolets avec pin cembro et fromage d'alpage CHF 23.- *** Assortiment de fromages du Val Müstair et pralines maison CHF 25.-
	dès 18h30	Hôtel Belvédère, Scuol	<u>Inscription</u>	Grand dîner avec une cuisinière surprise Gratuit pour les personnes ayant réservé la formule « Semaine gourmande pour les clients fidèles » et la demi-pension CHF 79.- par personne pour les clients avec petit-déjeuner et personnes externes

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.
---------------------------	---------------	---------------------------	-----------------------------	--