



Biosfera-Genussmenü

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 Staila geniessen Sie ein spezielles 3-Gang Genuss-Menü:

Knödelsuppe «Val Müstair» mit Trockenfleisch & Speck



Bio-Hauswurst,
Buchweizen-Pizzoccheri (mit Gartengemüse, Müstairer Kartoffeln, Käse & Salbei)



Honigeisparfait

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

Bun appetit!

Infos zu den regionalen Zutaten ↓



Biosfera
Val Müstair

Partner

graubünden

Infos zu den regionalen Zutaten

Knödelsuppe «Val Müstair»

- Knödelbrot vom [Meier-beck](#) (Sta. Maria)
- Eier vom Hof Bain Bun (Valchava) oder von Guolf Schorta (Bio, Lü)
- Bio-Milch* von der [Chascharia Val Müstair](#) (Müstair)
- Bio-Trockenfleisch* vom [Hof Sur Fuldera](#) (Fuldera)

Bio-Hauswurst mit Buchweizen-Pizzoccheri

- Bio-Hauswurst* vom [Hof Sur Fuldera](#) (Fuldera)
- Pizzoccheri mit Buchweizenmehl von der Molino & Pastificio, Val Poschiavo
- Salbei aus dem Garten
- IP Suisse Kartoffeln von Jon Jachen Flura (Müstair)
- Bio-Käse* von der [Chascharia Val Müstair](#) (Müstair)

Honigeisparfait

- Honig von diversen Honig-Produzenten im Tal
- Eier vom Hof Bain Bun (Valchava) oder von Guolf Schorta (Bio, Lü)
- Bio-Rahm* von der [Chascharia Val Müstair](#) (Müstair)

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