

Das Büfèt im Bahnmuseum Albula in Bergün
La bufet al museum da la viafier Alvra a Bravuogn

10 Jahre
2012 - 2022

Bahnmuseum
Albula
in Bergün



graubünden



Reisen

Trinken & Speisen

BÜFÈT

Winter 2021/2022



Herzlich Willkommen

Die Polstersessel im Büfèt stammen vom Wagen A 1252, erbaut 1940 als AB4ü 252, abgebrochen 2006. In den Jahren nach 1930 veränderte sich die Welt des Reisens. Der Höhepunkt schneller und luxuriöser Fortbewegung war nicht mehr der Schnellzug mit Dampflokomotive, sondern das Flugzeug. Viele Bahnen antworteten auf diesen Wandel mit Schnelltriebzügen, die aussen und innen von Industriedesignern gestaltet wurden. Die RhB bestellte zur Ablieferung auf das Jahr 1939 4 Triebwagen und 8 Anhängewagen. Die Innenräume waren nach modernsten Vorstellungen eingerichtet: kein Holz, kein Messing, kein Plüsch. Stattdessen offene helle Räume mit Längsgepäckträgern und Sessel mit Stahlrahmen. Die Sessel der ersten und zweiten Klasse (heute Salon- und 1. Klasse) wiesen einen Bezug von Wollstoff auf. So zeugt der Innenraum von der Verbindung modernen Designs und traditionellen Handwerks, die an der Schweizerischen Landesausstellung 1939 Erfolge feierte.

Unsere Sessel weisen die originalen Rahmen und Polsterungen auf, wurden allerdings um 1990 mit dem damaligen Polsterstoff der RhB bezogen, wobei auch die klappbaren Armlehnen zwischen den Sitzen der Zweiersessel 1. Klasse abgedeckt wurden.

Im Jahr 1944 entwarf der Ingenieur und Gestalter Hans Hilfiker die «Schweizer Bahnhofsuhr». Sie wies ein auf Skalenstriche und balkenförmige Zeiger reduziertes Design auf das 1947 in Zusammenarbeit mit der Herstellerfirma Moser-Baer Sumiswald (heute Mobatime) durch einen roten Sekundenzeiger ergänzt wurde, der an die Kelle des Abfertigungsbeamten erinnern mag. Hilfikers Reduktion des Zifferblatts steht für die Überwindung der Konfusion lokaler Zeitanzeigen vor dem Eisenbahnzeitalter und die endgültige Akzeptanz der 1927 eingeführten 24-Stunden-Einteilung des Tages.

Unsere Bahnhofsuhr wurde im Sommer 2013 im Bahnhof Davos-Platz abgebaut und dem Bahnmuseum Albula in Bergün übergeben. Sie wurde wahrscheinlich anlässlich des Umbaus des Stationsgebäudes Davos-Platz 1949 durch Rudolf Gaberel errichtet. Wie Hilfiker steht auch Gaberel im Rahmen der internationalen Moderne der Jahre nach 1930 und prägte das Bild von Davos in den folgenden Jahrzehnten.



Informationen

Öffnungszeiten Büfèt und Shop

Montag bis Freitag 09.30 Uhr – 17.30 Uhr
Samstag 09.30 Uhr – 18.30 Uhr
Sonntag und allgemeine Feiertage 09.30 Uhr – 17.30 Uhr

Öffnungszeiten Museum

Dienstag bis Freitag 10.00 Uhr – 17.00 Uhr
Samstag 10.00 Uhr – 18.00 Uhr
Sonntag und allgemeine Feiertage 10.00 Uhr – 17.00 Uhr
Montag geschlossen

Büfèt – Bahnmuseum Albula
Veja Stazion 111
7482 Bergün/Bravuogn

T: +41 (0)81 420 00 08 oder
T: +41 (0)81 420 00 06

www.bahnmuseum-albula.ch
www.facebook.com/bahnmuseum

Mehrwertsteuer:

Alle Preise inkl. 7.7% MWST

Fleischdeklaration / Herkunftsländer:

Poulet aus der Schweiz/Brasilien*

Schweinefleisch aus der Schweiz

Rindfleisch aus der Schweiz

Lammfleisch aus Neuseeland

Wildfleisch je nach Verfügbarkeit aus einheimischer Jagd oder Neuseeland

* Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein. Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Informationen für Allergiker:

Bitte fragen Sie unser Büfèt-Personal bei Unklarheiten betreffend den Inhaltsstoffen unserer Lebensmittel.



Unser Glattfelder
Geheimtipp

Glattfelder BIO
Kräutertees



Glattfelder Tees

Tipp:
Glattfelder Tees sind im
Museumsshop erhältlich



«Glattfelder steht seit 1931 für erlesene Spezialitäten».

Heute sind zwar auch Gewürze und Lachs bei Glattfelder im Sortiment – hochklassiger Kaffee, Tee und Kaviar stehen aber nach wie vor im Zentrum des in dritter Generation familiengeführten Betriebes. Das kleine Ladengeschäft befindet sich im St. Moritzer Dorfzentrum.

Tee

Arventee Bergkräuter, Holunderbeeren, Arvenholz. Das Arvenholz stammt aus Bergüner Produktion.	3.50
Allegra Apfelminze, Orangenminze, Frauenmantel, Zitronenmelisse, rote Kornblumen. Bioanbau aus dem Puschlav.	3.50
Edelweiss Pfeffer-, Apfel-, Orangenminze, Zitronenmelisse, Edelweiss, Kornblumen, Malven. Bioanbau aus dem Puschlav.	3.50
Verveine Verveine (Eisenkraut, Verbena) ist ein grossartiger Kräutertee, der zu jeder Tages- und Jahreszeit getrunken werden kann. Bioanbau aus dem Puschlav.	3.50
Pfefferminze Die Pfefferminze gehört zu den beliebtesten aromatischen Heil- und Küchenkräutern der Welt. Sie erfrischt, kühlt und wärmt zugleich. Bioanbau aus dem Puschlav.	3.50
Ceylon Superior, high grown. Wächst in den hoch gelegenen Hängen von Sri Lanka.	3.50
Hagebutten mit Karkade Die Hagebutte entsteht aus den zarten weissen Blüten der Wildrose. Karkade oder Hibiskusblüte genannt, ergibt mit der Hagebutte einen erfrischenden säuerlich-herben Geschmack und ist ein hervorragender Durstlöscher zu jeder Jahreszeit.	3.50
Rooibush Vanille Rooibusstee mit echten Bourbonvanillestücken und Aroma. Rooibusstee ist ein Kräutertee und kommt aus Südafrika.	3.50
Früchtetee Waldbeer Heidelbeeren, Hagebuttenschalen, Hibiskusblüten, Korinthen, Apfelstücke, aromatisiert. Angenehm fruchtig.	3.50
Ingwer Zitrone Ingwer, Zitronengras, Zitronenschalen, Pfefferkörner, Süssholz, natürliches Zitronenöl.	3.50
Darjeeling Ein Klassiker mit vollmundigem Aroma.	3.50
Grüntee Leicht herber Geschmack in goldgelber Tasse.	3.50



Getränke warm

warme Getränke	Espresso, Kaffee, Schale		3.50
	Cappuccino		4.00
	Doppelter Espresso		4.00
	Latte Macchiato		5.00
Milchgetränke	Ovomaltine / Schokolade		3.50
	Schokolade mélange		5.00
Punsch	Apfel-, Rum- Orangenpunsch		3.50
Heisse Getränke mit Alkohol	Loki Kafi	37.5%	7.50
	Kafi Jösy	17.0%	7.50
	Kaffee Luz, Chrüter, Zwetschge, Obstler, Pflümli, Kirsch	37.5%	7.00
	Corretto Grappa	40.0%	5.00
	Rumpunsch mit Alkohol	35.0%	5.00
Jagertee	44.0%	5.00	
	Glühwein		5.00

Getränke kalt

kalte Getränke	Valsler mit und ohne Kohlensäure		33cl	3.90	
			100cl	7.00	
	Rivella rot/blau		33cl	3.90	
			100cl	7.00	
	Coca Cola, Cola Zero		33cl	3.90	
	Shorley		33cl	3.90	
	Ice Tea		33cl	3.90	
	Parc Ela Wasser ohne Kohlensäure		70cl	3.00	
	Gazosa	Mandarin, Heidelbeer, Citro, Himbeere		33cl	4.80
	Most	Möhl naturtrüb ohne Alkohol		50cl	5.50
Möhl naturtrüb mit Alkohol		4.0%	50cl	5.50	
Hit aus dem Appenzell	Appenzeller Ginger Beer	2.4%	33cl	6.50	
Fruchtäfte	Orangensaft, Bodyguard (Multifrukt), Birnensaft		20cl	4.00	

«Es war im Jahr 1885, als Michele Benedetti die Fabrik von Carlo Macchi in Lugano übernahm und die Herstellung von Erfrischungsgetränken auf das Anwesen von Giovanni Tresch in Bellinzona übertrug».

Ihr Rezept, das heute noch geheim ist, macht die Gazosa Coldsina zu einem noch faszinierenderen Getränk, ein Erbe einer langen Geschichte, die durch moderne Innovationen noch verstärkt wird. Eine spritzige und schmackhafte Mischung in einem maßgeschneiderten Anzug. Und die Flasche ist eines der charakteristischen Merkmale der Gazosa Coldsina.



graubünden



Aperitif

	Campari	23.0%	4cl	7.00
	Cynar	16.5%	4cl	7.00
	Martini weiss	15.0%	4cl	7.00
	Schnaps diverse		4cl	6.50
Cüpli	Cüpli Prosecco	12.0%	20cl	9.50
Likör	Braulio Riserva	21.0%	4cl	6.00
	Bündner Röteli, Kindschi Davos	22.0%	4cl	6.00
Grappa	Hausgrappa «finissima Tellium»	42.0%	4cl	7.00
	Moscato Selezzione, B. Tosolini	40.0%	4cl	7.00
	I Legni Rovere Barrique, B Tosolini	42.0%	4cl	7.00

Bier

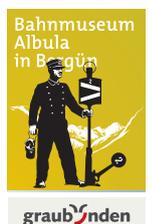
aus Davos	Monsteiner Wätterguoge, Bügelflasche	5.0%	33cl	6.50
	Monsteiner Huusbier, Bügelflasche	4.8%	33cl	6.50
aus Bellinzona	Birra San Martino «La Nostra»	5.2%	33cl	6.00
	Birra San Martino «La Helles»	5.2%	33cl	6.00
	Birra San Martino «La Rossa»	6.7%	33cl	6.00
	Birra San Martino «La Bella»	5.5%	33cl	6.00
aus Chur	Calanda Edelbräu	5.2%	33cl	5.00
	Calanda Radler	2.0%	33cl	5.00
aus Appenzell	Quöllfrisch	5.2%	50cl	6.00
	Appenzeller Ginger Beer	2.4%	33cl	6.50
	Sonnenwendlig (alkoholfrei)		33cl	4.50

«Das Dorf Monstein und seine Brauerei»

Monstein, 1625 Meter über Meer auf einer Sonnenterrasse gelegen, weist bis heute die unverkennbaren Merkmale eines typischen Walserdorfes auf. Viele Häuser sind aus Holz gebaut, einige sogar noch mit den traditionellen Lärchenschindeln eingedeckt. Dem Stil dieser Einwanderer aus dem Wallis entsprechen vor allem die rund 15 Spächer, die Ställe und die Alpgebäude. Das Dorfbild von Monstein prägen ausserdem abwechslungsreich gestaltete Gemüsegärten, fünf Brunnen und zwei Kirchen. Die ältere davon, jene in der Mitte des Dorfes, erfüllt zwar nicht mehr ihre ursprünglichen Funktionen, sondern öffnet ihre Türe für verschiedene Anlässe. Die neue Kirche, die am schönsten Aussichtspunkt steht, dient der Gemeinde schon seit 100 Jahren als Gotteshaus.

Ende 2016 lebten in Monstein 180 Personen – fast gleich viele wie im Jahre 1689 mit 178 Einwohnern. 14 Kinder besuchen heute die örtliche Gesamtschule. Die Grösseren bringt einer der regelmässigen Postautokurse an die Oberstufe nach Davos.

Mit einer Brauerei, einer Poststelle im Dorfladen, zwei Restaurants, drei Schreinereien und fünf Landwirtschaftsbetrieben ist Monstein auch als Arbeitsort attraktiv und bietet fast der Hälfte aller im Erwerbsleben stehenden Einwohnerinnen und Einwohnern Arbeit. Eine Reihe von Freizeitaktivitäten trägt dazu bei, dass auch der soziale Austausch und die Kontakte innerhalb der Bevölkerung lebendig bleiben.





Weinkarte

Weine weiss

Tosone Terre Siciliane IGT (Hauswein)	75cl	27.00
L'amicizia (Vini Rohner Erni, San Vittore)	75cl	46.00
Malanser Riesling-Silvaner von Salis	10cl	5.50
	50cl	23.00
Chardonnay (Obrist)	10cl	5.00
	50cl	20.00
Bianco del Merlot Ticino	10cl	5.00
	50cl	20.00

Weine rot

Sforzato di Valtellina DOCG (Hauswein)	75cl	48.00
Trio (Vini Rohner Erni, San Vittore)	75cl	48.00
Boccalino (Merlot del Ticino aus dem Fässli)	20cl	8.00
Malanser Blauburgunder von Salis	10cl	5.50
	50cl	23.00
Veltliner Triacca	10cl	4.50
	50cl	18.00
Chianti Zanini	10cl	4.50
	50cl	18.00
Ripasso della Valpolicella (Lami)	50cl	26.00

Weine rosé

Rosé Joli aus Grandvaux	50cl	21.00
-------------------------	------	-------





Kinder-Karte

Am Clà Ferrovia sini Karta für dia «kurza Gäst»

- * **Cucini Gramper Teller** 14.50
Äplermkkaroni mit Apfelmus
- * **Dampfloki Suppa** 6.00
Bündner Gerstensuppe
- Tatzelwurm Teller** 9.00
4 Chicken Nuggets mit Pommes Frites
- Blonk** 6.00
kleine Portion Pommes Frites
- Kroki Teller** 9.00
Paar Wienerli mit Pommes Frites
- Räuber Teller**
Ein leerer Teller für unsere kurzen Gäste,
welche bei den Eltern mitessen

Clà Ferrovia Burger CHF 15.50
Es RhB-rots Brötli, feins Rindfleisch und Alpkäs
us der Region





Salatvariationen

Knackiger grüner Salat mit verschiedenen Salatsaucen	6.50
Bunter, gemischter Salat mit verschiedenen Salatsaucen	9.50
* «Salat-Teller garniert» frische gemischte Salate mit Bündnerfleisch oder auch vegetarisch mit Alpkäse	15.50

Saisonale Suppen

* Hausgemachte Bündner Gerstensuppe	9.50
Gulaschsuppe	10.50
Tagessuppe	6.50

Z'Vieri Plättli

«Landwasserviadukt Teller» Diverses Trockenfleisch- und Käsespezialitäten aus dem Albulatal	22.00
«Bergüner Salsiz mit Garnitur» vom Bergüner Bauernhof Riet Schmidt mit Grauvieh Zucht	12.50
«Alpkäse mit Garnitur» Graubündner Alpkäse aus der Region mit Gurken und Zwiebeln	12.50



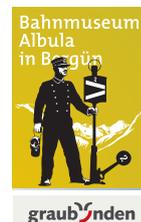
Dessert

Dessert

Apfelstrudel mit Vanillesauce	8.00
Bündner Nussschnitta aus Bergün	6.00
täglich frische Kuchen und Wähen, mit oder ohne Rahm	5.50
hausgemachte Brownies	3.50

Zu unseren Salaten, Suppen und z'Vieri-Plättli servieren wir Ihnen täglich frisches Brot aus der Dorfbäckerei Preisig Bergün.

* Diese Speisen können auf Ihren Wunsch vegetarisch zubereitet werden.





Bahnmuseum Klassiker

	« Jösy Cordon Bleu » (vom Schwein)		27.50
	Schweinsschnitzel mit Schinken und Käse gefüllt, paniert und in Butter gebraten mit saisonalen Gemüsen und frittierten Kartoffelstäbchen und einem grünen Salat als Vorspeise		
	« Bahnmuseum Schnitzel » (vom Schwein)		23.50
	Schweinsschnitzel paniert und in Butter gebraten mit saisonalen Gemüsen und frittierten Kartoffelstäbchen und einem grünen Salat als Vorspeise		
*	« Äplermakkaroni » serviert mit Apfelmus	grosse Portion kleine Portion	19.00 14.50
	« Bergüner Hauswurst » vom Bergüner Bauernhof		
	- mit Brot aus der Dorfbäckerei Preisig		13.00
	- mit einem frischen bunten Salatbouquet		17.50
	- oder mit frittierten Kartoffelstäbchen		19.50
	« Khurer Hirschwurst » vom Chäs Fritz		
	- mit Brot aus der Dorfbäckerei Preisig		13.00
	- mit einem frischen bunten Salatbouquet		17.50
	- oder mit frittierten Kartoffelstäbchen		19.50
*	« Clà Ferrovia Burger » As RhB-rots Brötli, Rindfleisch und Bergkäs		
	- natur		15.50
	- mit einem frischen bunten Salatbouquet		20.00
	- oder mit frittierten Kartoffelstäbchen		22.00

Tagesmenü CHF 19.50 (Mo-Fr; So CHF 22.50)
Vorspeisen-Salat oder Tagessuppe, Hauptgang sowie
Kaffee/Tee inklusive





«Winterkarte»

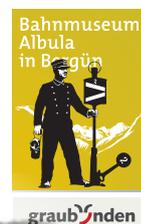
alle Preise in CHF



* Hausgemachte Bündner Gerstensuppe		9.50
Gulaschsuppe		10.50
Tagessuppe		6.50
* «Äplermakaroni»	normale Portion	19.00
serviert mit Apfelmus	kleine Portion	14.50
«Appenzeller Käse-Zwiebelkuchen»		17.50
serviert an einem gemischten Salat		
* «Käseschnitte», traditionelles Rezept mit rezentem Käse, Brot, Weisswein und Schinken. Kann auch vegetarisch bestellt werden.		12.50
* Hausgemachte Käsespätzli Bahnmuseum Art (vegetarisch oder mit Speck erhältlich) mit Vorspeisensalat		19.00
«Chicken Nuggets» 6 Stück		
- natur		7.00
- mit einem frischen bunten Salatbouquet		11.50
- mit frittierten Kartoffelstäbchen		13.50
«Bratwurst»		
- mit Brot		7.50
- mit einem frischen bunten Salatbouquet		12.00
- oder mit frittierten Kartoffelstäbchen		14.00
«Wienerli»		
- mit Brot		7.50
- mit einem frischen bunten Salatbouquet		12.00
- oder mit frittierten Kartoffelstäbchen		14.00
«Frittierte Kartoffelstäbchen (Portion Pommes Frites)»		7.50

* Diese Speisen können auf Ihren Wunsch vegetarisch zubereitet werden.

Bildautor: © www.live-karikaturen.ch





Rhätische Bahn

UNESCO
WELTERBE
ALBULA + BERNINA



graubünden