

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: Pfifferling-Risotto mit Speck oder vegetarisch CHF 23.- *** Ausgewähltes vom Wagyu (Rind) mit Polenta, Pastinake und Rosenkohl CHF 43.-
	Ab 12.00 Uhr durchgehend inkl. Abend	Landgasthof Staila, Fuldera	Anmeldung	Münstertaler Brotknödelsuppe *** Hausgemachte Hacktäschli vom Bio Yak vom Hof Cafilisch aus Fuldera an Pfeffersauce Plain in Pigna Gemüsebeilage Saisonsalat *** Arven Halbgefrorenes nach Staila Rezept Menü komplett CHF 50.- Tagesteller mit Salat CHF 32.50 Kleiner Tagesteller mit Salat CHF 28.-

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.- *** 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.-
18.30 Uhr	Hotel Arnica, Scuol	Anmeldung	Apéro und Genussdinner mit Marlene Halter und Produkten vom Hof Chavalatsch CHF 12.- (nur Apéro, Abendessen separat)

Sonntag, 14.9.2025	09.00 – 12.00 Uhr	Hotel Arnica, Scuol	Anmeldung	Brunch mit regionalen Produzenten von CheChaschöl, Hatecke und Rösterei Keller CHF 49.-
	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.-
	Ab 12.00 Uhr durchgehend inkl. Abend	Landgasthof Staila, Fuldera	Anmeldung	Münstertaler Brotknödelsuppe *** Hausgemachte Hacktätschli vom Bio Yak vom Hof Caflisch aus Fuldera an Pfeffersauce Plain in Pigna Gemüsebeilage Saisonsalat *** Arven Halbgefrorenes nach Staila Rezept Menü komplett CHF 50.- Tagesteller mit Salat CHF 32.50 Kleiner Tagesteller mit Salat CHF 28.-
	18.00 – 20.00 Uhr	Hotel Bär und Post, Zernez	Anmeldung	Abendmenü: 3-Gang Angusmenü
	18.00 – 20.00 Uhr	Chamanna Cluoza, Zernez	Anmeldung	Regionale Menüs

	Ab 18.00 Uhr	Hotel Belvedere, Scuol	<u>Anmeldung</u>	Willkommens-Apéro mit Silvie Hermann vom gleichnamigen Weingut in Fläsch, Graubünden. Feine Häppchen aus allen Küchen der Belvedere Hotelfamilie. Für Hotelgäste kostenlos CHF 25.-/Person für Externe
	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	Anmeldung	Mittagsmenü: Pfifferling-Risotto mit Speck oder vegetarisch CHF 23.- *** Ausgewähltes vom Wagyu (Rind) mit Polenta, Pastinake und Rosenkohl CHF 43.-
	Ab 12.00 Uhr durchgehend inkl. Abend	Landgasthof Staila, Fuldera	Anmeldung	Münstertaler Brotknödelsuppe *** Hausgemachte Hacktätschli vom Bio Yak vom Hof Caflich aus Fuldera an Pfeffersauce Plain in Pigna Gemüsebeilage Saisonsalat *** Arven Halbgefrorenes nach Staila Rezept Menü komplett CHF 50.- Tagesteller mit Salat CHF 32.50 Kleiner Tagesteller mit Salat CHF 28.-
	Ab 13.30 Uhr	Hotel Arnica, Scuol	Anmeldung	Wildkräuterwanderung mit Martina Obst und anschliessender Apéro mit Kräuter-Cocktails CHF 48.-
	Ab 16.30 Uhr	Chamanna Cluozza, Zernez	Anmeldung	Was is(s)t anders am Engadiner Honig? Sinnlich-süsse Geschichten zum Riechen, Schmecken und Anfassen über Bienen, Pollen, Wachs, Honig. Präsentiert durch die Imkerin Jolanda Kaufmann Für Übernachtungsgäste kostenlos

Ab 16.30 Uhr	Chamanna Cluozza, Zernez	Anmeldung	Abendmenü: 4-Gänger mit Anektoten zu den Hofprodukten. Produzent: Biohof Scheschna, Familie Duschletta
Ab 17.00 Uhr	Hotel Belvedere, Scuol	Anmeldung	Erleben Sie eine Weinreise durch die Schweiz und Italien. Weindegustation mit der Sommelière Dagmar Jandlova in der Vinoteca Valentin. Für Personen mit dem Arrangement Genuss-Stamm- gästewoche kostenlos CHF 35.-/Person für Gäste und Externe
18.00 – 20.00 Uhr	Hotel Bär und Post, Zernez	Anmeldung	Abendmenü: 3-Gang Angusmenü
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.-
Dienstag, 16.9.2025	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 12.00 Uhr durchgehend inkl. Abend	Landgasthof Staila, Fuldera	<u>Anmeldung</u>	Münstertaler Brotnödelsuppe *** Hausgemachte Hacktätschli vom Bio Yak vom Hof Caflisch aus Fuldera an Pfeffersauce Plain in Pigna Gemüsebeilage Saisonsalat *** Arven Halbgefrorenes nach Staila Rezept Menü komplett CHF 50.- Tagesteller mit Salat CHF 32.50 Kleiner Tagesteller mit Salat CHF 28.-
	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	<u>Anmeldung</u>	Apéro und Genussdinner 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	<u>Anmeldung</u>	Bergbeiz trifft GuardaVal. Claudia Kläger vom Gasthaus Avrona kocht für Sie. Anmeldung bis am Vortag um 18.00 Uhr! Für Personen mit dem Arrangement Genuss-Stammgästewoche und Halbpension kostenlos CHF 79.-/Person für Zimmer-Frühstück-Gäste und Externe
Mittwoch, 17.9.2025	Ab 5.00 Uhr	Hotel Chalavaina, Müstair	<u>Anmeldung</u>	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 CHF 25.- pro Person
	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 12.00 Uhr durchgehend inkl. Abend	Landgasthof Staila, Fuldera	Anmeldung	Münstertaler Brotknödelsuppe *** Hausgemachte Hacktätschli vom Bio Yak vom Hof Caflisch aus Fuldera an Pfeffersauce Plain in Pigna, Gemüsebeilage und Saisonsalat *** Arven Halbgefrorenes nach Staila Rezept Menü komplett CHF 50.00 Tagesteller mit Salat CHF 32.50 Kleiner Tagesteller mit Salat CHF 28.00
	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 17.00 Uhr	Hotel Belvedere, Scuol	Anmeldung	Genussmarkt mit einheimischen Produzenten im Belvedere und GuardaVal. Entdecken Sie die besten Produkte des Tals und plaudern Sie direkt mit dem jeweiligen Hersteller. Für alle Personen kostenlos

	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.-
Donnerstag, 18.9.2025	Ab 08.00 Uhr	Hotel Arnica, Scuol	Anmeldung	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	Anmeldung	Mittagsmenü: Pfifferling-Risotto mit Speck oder vegetarisch CHF 23.- *** Ausgewähltes vom Wagyu (Rind) mit Polenta, Pastinake und Rosenkohl CHF 43.-

Ab 12.00 Uhr durchgehend inkl. Abend	Landgasthof Staila, Fuldera	<u>Anmeldung</u>	Münstertaler Brotknödelsuppe *** Hausgemachte Hacktätschli vom Bio Yak vom Hof Cafilisch aus Fuldera an Pfeffersauce Plain in Pigna Gemüsebeilage Saisonsalat *** Arven Halbgefrorenes nach Staila Rezept Menü komplett CHF 50.- Tagesteller mit Salat CHF 32.50 Kleiner Tagesteller mit Salat CHF 28.-
Ab 16.00 Uhr	Gasthaus Avrona, Tarasp	<u>Anmeldung</u>	Überraschungs-Honigmenü: Erleben der Klanginstallation des Bienenstocks mit Curdin Tones in Tschlin und anschliessende Fahrt nach Avrona
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	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	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
	Ab 18.30 Uhr	Hotel Belvedere, Scuol	Anmeldung	Pâtisserie vom Feinsten: Lucie und Rémy Bailloux vom «Garde-Manger» in Ardez mit ihren Dessertkreationen Für Personen mit dem Arrangement Genuss-Stammgästewoche und Halbpension kostenlos CHF 30.-/Person für Zimmer-Frühstück-Gäste und Externe

Freitag, 19.9.2025	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.-
	Ab 12.00 Uhr durchgehend inkl. Abend	Landgasthof Staila, Fuldera	Anmeldung	Münstertaler Brotknödelsuppe *** Hausgemachte Hacktätschli vom Bio Yak vom Hof Cafilisch aus Fuldera an Pfeffersauce Plain in Pigna Gemüsebeilage Saisonsalat *** Arven Halbgefrorenes nach Staila Rezept Menü komplett CHF 50.- Tagesteller mit Salat CHF 32.50 Kleiner Tagesteller mit Salat CHF 28.-
	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

	18.00 – 20.00 Uhr	Hotel Bär und Post, Zernez	Anmeldung	Abendmenü: 3-Gang Angusmenü
	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 18.30 Uhr	Chamanna Cluozza, Zernez	Anmeldung	Abendessen: 4-Gänger mit Anekdoten zu den preisgekrönten Milchprodukten aus dem Münstertal Produzent: Chascharia Val Müstair, Bioprodukte aus der Biosfera, Janic Fasser
	Ab 18.30 Uhr	Hotel Arnica, Scuol	Anmeldung	Tavolata mit Gerichten aus regionalen Produkten und Getränkebegleitung CHF 39.- für Hotelgäste CHF 99.- für Externe

	Ab 19.00 Uhr	GuardaVal, Scuol	Anmeldung	Wine und Dine mit Marco Parusso Exklusives Menü mit Weinbegleitung und Moderation. Anmeldung bis am Vortag um 18.00 Uhr! Für Personen mit dem Arrangement Genuss-Stammgästewoche und Halbpension ist das Menü kostenlos CHF 99.-/Person für Zimmer-Frühstück-Gäste und Externe für das Menü und CHF 59.- für die Weinbegleitung (für alle)
Samstag, 20.9.2025	09.00 – 12.00 Uhr	Hotel Arnica, Scuol	Anmeldung	Brunch mit regionalen Produzenten von Lataria Sent, Hatecke und Rösterei Keller CHF 49.-
	Ab 10.00 Uhr	Hotel Belvedere, Scuol	Anmeldung	Kräuterwanderung mit Vreni Conradin. Sie erzählt Ihnen alles über Wildkräuter und serviert eine «Marenda» im Grünen Für Hotelgäste kostenlos CHF 45.-/Person für Externe inkl. Marenda
	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.-

Ab 12.00 Uhr durchgehend inkl. Abend	Landgasthof Staila, Fuldera	Anmeldung	Münstertaler Brotknödelsuppe *** Hausgemachte Hacktätschli vom Bio Yak vom Hof Caflisch aus Fuldera an Pfeffersauce Plain in Pigna Gemüsebeilage Saisonsalat *** Arven Halbgefrorenes nach Staila Rezept Menü komplett CHF 50.- Tagesteller mit Salat CHF 32.50 Kleiner Tagesteller mit Salat CHF 28.-
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
	Ab 18.30 Uhr	Hotel Belvedere, Scuol	Anmeldung	Abschlussdinner mit einer Überraschungsköchin Für Personen mit dem Arrangement Genuss-Stamm- gästewoche und Halbpension kostenlos CHF 79.-/Person für Zimmer-Frühstück-Gäste und Externe
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.