HOTEL PARC NAZIUNAL

IL FUORN

SOMMERMENÜ 2026

ALLEGRA

Mit diesem romanischen Gruss heissen wir Sie herzlich willkommen im einzigen und einzigartigen Hotel im Schweizer Nationalpark.
Wir legen besonderen Wert auf die Auswahl der Produkte für die Zubereitung unser alpin inspirierten Gerichte:
Die meisten Produkte stammen aus nachhaltiger Landwirtschaft von regionalen Produzenten –
aus der Biosfera Val Müstair und aus Valposchiavo.
Unser Wildfleisch ist von einheimischer Jagd.
Wir verwenden biologische, frische und saisonale "fair trade" Produkte.
Wir vermeiden "Food waste" und unnötige Verpackungen.
Viele Spezialitäten sind hausgemacht und in unserem Keller gereift.

Dafür sind wir als Slow Food Restaurant zertifiziert.

Bun appetit!

Herzlich willkommen in unseren gemütlichen Arvestuben. Freuen Sie sich auf unsere klassische Alpenküche mit Spezialitäten aus Graubünden und dem Veltlin.

INFORMATION FÜR ALLERGIKER

Leiden Sie an Unverträglichkeiten oder Allergien?
Wenden Sie sich an unser Servicepersonal, gerne geben wir Ihnen Auskunft über die verwendeten Zusatzstoffe.

EXTRAWÜNSCHE

Bitte beachten Sie, dass wir keine Anpassungen an den Gerichten vornehmen können – diese sind bereits perfekt abgestimmt.
Danke für das Verständnis!

Slow Food®

APÉROS

Apéro Il Fuorn 12

kleines Schneidebrett mit zwei Probierportionen von hausgemachten Bio-Wurstwaren und Bio-Käse

Prosecco 8

Weisswein Gespritz Sprite/Mineral 8

Aperol Spritz 11

Campari Spritz 11

IVA Spritz 13

Hugo 11

Gin Tonic 13

Gin Tonic Arven Gin 15

Gin Tonic Alkoholfrei 13

Americano / Negroni 13

SALAT

Grüner Blattsalat 12

mit unserer speziellen Salatsauce Maison oder mit italienischer Salatsauce
Bio Salat Monica Costa Valposchiavo

Gemischter Saisonsalat 14

mit unserer speziellen Salatsauce Maison oder mit italienischer Salatsauce
Bio Salat Monica Costa Valposchiavo

Rüeblisalat 14

mit Olio Extra Vergine di Oliva angerichtet und mit Pistazien garniert
Bio Rüebli Isidor Sepp, Müstair

Caprese 26

Unser hausgemachter Mozzarella aus Bio Milch aus der Alp Buffalora
mit fein geschnittenen Tomaten und Basilikum
Bio Gemüse Monica Costa (je nach Verfügbarkeit des Lieferanten)

SCHOPPA

Bündner Gerstensuppe 13

Bio Gerste Campicoltura Valposchiavo

Rüebli-Ingwer-Suppe 14

Bio Rüebli Isidor Sepp, Müstair

Heublumensuppe 13

SPEZIALITÄTEN

als Vorspeise

Bauernspeck Il Fuorn Und Mozzarella 32

Der Mozzarella wurde hier produziert mit Bio Milch aus der Alp Buffalora

Der Speck wird aus Bio-Fleisch hausgemacht und im Keller des Hotels Il Fuorn gereift

Hirsch-Carpaccio 29
Aus Lokaler Jagd

Kurz angebratenes Hirschfleisch, auf kleinem Salatbett mit Parmesanstreifen und Bauernspeck an leichter Himbeer-Vinaigrette
Parmigiano Reggiano Caseificio Lanfredini Parma, IT
Bio Salat Monica Costa Valposchiavo
hausgemachter Speck aus Bio-Fleisch

Sciatt, Käsewürfel In Buchweizenmehl 28

frittiert und auf Saisonsalat serviert
steingemahlenes Bio Buchweizenmehl und Bio Weissmehl Valposchiavo
Bio Käse "Valtellina Casera" Latteria di Chiuro, Italien
Bio Salat Monica Costa Valposchiavo

Schweizer Räucherlachs 28

mit würzigem Crumble und Dillsauce
Lachs aus Alpiner Zucht, Lostallo (Graubünden)

PLATS TRADIZIUNALS

Traditionelle Gerichte aus dem Fuorn

Capuns If Fuorn, Hausgemacht 28/34

Klein: 2 Stück - Gross: 3 Stück

Mangoldblätter gefüllt mit Spätzliteig, Landrauchschinken und Landjäger, an Rahmsauce. Spätzliteig: Bio Weissmehl aus Valposchiavo und Bio Eier Silvio Rossi Valposchiavo

Capuns Vegi, Hausgemacht 28/34

gefüllt mit Spätzliteig aus Bio Weissmehl und Gemüse

Pizzoccheri Valtellinesi 33

hausgemachte Tagliatelle aus Buchweizenmehl mit Bio Kartoffeln, Wirsing und Käse
Steingemahlenes Bio Buchweizenmehl und Bio Weissmehl aus Valposchiavo
Bio Butter: Chascharia Val Müstair
Bio Käse: "Valtellina Casera" Latteria di Chiuro, Italien
Bio Gemüse: Monica Costa Valposchiavo

Tagliatelle Mit Steinpilzen 31

mit Parmigiano Reggiano DOP 30 Monate, Caseificio Lanfredini Parma
für die Tagliatelle wurden Bio Hartweizenmehl und Bio Eier aus Valposchiavo verwendet

Tagliatelle Mit Geräuchertem Lachs 34

für die Tagliatelle wurden Bio Hartweizenmehl und Bio Eier aus Valposchiavo verwendet
Lachs aus Alpiner Zucht, Lostallo (Graubünden)

Ricotta-Ravioli 33

mit Tomatenvelouté und Parmesanfondue
Der Ricotta ist mit Bio-Milch aus der Alp Buffalora hausgemacht
Parmigiano Reggiano DOP 30 Monate, Caseificio Lanfredini Parma, Italien
Ravioli-Teig: Bio Hartweizenmehl und Bio Eier aus Valposchiavo

Heidelbeer-Risotto Mit Gamsfleisch 36

Reis: Riserva San Massimo, 100% Carnaroli

Heidelbeer-Risotto 31

Reis: Riserva San Massimo, 100% Carnaroli

Kartoffel-Gnocchetti Mit Schwarzkohl-Pesto 32

an Salbeibutter, gerösteten Haselnüssen und Parmigiano Reggiano
Bio Kartoffeln aus dem Val Müstair und Bio Weissmehl aus Valposchiavo
Parmigiano Reggiano DOP 30 Monate, Caseificio Lanfredini Parma, Italien
Bio Schwarzkohl Monica Costa Valposchiavo

VEGANE GERICHTE

Rösti Vegan 29

aus Bio Kartoffeln von Val Müstair, mit gewürztem Gemüse
Bio Gemüse Monica Costa Valposchiavo (je nach Verfügbarkeit)

Vegan Maccheroncini 25

mit Tomatensauce und Basilikum

für die Maccheroncini wurde Bio Hartweizenmehl aus Valposchiavo verwendet
Bio Basilikum Monica Costa Valposchiavo

Vegan Maccheroncini 28
Mit Gemüse

mit hausgemachtem veganem Parmesan und Bio Gemüse

für die Maccheroncini wurde Bio Hartweizenmehl aus Valposchiavo verwendet
Bio Gemüse Monica Costa Valposchiavo

Gegrillte Polenta Mit Saisongemüse 26

steingemahlenes Bio Bramata Mehl, Valposchiavo
Bio Gemüse Monica Costa Valposchiavo (je nach Verfügbarkeit)

Vegan Ravioli 30

mit Gemüse und Tomatenvelouté, mit vegane Basilikumcreme garniert
Ravioli-Teig: Bio Hartweizenmehl Valposchiavo
Bio Gemüse Monica Costa Valposchiavo

Vegan Kartoffel-Gnocchetti 31

mit Schwarzkohl-Pesto, Olio Extravergine di Oliva und gerösteten Haselnüssen
Bio Kartoffeln aus dem Val Müstair und Bio Weissmehl aus Valposchiavo
Bio Schwarzkohl Monica Costa Valposchiavo

DAL BACHER

Fleisch aus schweizerischer Herkunft

Wiener Schnitzel 51

zartes Kalbfleisch paniert, mit Saisongemüse
und unsere Bio Pommes frites, handgeschnitten
Bio Fleisch und Pommes aus dem Val Müstair

Rindsentrecôte 58

mit Kräuterbutter, Saisongemüse und
unsere Bio Pommes frites, handgeschnitten
Bio Fleisch und Pommes aus dem Münstertal

VOM HIRSCH

Fleisch aus Zernez und Val Müstair

Hausgebeizter Hirschpfeffer "Laschadura' 49

mit hausgemachten Tagliatelle, Rotkraut, Rotweinapfel und Kastanien

für die Tagliatelle wurden Bio Hartweizenmehl und Bio Eier aus Valposchiavo verwendet

Hirschgeschnetzeltes Mit Steinpilzen 48

mit gegrillter Polenta und Rotkraut, Rotweinapfel und Kastanien
steingemahlenes Bio-Bramata-Mehl, Valposchiavo

Hirschwurst Mit Rösti Und Rotkraut 38

aus Hirschfleisch von lokaler Jagd und Schweizer Bio-Schwein (ohne Nitritpökelsalz)
Rösti aus Bio Kartoffeln aus dem Val Müstair

PLATS FRAIDS

***Bio-Fleisch aus Zernez und Val Müstair und hier produziert, ohne Nitritpökelsalz**

Nationalpark Bündner Teller 43

Bündnerfleisch Bauernspeck* Hirschtrockenfleisch* und Hirschsalsiz*, mit hausgemachtem Gemüsebouquet garniert*

Bündnerfleisch* Carpaccio 27

Engadiner Trockenfleisch und fein gehobelter Parmesan, mit feinstem Olio Extra Vergine di Oliva

Portion Bündnerfleisch* 36

Hirschsalsiz 29

(aus lokaler Jagd)
mit hausgemachten Grissini, Polentachips, Gemüse Variation

Käsedegustation "Il Fuorn" 22

Fünf Sorten hausgemachter Käse vom Fuorn, produziert aus Bio Rohmilch von der Chascharia Val Müstair

KINDER

Maccheroncini 11

mit Tomatensauce oder mit Butter

für die Maccheroncini wurden Bio Hartweizenmehl und Bio Eier aus Valposchiavo verwendet

Schnipo 16

Schweineschnitzel mit Pommes frites

Wienerli Mit Pommes 13

Portion Pommes Mit Ketchup 10

Glace 1 Kugel 4.80

Smarties / Gummibärchen

Glace 2 Kugeln 7

Smarties / Gummibärchen

Wasserglace 2.50

DESSERT

Schoggibiss 6

unser hausgemachtes Bio-Glacé am Stiel, umhüllt von feiner Bio-Milchschokolade und verfeinert mit knusprigen Haselnussstückchen

Mini Schoggibiss 4

Kastanienkuchen 16

mit Rahm und Vanillesauce
Glutenfrei :-)
mit Bio Eier aus Valposchiavo und Bio Butter Chascharia Val Müstair

Linzertorte Mit Glace 16

Bio Weissmehl und Bio Eier: Valposchiavo
Bio Butter: Chascharia Val Müstair

Apfelstrudel 16

mit Vanillesauce oder Glace
Bio Weissmehl: Valposchiavo

Tiramisu Original 16

mit hausgemachten Löffelbiskuits
Bio Weissmehl und Bio Eier: Valposchiavo

Überraschungsdessert "Il Fuorn" 19

vier kleine Desserts garniert

Veganer Karottenkuchen 17

mit Schokoladensauce und Mandelmilch
Laktosefrei :-)

Hausgemachte Nusstorte Natur 13

Bio Weissmehl und Bio Eier: Valposchiavo
Bio Butter: Chascharia Val Müstair

Semifreddo Mit Waldbeeren 12

Vanille-Semifreddo mit Bio-Beeren aus dem Valposchiavo
und Kakao-Crumble

GLACE

Vanille * Fiordilatte * Stracciatella * Pistazie
Zimt * Mango * Zitrone * Karamell

Kastanie * Baumnuss * Kaffee * Schokolade *
Erdbeere * Heidelbeere

1 Kugel 4.50

2 Kugeln 7

3 Kugeln 9.50

Rahmzuschlag 1.50

FRAPPEES

Erdbeere - Vanille - Schokolade 9.50

COUPES

Coupe Dal Fuorn 11

1 Kugel Heidelbeere, 1 Kugel Erdbeere
mit Waldbeerensauce und Rahm

Coupe Engiadinais 11

1 Kugel Baumnuss, 1 Kugel Fiordilatte
dazu Baumnusskerne, Karamell-Sauce und Rahm

Coupe Muntanella 10

1 Kugel Schokolade, 1 Kugel Kaffee
mit Karamell-Sauce und Rahm

Coupe Marron Glacé 11

1 Kugel Kastanie, 1 Kugel Fiordilatte
mit Kastanienstücke und Rahm

Coupe Dänemark 10

2 Kugeln Vanille, mit Schoko-Sauce und Rahm

Affogato Al Caffè 8

1 Kugel Vanille, Espresso

Eiskaffee Parc Naziunal 12

1 Kugel Kaffee, 1 Kugel Vanille mit Kaffee und Rahm

Valtellina Spezial 13

Heidelbeersorbet mit Grappa Valtellina

Braulio Sorbet 9

Fiordilatte Eis mit Braulio, Kräuterlikör aus dem Veltlin

Glutenfrei

Unsere glutenfreien Gerichte werden mit grösster Sorgfalt zubereitet. Da in unserer Küche auch glutenhaltige Produkte sowie Nüsse verarbeitet werden, können wir eine Kreuzkontamination nicht vollständig ausschliessen.

Laktosefrei

Vegan

Vegetarian

Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Hotel Parc Naziunal IL FUORN
CH-7530 · Zernez · +41818561226
· info@ilfuorn.ch