

# Spécialités des Grisons

# Bündner Spezialitäten

## Entrées

### Potage d'orge grisonais

À côté de capuns et tourte aux noix,  
Probablement la spécialité grisonaise  
la plus célèbre

10.00

### Plain in pigna

Roesti au four avec lard

14.00

### Capuns

Spécialité des grisons la plus connue,  
Enveloppements avec feuilles de bête  
bouillis dans l'eau et servi avec une sauce fine

23.50



## Plats principaux

### Capuns

Spécialité du grison la plus connue,  
Enveloppements avec feuilles de bête bouillis dans l'eau  
et servi avec une sauce fine

28.50

### Pizokels

Pâte de farine bouilli dans l'eau salée avec des morceaux de viande  
pas à confondre avec pizzoccheri

25.50

### Tatsch

«Kaiserschmarrn» d'Engadine

22.50 Vegi

### Maluns avec saucisse sèche

Met de pomme de terre et de farine, dîner simple

19.50

### Potage d'orge grisonais (Portion)

### Avec 2 saucisses de porc

12.50

### Plain in pigna avec salade

+ 3.50

Roesti au four avec lard et salade

19.50

### Plain in pigna avec Movli « Fleurs de foin »

26.50 Vegi

Fromage de la ferme

broquet-leuenberger.ch

Médaille d'or au concours Suisse des produits du terroir à Courtemelon 2021-2022

## Desserts

### Tourte aux noix d'Engadine

6.50

### Tatsch

14.50

«Kaiserschmarrn» d'Engadine

### Coupe grisonaise

13.50

Noix, miel et Rötelie avec crème

Arrosé avec liqueur « Rötelie »

### Tourte aux noix d'Engadine glacée

8.00

## Menu dégustation

53.50

# Spécialités des Grisons

# Bündner Spezialitäten

# Vorspeisen

<b>Bündner Gerstensuppe</b>	<b>10.00</b>
Neben Capuns und Nusstorte, wohl die bekannteste Bündner Spezialität	
<b>Plain in pigna</b>	<b>14.00</b>
Ofenrösti mit Speck	
<b>Capuns</b>	<b>23.50</b>
Die bekannteste Bündner Spezialität im Salzwasser gekochte Mangoldblatt-Wickel und mit feiner Sauce serviert	



# Hauptspeisen

<b>Capuns</b>	<b>28.50</b>
Die bekannteste Bündner Spezialität im Salzwasser gekochte Mangoldblatt-Wickel und mit feiner Sauce serviert	
<b>Pizokels</b>	<b>25.50</b>
Im Salzwasser gekochter Mehlteig mit Fleischstücken Nicht mit pizzoccheri zu verwechseln	
<b>Tatsch</b>	<b>22.50</b> Vegi
Engadiner «Kaiserschmarrn»	
<b>Maluns mit Trockenwurst</b>	<b>19.50</b>
Kartoffel-Mehlspeise, einfaches Nachtessen	
<b>Bündner Gerstensuppe (grosse Portion)</b>	<b>12.50</b>
<b>Mit 2 Schweinswürstli</b>	<b>+3.50</b>
<b>Plain in pigna mit Salat</b>	<b>19.50</b>
Ofenrösti mit Speck und Salat	
<b>Plain in pigna mit «Heublumen»-Movli</b>	<b>26.50</b> Vegi
Käse vom Bauernhof	broquet-leuenberger.ch
Goldmedaille am Schweizer Wettbewerb der Regionalprodukte in Courtemelon 2021-2022	

# Desserts

<b>Engadiner Nusstorte</b>	6.50
<b>Tatsch</b>	14.50
Engadiner «Kaiserschmarrn»	
<b>Bündner Coupe</b>	13.50
Nuss-, Honig- und Röteliglace mit Rahm und Rötelikör	
<b>Vereiste Engadiner Nusstorte</b>	8.00

# Degustations-Menu

53.50

# Spécialités des Grisons

# Bündner Spezialitäten

**Graubünden bietet eine breite Palette von verschiedensten kulinarischen Spezialitäten. Viele davon stammen aus einer Zeit, in der es vorwiegend darum ging, mit den vorhandenen Mitteln so satt wie möglich zu werden, um das Überleben zu sichern.**

## Maluns

Dazu gehört beispielsweise das Bündner Bauengericht Maluns (auch Micluns genannt), das bereits 1758 auf Schloss Marschlins in Landquart serviert wurde. Die Zutaten für das Gericht sind sehr einfach: Man braucht lediglich Kartoffeln, Mehl, Butter und Gewürze. Die Kartoffeln werden wie bei der Rösti bereits 24 Stunden vor der Zubereitung in der Schale im Salzwasser gekocht und dann an einem kühlen Ort aufbewahrt. Anschliessend werden sie geschält, dann mit der Röstiraffel geraffelt und zum Schluss mit Mehl und Gewürzen vermischt. Diese Masse muss dann so lange von Hand gemischt werden, bis sich kleine Klösschen bilden. Zum Schluss werden diese in reichlich Butter gebraten, bis die Maluns krümelig und hellbraun sind. Je nach Zubereitungsart kann man das Gericht mit verschiedenen Beilagen wie Apfelmus, Preiselbeercompott, Alpkäse oder sogar zum Milchkaffee geniessen. Maluns sind ein gutes Beispiel für die einfache, ländliche Esskultur Graubündens: Aus simplen, lokalen Zutaten wird eine leckere, nahrhafte Mahlzeit gezaubert.

## Capuns

Eine weitere altehrwürdige Speise, die Capuns, vereint sogar mehrere Bündner Spezialitäten in einem Gericht. Das Rezept für die Maluns entstand es in einer Zeit, in der die Vorräte der Bauern knapp waren und die Not erfinderisch machte. Die Speise besteht aus einfachen, regionalen Zutaten, die den Bauern schon damals zur Verfügung standen. So wird erzählt, dass das Gericht ursprünglich entstanden sei, weil die Bäuerinnen aus den noch vorhandenen Zutaten eine Mahlzeit fabrizieren wollten. Wenn die Capuns zubereitet werden, wird zuerst ein Spätzliteig aus Mehl, Eiern, Wasser und Milch hergestellt. Den Teig lässt man 30 Minuten ruhen. Jetzt kommen die anderen Bündner Spezialitäten dazu, so wird je nach Rezept noch geschnittenes Bündnerfleisch, Rohschinken, Speck, Salsiz oder sogar alles zusammen unter den Teig gemischt. Anschliessend wird die Masse in Mangoldblätter eingepackt. Dann werden die Capuns in einer Pfanne zusammen mit Milch und Bouillon langsam gekocht, bis sie gar sind. Die Capuns sind eine Hauptspeise und werden deshalb meist in einem Teil der erwähnten Milch-Bouillon-Mischung serviert.

## Gerstensuppe

Die Gerste gedeiht selbst in höheren Berglagen. Für den Anbau der Wintergerste sind Temperaturen unter 10 Grad sogar optimal geeignet. Es ist also naheliegend, dass Bündner aus der Gerste ein weiteres Gericht kreierten, das ihnen durch den Winter half. Und was gibt es Besseres als eine warme Suppe, um der Kälte des Winters entgegenzuwirken? Die Rezepte für Gerstensuppe sind ebenfalls sehr verschieden, je nachdem, wo man im Kanton Graubünden nachfragt. In die Suppe gehören nebst der Gerste auch noch verschiedene Gemüse wie Rüebli, Zwiebeln oder Sellerie. Weiterhin beinhaltet sie oft auch Fleisch, das entweder in ganzen Stücken mitgekocht wird (beispielsweise Speck), oder aber in Würfel geschnitten (Bündnerfleisch oder Rohschinken). Das Resultat ist eine nahrhafte, wärmende Suppe, die bis heute in den kalten Tagen besonders gut schmeckt.

## Nusstorte

Zum Schluss noch ein bekanntes Gebäck aus dem Bündnerland, dessen Entstehung für einmal nicht der Knappheit an Nahrungsmitteln zu verdanken ist: Die für die Torte benötigten Nüsse wurden oftmals importiert, da das Klima in den Bergtälern Graubündens nicht überall für Nussbäume geeignet war beziehungsweise ist. Eine Gemeinsamkeit hat die Torte aber mit den anderen hier aufgeführten Speisen: Gekühlt ist sie sehr lange haltbar. Über die Frage, wer offiziell die erste Bündner Nusstorte gebacken und verkauft hat, wurde in jüngster Zeit viel diskutiert. So wird etwa behauptet, der angebliche Erfinder der Torte habe das Rezept nur übernommen und kopiert. Letztlich haben auch heute noch fast jede Konditorin und jeder Konditor ein eigenes, wohl gehütetes Geheimrezept, das sich durch Feinheiten von den anderen unterscheidet. Um diese Spezialität zu backen, muss zuerst der Mürbeteig, bestehend aus Mehl, Zucker, Eiern und Butter, hergestellt werden. Für die Füllung wird Zucker bei tiefen Temperaturen karamellisiert und mit Vollrahm und teilweise auch mit Honig vermischt, wodurch die Masse weich und kompakt wird. Die süsse Nussfüllung wird auf dem ausgewalzten Teig verteilt und dann mit dem Teigdeckel überzogen. Die Nusstorte wird vorwiegend zum Dessert oder auch zum Zvieri zu Kaffee, Tee oder sogar mit einem Glas Rotwein genossen.

# Spécialités des Grisons

# Bündner Spezialitäten

**Le Grison propose une large gamme de spécialités culinaires. Beaucoup d'entre eux viennent d'une époque où les fonds disponibles étaient principalement de devenir aussi complet que possible afin d'assurer la survie.**

## Maluns

Il s'agit, par exemple des maluns, un met paysan du Grison (également connu sous le nom de micluns), qui a été servi au château de Marschlins à Landquart dès 1758. Les ingrédients pour le plat sont très simples : il vous suffit de pommes de terre, de farine, de beurre et d'épices. Comme pour le rösti, les pommes de terre sont dans l'eau salée 24 heures avant la préparation, puis conservées dans un endroit frais. Ils sont ensuite épluchés, puis torchés avec la rape rösti et finalement mélangé avec de la farine et des épices. Cette masse doit ensuite être mélangée à la main jusqu'à ce que de petites nustriches se forment. Enfin, ils sont frits dans beaucoup de beurre jusqu'à ce que les maluns sont friable et brun clair. Selon la méthode de préparation, vous pouvez déguster le plat avec une variété de plats de côté tels que compote de pommes, saucisse séche, fromage montagne ou même café au lait. Les maluns sont un bon exemple de la culture alimentaire simple et rurale du Grison : des ingrédients simples et locaux évoquent un repas délicieux et nutritif.

## Capuns

Un autre plat très connu, les capuns, combine même plusieurs spécialités du Grison dans un plat. C'est une de ces recettes qu'il existe de nombreuses versions différentes. Comme la recette pour les maluns, il est arrivé à un moment où les fournitures étaient rares et la détresse fait inventive. Le plat se compose d'ingrédients simples et régionaux qui étaient déjà à la disposition des agriculteurs à ce moment-là. Cela explique que le plat a été créé à l'origine parce que les agricultrices voulaient faire un repas à partir des ingrédients qui existent encore. Lorsque les capuns sont préparés, une pâte « Spätzli » est d'abord faite à partir de farine, les œufs, l'eau et le lait. La pâte est laissée reposer pendant 30 minutes. Maintenant, les autres spécialités du Grison sont ajoutées, donc en fonction de la recette, encore de sèche, jambon cru, lard, salsiz ou même tout est mélangé ensemble sous la pâte. Le mélange est ensuite enveloppé dans des feuilles de bette à cardé. Puis les capuns sont lentement cuits dans une casserole avec le lait et le bouillon. Les capuns sont un plat principal et sont donc généralement servis dans une partie du mélange de bouillon de lait mentionné.

## Soupe d'orge

L'orge prospère même dans les plus hautes chaînes de montagnes. Les températures inférieures à 10 degrés sont même idéales pour la culture de l'orge d'hiver. Il est donc évident que les grisonais ont créé un autre plat d'orge qui les a aidés pendant l'hiver. Et qu'est-ce qui pourrait être mieux qu'une soupe chaude pour contrer le froid de l'hiver ? Les recettes pour la soupe d'orge sont également très différentes selon l'endroit où vous demandez dans le canton des Grisons. En plus de l'orge, la soupe comprend également divers légumes comme le carotte, les oignons ou le céleri. En outre, il contient aussi souvent de la viande, qui est soit cuite en morceaux entiers (par exemple lard), soit coupée en cubes (viande sèche ou jambon cru). Le résultat est une soupe nutritive et nutritive qui goûte encore particulièrement bon dans les jours froids.

## Tourte aux noix

Enfin, une pâtisserie bien connue du Grison, dont l'origine n'est pas pour une fois en raison de la rareté de la nourriture : les noix nécessaires pour le gâteau ont souvent été importés, car le climat dans les vallées de montagne des Grisons n'est pas partout pour les noyer. Était ou est convenable. Mais le gâteau a une chose en commun avec les autres plats énumérés ici : il est gardé pour un temps très long. Il a eu beaucoup de discussions récemment sur la question de savoir qui a officiellement cuit et vendu le premier gâteau de noix Graubünden. Par exemple, il est allégué que l'inventeur du gâteau as seulement pris en charge et copié la recette. En fin de compte, même aujourd'hui, presque tous les chefs pâtissiers ont toujours leur propre recette secrète bien gardée, qui diffère des autres par des subtilités. Pour faire cuire cette spécialité, la pâte brisée, composée de farine, de sucre, d'œufs et de beurre, doit d'abord être faite. Pour le remplissage, le sucre est caramélisé à basse température et mélangé avec de la crème pleine et en partie aussi avec du miel, rendant la masse molle et compacte. La garniture de noix sucrée est étalée sur la pâte équilibrée puis enduite du couvercle de la pâte. Le gâteau de noix est principalement apprécié pour le dessert ou pour le café, le thé ou même avec un verre de vin rouge.

**Spécialités des Grisons**

**Bündner Spezialitäten**