



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!

APÉROS

Prosecco 8

Weisswein Gespritz Sprite/Mineral 8

Aperol Spritz 10.50

Campari Spritz 10.50

IVA Spritz 13

Hugo 10.50

Gin Tonic 13

Gin Tonic Arven Gin 15

Gin Tonic Alkoholfrei 13

Americano / Negroni 13

Apéro Il Fuorn 12

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

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*

 **Rüebli-salat** 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 von Johannes Fallet, Müstair
mit fein geschnittenen Tomaten und Basilikum
Bio Gemüse Monica Costa (je nach Verfügbarkeit des Lieferanten)*

SCHÖPPA

Bündner Gerstensuppe 13

Bio Gerste Campicoltura Valposchiavo

 **Rüebli-Ingwer-Suppe** 14

Bio Rüebli Isidor Sepp, Müstair

SPEZIALITÄTEN

als Vorspeise

Bauernspeck Il Fuorn Und Mozzarella 32

Der Mozzarella wurde hier produziert mit Bio Milch von Johannes Fallet aus Müstair

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 26

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



PLATS TRADIZIUNALS

Traditionelle Gerichte aus dem Fuorn

Pizzoccheri Valtellinesi 32

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

Capuns Il Fuorn, Hausgemacht 33

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

Capuns Vegi, Hausgemacht 33

gefüllt mit Spätzliteig aus Bio Weissmehl und Gemüse

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 Weissmehl 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 von Johannes Fallet aus Müstair hausgemacht
Parmigiano Reggiano DOP 30 Monate, Caseificio Lanfredini Parma, Italien

Heidelbeer - Risotto Mit Rehfleisch 36

Reis: Riserva San Massimo, 100% Carnaroli

Heidelbeer - Risotto 30

Reis: Riserva San Massimo, 100% Carnaroli

VEGANE GERICHTE

Rösti Vegan 29

aus Bio Kartoffeln von Val Müstair

mit gewürztem Gemüse

Bio Gemüse Monica Costa Valposchiavo (je nach Verfügbarkeit des Lieferanten)

Vegan Maccheroncini 25

mit Tomatensauce und Basilikum

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

Bio Basilikum Monica Costa Valposchiavo

Gegrillte Polenta 26

mit Saisongemüse

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 Weissmehl Valposchiavo

Bio Gemüse Monica Costa Valposchiavo

DALBACHER

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

Hirschgeschnetzetteltes 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

**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
<i>mit Tomatensauce oder mit Butter</i>	
Schnipf	16
<i>Schweineschnitzel mit Pommes frites</i>	
Wienerli Mit Pommes	13
 Portion Pommes Mit Ketchup	10
Glace 1 Kugel	4.80
<i>Smarties / Gummibärchen</i>	
Glace 2 Kugeln	7
<i>Smarties / Gummibärchen</i>	
Wasserglace	2.50

DESSERT

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

Überraschungsdessert "Il Fuorn" 19

vier kleine Desserts garniert

Hausgemachte Nusstorte Natur 13

Bio Weissmehl und Bio Eier: Valposchiavo

Bio Butter: Chascharia Val Müstair

Veganer Karottenkuchen 17

mit Schokoladensauce und Mandelmilch

Laktosefrei :-)

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 10

1 Kugel Heidelbeere, 1 Kugel Erdbeere
mit Waldbeerensauce und Rahm

Coupe Engiadinais 10

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

Coupe Muntanella 10

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

Coupe Marron Glacé 10

*1 Kugel Kastanie, 1 Kugel Fiordilatte
mit Kastanienstücke und Rahm*

Coupe Dänemark 10

Eiskaffee Parc Naziunal 11

1 Kugel Kaffee, 1 Kugel Vanille mit Kaffee

Valtellina Spezial 10

Heidelbeersorbet mit Grappa Valtellina

Preise in CHF inklusive Service und 8.1% MwSt.



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