



Biosfera
Val Müstair

Partner

graubünden

Plättli «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 Münsterhof gibt es ein süss/salziges Plättli «Val Müstair»:

- Bio-Salsiz* von der [Pauraria Puntetta](#) (Müstair)
- Bio-Käse* und Bio-Butter* von der [Chascharia Val Müstair](#) (Müstair)
- Beuernbirnenbrot vom [Meier-beck](#) (Sta. Maria)
- Gurken aus dem eigenen Garten
- Angerichtet auf einem Holzplättli von Armon Feuerstein, Schreiner aus Valchava

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

Bun appetit!

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