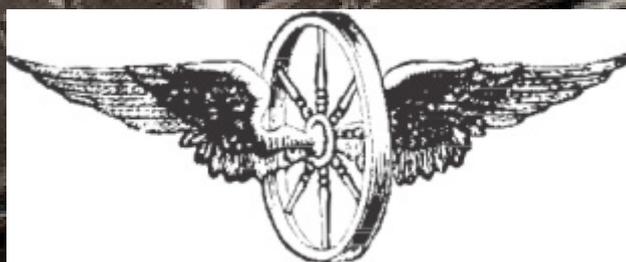


Das Büfèt im Bahnmuseum Albula in Bergün  
La bufet al museum da la viafier Alvra a Bravuogn

# Büfèt



Reisen  
Trinken & Speisen

Sommer 2021



---

# 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.

## Unser Glattfelder Geheimtipp

## Glattfelder BIO Kräutertees



## Glattfelder Tees

**Arventee** 3.50  
Bergkräuter, Holunderbeeren, Arvenholz. Das Arvenholz stammt aus Bergüner Produktion.

**Allegra** 3.50  
Apfelminze, Orangenminze, Frauenmantel, Zitronenmelisse, rote Kornblumen. Bioanbau aus dem Puschlav.

**Edelweiss** 3.50  
Pfeffer-, Apfel-, Orangenminze, Zitronenmelisse, Edelweiss, Kornblumen, Malven. Bioanbau aus dem Puschlav.

**Verveine** 3.50  
Verveine (Eisenkraut, Verbena) ist ein grossartiger Kräutertee, der zu jeder Tages- und Jahreszeit getrunken werden kann. Bioanbau aus dem Puschlav.

**Pfefferminze** 3.50  
Die Pfefferminze gehört zu den beliebtesten aromatischen Heil- und Küchenkräutern der Welt. Sie erfrischt, kühlt und wärmt zugleich. Bioanbau aus dem Puschlav.

**Ceylon** 3.50  
Superior, high grown. Wächst in den hoch gelegenen Hängen von Sri Lanka.

**Hagebutten mit Karkade** 3.50  
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.

**Rooibush Vanille** 3.50  
Rooibusstee mit echten Bourbonvanillestücken und Aroma. Rooibusstee ist ein Kräutertee und kommt aus Südafrika.

**Früchtetee Waldbeer** 3.50  
Heidelbeeren, Hagebuttenschalen, Hibiskusblüten, Korinthen, Apfelstücke, aromatisiert. Angenehm fruchtig.

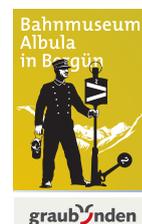
**Ingwer Zitrone** 3.50  
Ingwer, Zitronengras, Zitronenschalen, Pfefferkörner, Süssholz, natürliches Zitronenöl.

**Darjeeling** 3.50  
Ein Klassiker mit vollmundigem Aroma.

**Grüntee** 3.50  
Leicht herber Geschmack in goldgelber Tasse.



**Tipp:**  
Glattfelder Tees sind im Museumsshop erhältlich



# Getränke warm

alle Preise in CHF

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

# Getränke kalt

kalte Getränke	Valser mit und ohne Kohlensäure		33cl	3.90	
			100cl	7.00	
	Rivella rot/blau/grün		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
	Most		Möhl naturtrüb ohne Alkohol		50cl
Möhl naturtrüb mit Alkohol		4.0%	50cl	5.50	
Hit aus dem Appenzell	Appenzeller Ginger Beer		33cl	6.50	
		2.4%	33cl	6.50	
Fruchtäfte	Orangensaft, Bodyguard (Multifrukt), Birnensaft		20cl	4.00	



# Bier

alle Preise in CHF

Biere	Monsteiner Wätterguoge, Bügelflasche	5.0%	33cl	6.50
	Monsteiner Huusbier, Bügelflasche	4.8%	33cl	6.50
	Quöllfrisch	5.2%	50cl	6.00
	Calanda Edelbräu	5.2%	33cl	5.00
	Calanda Radler	2.0%	33cl	5.00
	Appenzeller Ginger Beer	2.4%	33cl	6.50
	Sonnenwendlig (alkoholfrei)		33cl	4.50

# Wein

Weine weiss	Tosone Terre Siciliane IGT		75cl	27.00
	Malanser Riesling-Silvaner von Salis		10cl	5.50
			50cl	23.00
	Chardonnay (Obrist)		10cl	5.00
			50cl	20.00
Weine rot	Bianco del Merlot Ticino		10cl	5.00
			50cl	20.00
	Sforzato di Valtellina DOCG		75cl	48.00
	Malanser Blauburgunder von Salis		10cl	5.50
			50cl	23.00
	Veltliner Triacca		10cl	4.50
			50cl	18.00
Weine rosé	Chianti Zanini		10cl	4.50
			50cl	18.00
	Ripasso della Valpolicella (Lami)		50cl	26.00
	Rosé Joli aus Grandvaux		50cl	21.00

# Aperitif

Aperitifs	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 Selezione, B. Tosolini	40.0%	4cl	7.00
	I Legni Rovere Barrique, B Tosolini	42.0%	4cl	7.00

# Unsere Weinempfehlung

## Tosone Terre Siciliane IGT 2017

12.5%, 75cl

CHF 27.00

Dieser zartgelbe Weisswein bezaubert mit einem offenen und würzigen Bukett, das kräftige Grapefruitaromen und einen deutlichen Hauch von Exotik zeigt, insbesondere Mango und Papaya. Den Gaumen verwöhnt er mit einer anregenden Frische, einer milden Fruchtaromatik mit guter Fülle, feinen Stachelbeeraromen und einem harmonisch ausgewogenen Körper.

## Sforzato di Valtellina DOCG 2013

15.5%, 75cl

CHF 48.00

Der Sforzato zeichnet sich durch seinen trockenen Geschmack aus. Nichtsdestoweniger ist er angenehm weich und sanft im Mund – zudem ist der Wein für seine leicht holzige Note bekannt. Auch mit seinem Duft nach reifen Früchten überzeugt der Sforzato auf ganzer Linie.

Die Herstellung erfolgt ähnlich wie beim Amarone: Nach der Ernte werden die Trauben zum Trocknen ausgebreitet. Dazu werden sie zunächst in spezielle Räume gebracht, die Fruttai genannt werden. Auf Holzgittern werden sie dann rund 100 Tage getrocknet – danach besitzen die Trauben nur noch rund 40 Prozent des ursprünglichen Gewichts. Die Trocknung wird über die Wintermonate, von Oktober bis Januar vorgenommen. Denn in dieser Zeit hat das trockene Klima Italiens genau die richtigen Auswirkungen auf die Entwicklung der Trauben – diese werden dabei zur Konzentration gezwungen; so entwickelt sich zum Beispiel eine besonders hohe Zuckerkonzentration. Im Italienischen wird dieser Vorgang als „forzatura“ bezeichnet – daher hat der Sforzato-Wein seinen Namen. Nach dem Trocknen werden die Trauben schliesslich gepresst und der Saft wird vergoren. Nun folgt die Lagerung in Holzfässern; sie dauert mindestens 20 Monate.

Der Sforzato-Wein zeichnet sich durch seine komplexe und vielschichtige Struktur aus – mancher Weinkenner würde ihn liebevoll auch als wuchtig bezeichnen. Aus diesem Grund kann der Sforzato ausgezeichnet zu deftigen Speisen getrunken werden. Hervorragend passen zum Beispiel Fleischgerichte mit Saucen wie ein Schmorbraten. Doch auch Wild harmoniert perfekt mit dem schweren Rotwein. Ebenso können Sie verschiedene Käsesorten dazu reichen.

Unsere Hausweine wurden durch die Firma A.Jochum SA, Vini & spirituosi, 7742 Poschiav etikettiert und abgefüllt.



## Am Clà Ferrovia sini Karta für dia «kurza Gäst»

* <b>Cucini Gramper Teller</b> Äplermakkaroni mit Apfelmus	13.50
* <b>Dampfloki Suppa</b> Bündner Gerstensuppe	6.00
<b>Tatzelwurm Teller</b> 4 Chicken Nuggets mit Pommes Frites	9.00
<b>Zwergen Teller</b> Hörnli mit Ghacktem und Apfelmus	12.50
<b>Blonk</b> kleine Portion Pommes Frites	6.00
<b>Kroki Teller</b> Paar Wienerli mit Pommes Frites	9.00
<b>Clà Ferrovia Burger</b> Feins Rindfleisch us dr Bergüner Dorfmetzgerei, a rassigi Huus-sauce, Bündneralpkääs und as rots Clà Ferrovia Brötli us am Tal...	15.50



# unsere Salate

alle Preise in CHF

Grüner Salat	6.50
Gemischter Salat	9.50
Hausgemachter Kartoffelsalat	8.50
* «Salat-Teller garniert» gemischter Salat-Teller mit Bündnerfleisch (vegetarisch mit Alpkäse) garniert	15.50
«Thonsalat garniert» mit verschiedenen Salaten garniert	15.50
«Wurstsalat einfach»	9.50
«Wurstsalat garniert» mit verschiedenen Salaten garniert	15.50
«Wurst-Käsesalat einfach»	11.50
«Wurst-Käsesalat garniert» mit verschiedenen Salaten garniert	17.50

Wählen Sie bei unseren Salaten aus einer unserer hausgemachten Salatsoßen: Italienisch, Französisch oder die Haussauce unseres Küchenchefs.

# Suppen

Hausgemachte Bündner Gerstensuppe

Gulaschsuppe	9.50
Tagessuppe	10.50
	6.50

# kalte Speisen

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

\* Diese Speisen können auf Ihren Wunsch vegetarisch zubereitet werden.



# Bahnmuseum Klassiker

alle Preise in CHF

* «Äplermakkaroni» serviert mit Apfelmus	normale Portion kleine Portion	18.50 14.00
* «Clà Ferrovia Burger» Feins Rindfleisch us dr Bergüner Dorfmetzgerei, a rassigi Huus- sauce, Bündner Alpkääs und as rots Clà Ferrovia Brötli us em Tal...		
- natur		15.50
- mit Salatbouquet		20.00
- mit Pommes Frites		22.00
«Bahnmuseum Cordon Bleu» (vom Schwein) mit Pommes Frites, Gemüse und einem grünen Salat als Vorspeise		25.50
«Bahnmuseum Schnitzel» (vom Schwein) mit Pommes Frites, Gemüse und einem grünen Salat als Vorspeise		21.50
«Bergüner Hauswurst» vom Bergüner Bauernhof		
- mit Brot		13.00
- mit Salatbouquet		17.50
- mit Pommes Frites oder Kartoffelsalat		19.50
«Khurer Hirschwurst» vom Chäs Fritz		
- mit Brot		13.00
- mit Salatbouquet		17.50
- mit Pommes Frites oder Kartoffelsalat		19.50
«Chicken Nuggets» 6 Stück		
- natur		9.00
- mit Salatbouquet		13.50
- mit Pommes Frites		15.50
«Wienerli»		
- mit Brot		6.50
- mit Salatbouquet		11.00
- mit Pommes Frites oder Kartoffelsalat		13.00
«Portion Pommes Frites»		7.50

\* Diese Speisen können auf Ihren Wunsch  
vegetarisch zubereitet werden.



# Matthias Spezialitäten

alle Preise in CHF

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

## Dessert

Dessert	Apfelstrudel mit Vanillesauce	8.00
	Bündner Nusschnitta aus Bergün	6.00
	täglich frische Kuchen und Wähen, mit oder ohne Rahm	5.50
Glacé	Cornet (diverse Sorten)	3.00
	Coupe Café Glacé	3.00
	Pralinato	2.50
	Pirullo	2.00
	Rakete	1.50
	Smarties Cornet	2.00
	Mövenpick Stick Vanilla	3.50
	Oreo Sandwich	3.00
Glacébecher (Glatsch Balnot, Surava), diverse Sorten	4.00	

\* Diese Speisen können auf Ihren Wunsch  
vegetarisch zubereitet werden.

# 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  
Plazi 2A  
7482 Bergün/Bravuogn

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

[www.bahnmuseum-albula.ch](http://www.bahnmuseum-albula.ch)  
[www.facebook.com/bahnmuseum](https://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

Fisch aus

\* 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.