



Biosfera
Val Müstair

Partner

graubünden

Pizoccal «Val Müstair»

Heimat auf dem Teller

Der Naturpark Biosfera Val Müstair hat gemeinsam mit seinen Partnerhotels spezielle Gerichte zusammengestellt, die zu mindestens 80 Prozent aus regionalen Zutaten bestehen (= im Val Müstair angebaut oder von lokalen Produzenten hergestellt, wo möglich mit Biosfera-Label*). Wo die nötigen Zutaten nicht aus dem Tal generiert werden konnten, wurde auf Produkte / Lieferanten aus Graubünden zurückgegriffen.

Im Partnerhotel Helvetia gibt es traditionelle Pizoccal nach Nona's Rezept:

- Spätzliteig mit Weizenmehl* aus dem Val Müstair von [Gran Alpin](#)
- Bio-Rahm* von der [Chascharia Val Müstair](#), Müstair
- Eier vom Hof Bain Bun, Valchava
- Bio-Bündnerfleisch* von der [Pauraria Puntetta](#), Müstair
- Hausgemachter Hirschsalsiz
- Lauch, Spitzkabis, Speck & Knoblauch

[Appetit bekommen? Hier geht es direkt weiter zum Hotel Helvetia ↗](#)

Bun appetit!

Echt Biosfera: Produkte mit * sind mit dem [Naturpark-Produktlabel](#) ausgezeichnet. Es garantiert die Werte Nachhaltigkeit und lokale Herkunft.