

graubynden

Biosfera-Plättli

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 Hirschen gibt es ein feines Biosfera-Plättli mit 100% zertifizierten Biosfera-Produkten:

- Bio-Salsiz* von der <u>Pauraria Puntetta</u> (Müstair)
- Bio-Käse* von der Chascharia Val Müstair (Müstair)
- Slow Food Berg Roggenbrot* vom <u>Meier-beck</u> (Sta. Maria)

Appetit bekommen? Hier geht es direkt weiter zu Pension Restaurant Hirschen 7

Bun appetit!

Echt Biosfera: Produkte mit * sind mit dem <u>Naturpark-Produktelabel</u> ausgezeichnet. Es garantiert die Werte Nachhaltigkeit und lokale Herkunft.





