



Biosfera
Val Müstair

Partner

graubünden

Hirschschnitzel

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 Süsom Givè gibt es saftige Hirschschnitzel:

- Hirschschnitzel aus einheimischer Jagd
- Rahmsauce mit Bio-Rahm* von der [Chascharia Val Müstair](#) (Müstair)
- Hausgemachte Spätzli mit Weizenmehl* aus dem Val Müstair von [Gran Alpin](#), Bio-Milch* von der [Chascharia Val Müstair](#) (Müstair) und Eier vom Hof Bain Bun (Valchava)
- Herbstliche Beilagen

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

Bun appetit!

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