

Büfèt



Reisen Trinken & Speisen

Herbst 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.





Unser Glattfelder Geheimtipp

> Glattfelder BIO Kräutertees



Glattfelder Tees



Glattfelder Tees sind im Museumsshop erhältlich



Tee

Arventee Bergkräuter, Holunderbeeren, Arvenholz. Das Arvenholz stammt aus Bergüner Produktion.	3.50
Allegra Apfelminze, Orangenminze, Frauenmantel, Zitronenmelisse, rote	3.50

Kornblumen. Bioanbau aus dem Puschlav. **Edelweiss**9.50

Pfeffer-, Apfel-, Orangenminze, Zitronenmelisse, Edelweiss,

Kornblumen, Malven. Bioanbau aus dem Puschlav.

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

Pfefferminze
Die Pfefferminze gehört zu den beliebtesten aromatischen Heil-

und Küchenkräutern der Welt. Sie erfrischt, kühlt und wärmt zugleich. Bioanbau aus dem Puschlav.

CeylonSuperior, high grown. Wächst in den hoch gelegenen Hänger

von Sri Lanka.

Hagebutten mit Karkade

Die Hagebutte entsteht aus den zarten weissen Blüten der

Wildrage Karkade oder Hibiskushlüte genannt, ergibt mit 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
Rooibushtee mit echten Bourbonvanillestücken und Aroma.

Rooibushtees ist ein Kräutertee und kommt aus Südafrika.

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

Ingwer Zitrone Ingwer, Zitronengras, Zitronenschalen, Pfefferkörner, Süssholz,

Ingwer, Zitronengras, Zitronenschalen, Pfefferkörner, Süssholz natürliches Zitronenöl.

DarjeelingEin Klassiker mit vollmundigem Aroma.

Ein Klassiker mit Vollmundigem Aroma.

GrünteeLeicht herber Geschmack in goldgelber Tasse.

«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.



3.50

3.50

3.50

3.50

3.50

3.50

3.50

3.50

graubynden



Getränke warm

warme Getränke	Espresso, Kaffee, Schale Cappuccino Doppelter Espresso Latte Macchiato		3.50 4.20 4.50 5.00
Milchgetränke	Ovomaltine / Schokolade Schokolade mélange		4.00 5.00
Punsch	Apfel-, Rum- Orangenpunsch		3.50
Heisse Getränke mit Alkohol	Loki Kafi Kafi Jösy Kaffee Luz, Chrüter, Zwetschge, Obstler, Pflümli, Kirsch	37.5% 17.0% 37.5%	7.50 7.50 7.00
	Corretto Grappa	40.0%	5.00
	Rumpunsch mit Alkohol Jagertee	35.0% 44.0%	5.00 5.00

Getränke kalt

kalte Getränke	Valser mit und ohne Kohlensäure		33cl	4.20
	Rivella rot/blau		100cl 33cl	7.00 4.20
	Coca Cola, Cola Zero		100cl 33cl	7.00 4.20
	Shorley Ice Tea		33cl 33cl	4.20 4.20
	Parc Ela Wasser ohne Kohlensäure		70cl	3.50
Gazosa	Mandarin, Heidelbeer, Citro, Himbeere		33cl	5.00
Most	Möhl naturtrüeb ohne Alkohol Möhl naturtüeb mit Alkohol	4.0%	50cl 50cl	5.50 5.50
Hit aus dem Appenzell	Appenzeller Ginger Beer	2.4%	33cl	6.50
Fruchtäfte	Orangensaft, Bodyguard (Multifrucht), Birnensaft		20cl	4.20
Schweppes	Bitter Lemon oder Tonic Water		20cl	4.20

«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 Coldesina 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 Coldesina.



graubynden



Aperitif

Aperitifs	Hugo Apérol Spritz Campari Soda Campari Cynar Martini weiss Schnaps diverse	23.0% 16.5% 15.0%	4cl 4cl 4cl 4cl	8.50 8.50 8.50 7.00 7.00 7.00 6.50
Cüpli	Cüpli Prosecco	12.0%	20cl	9.50
	Cüpli Laurent Perrier La Cuvée Brut	12.0%	20cl	21.00
	Laurent Perrier La Cuvée Brut	12.0%	75cl	79.00
	Laurent Perrier La Cuvée Rosé	12.0%	75cl	139.00
Likör	Braulio Riserva	21.0%	4cl	6.00
	Bündner Röteli, Kindschi Davos	22.0%	4cl	6.00
Grappa	Hausgrappa «finissima Tellium»	42.0%	2cl	7.00
	Moscato Selezzione, B. Tosolini	40.0%	2cl	7.00
	I Legni Rovere Barrique, B Tosolini	42.0%	2cl	7.00

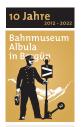
Bier

aus Davos	Monsteiner Wätterguoge, Bügelflasche	5.0%	33cl	6.50
	Monsteiner Huusbier, Bügelflasche	4.8%	33cl	6.50
aus Bellinzona	Birra San Martino «La Helles»	5.2%	33cl	6.00
	Birra San Martino «La Rossa»	6.7%	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
aus Bayern	Erdinger (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 Spiicher, 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.

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.

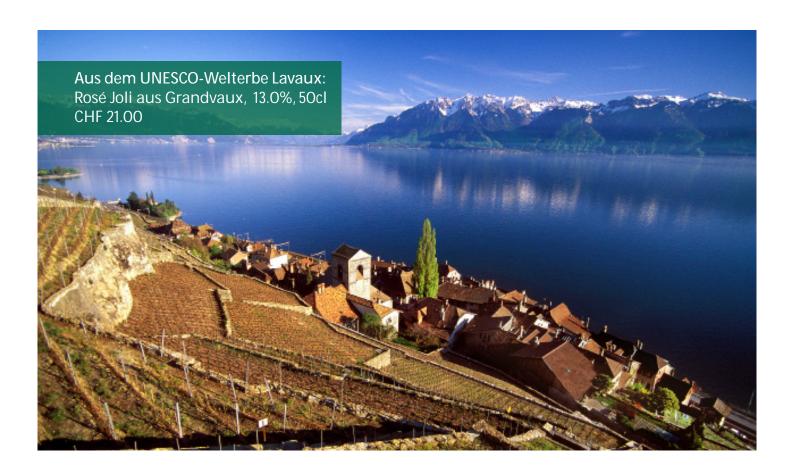


graubynden



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 50cl	5.50 23.00
	Chardonnay Trevenezie	10cl 50cl	5.00 20.00
	Bianco del Merlot Ticino	10cl 50cl	5.00 20.00
Weine rot	Sforzato di Valtellina DOCG (Hauswein)	75cl	48.00
	Trio (Vini Rohner Erni, San Vittore)	75cl	48.00
	Malanser Blauburgunder von Salis	10cl 50cl	5.50 23.00
	Antica Raetia, Plozza (Valtellina, Nebbiolo)	10cl 50cl	4.50 18.00
	Chianti Zanini	10cl 50cl	4.50 18.00
	Ripasso della Valpolicella	50cl	26.00
Weine rosé	Rosé Joli aus Grandvaux	10cl 50cl	5.00 21.00





Wildkarte - Herbstzeit

Suppen	« Hausgemachte Kürbissuppe » mit Rahm und Kürbiskernöl	9.50
Hauptgänge	«Hirschpfeffer» klassisch mit hausgemachten Spätzli und Wildbeilage	34.00
	«Hirschschnitzel» an Preiselbeerrahmsauce mit hausgemachten Spätzli und Wildbeilage	38.50
	« Rehschnitzel » an Eierschwämmlisauce mit Kroketten und Wildbeilage	42.50
	«Wildbratwurst» von frei-handel.ch, Simon Frei, Schiers an Zwiebelsauce, Röschti und Rosenkohl und Speck	22.00
	«Churer Hirschwurst» mit Wildbeilagen	25.50
	«Vegetarischer Wildteller» mit Wildbeilagen	24.00
Dessert	«Kemmeriboden-Merängge Träumli» Vermicelles mit der traditionellen Kemmeriboden-Meringue aus dem bernischen Schangnau, mit Rahm ohne Rötelikirschen mit Rötelikirschen	9.50 12.00

Zu den Hauptgängen servieren wir Ihnen einen Tagessalat





Salatvariationen

	Knackiger grüner Salat	6.50
	Bunter, gemischter Salat	9.50
*	«Salat-Teller garniert» Gemischte Salate mit Bündnerfleisch oder auch vegetarisch mit Alpkäse	19.50
	Wurstsalat (mit Cervelat) einfach mit einem buntem Salatbouquet	10.50 17.50
	Wurst-Käsesalat (mit Appenzeller Käse und Cervelat) einfach mit einem buntem Salatbouquet	13.50 20.50

«Ueli's Salat Dressing»

Lassen Sie sich von den hausgemachten Salatdressings unseres Küchenchefs kulinarisch verwöhnen. Wählen Sie aus unseren hausgemachten Salatsaucen aus: Italienisch, französisch oder unsere Haussauce. Sie haben die Möglichkeit, die hausgemachten Salatdressings in unserem Museums-Shop zu kaufen.





Hausgemachte Suppen

⋆ Bündner Gerstensuppe	9.50
Gulaschsuppe	10.50
Tagessuppe	6.50

Kalte Brettli

«Landwasserviadukt Brettli» Fleisch- und Käsespezialitäten bunt garniert	grosse Portion kleine Portion	29.50 21.00
«Bergüner Salsiz mit Garnitur» vom Bergüner Bauernhof Riet Schmidt mit Grauvieh Z	ucht	14.50
«Wild-Salsiz mit Garnitur» vom Frei-Handel Simon Frei, Schiers. Ohne E- und Konservierungsstoffe		
«Alpkäse mit Garnitur» Graubündner Alpkäse vom Bergüner Grauviehhof Nicolay mit Garnitur		
«Sennen-Plättli» Bergüner Salsiz und Graubündner Alpkäse aus der Reg mit Garnitur	gion	14.50

Zu unseren Salatvariationen, hausgemachten Suppe und z'Vieri Plättli servieren wir Ihnen Brot aus der Dorfbäckerei Preisig Bergün.





Warme Speisen

«Berner Röschti»	19.00
	19.00
«Walliser Röschti» mit Raclettekäse und Spiegelei	
Fischknusperli mit Sauce Remoulade, Kartoffeln und Gemüse grosse Portion kleine Portion	25.50 21.00
«Chicken Nuggets» 6 Stück	0.00
- mit einem bunten Salatbouquet - mit Pommes Frites	9.00 16.00 16.00
«Bratwurst» - mit Brot - mit einem bunten Salatbouquet - oder mit Pommes Frites	8.00 15.00 15.00
«Wienerli» - mit Brot - mit einem bunten Salatbouquet - oder mit Pommes Frites	7.50 14.50 14.50
 «Bergüner Hauswurst» vom Bergüner Grauviehhof Nicolay mit Brot aus der Dorfbäckerei Preisig mit einem bunten Salatbouquet oder mit Pommes Frites 	13.00 20.00 20.00
 «Khurer Hirschwurst» vom Chäs Fritz mit Brot aus der Dorfbäckerei Preisig mit einem bunten Salatbouquet oder mit Pommes Frites 	13.00 20.00 20.00
«Portion Pommes Frites»	8.50
	mit Speck und Spiegelei «Walliser Röschti» mit Raclettekäse und Spiegelei Fischknusperli mit Sauce Remoulade, Kartoffeln und Gemüse grosse Portion kleine Portion «Chicken Nuggets» 6 Stück - natur - mit einem bunten Salatbouquet - mit Pommes Frites «Bratwurst» - mit Brot - mit einem bunten Salatbouquet - oder mit Pommes Frites «Wienerli» - mit Brot - mit einem bunten Salatbouquet - oder mit Pommes Frites «Bergüner Hauswurst» vom Bergüner Grauviehhof Nicolay - mit Brot aus der Dorfbäckerei Preisig - mit einem bunten Salatbouquet - oder mit Pommes Frites «Khurer Hirschwurst» vom Chäs Fritz - mit Brot aus der Dorfbäckerei Preisig - mit einem bunten Salatbouquet - oder mit Pommes Frites





Bahnmuseum Klassiker

	«Jösy's Cordon Bleu» (vom Schwein) Mit Schinken und Appenzeller-Käse gefüllt, paniert, mit Pommes Frites und saisonalen Gemüsen und einem Salat als Vorspeise		27.50
	«Bahnmuseum Schnitzel» Schweinsschnitzel paniert, mit Pommes Frites und saisc müsen und einem Salat als Vorspeise	onalen Ge-	23.50
*	«Älplermakkaroni» serviert mit Apfelmus	grosse Portion kleine Portion	19.50 14.50
*	«Clà Ferrovia Burger» As RhB-rots Brötli, Rindfleisch (150g) und Bergkäse aus - nur Burger - mit einem bunten Salatbouquet - oder mit Pommes Frites	der Region	16.50 23.50 23.50
*	«Appenzeller Käse-Zwiebelkuchen» natur serviert an einem gemischten Salat		11.00 18.00

Tagesmenü CHF 19.50 (Mo-Fr)

Vorspeisen-Salat oder Tagessuppe, Hauptgang sowie Kaffee/Tee inklusive

Sonntagsmenü CHF 22.50

Vorspeisen-Salat oder Tagessuppe, Hauptgang, Dessert sowie Kaffee/Tee inklusive





Kinder-Karte

Am Clà Ferrovia sini Karta für dia «kurza Gäst»

* Cucini Gramper Teller Älplermakkaroni mit Apfelmus

6.00

14.50

Clà Ferrovia Burger für Kinder CHF 12.50

Es RhB-rots Brötli, feins Rindfleisch (100g) und Alpkäs us der Region

* Dampfloki Suppa Bündner Gerstensuppe

Tatzelwurm Teller4 Chicken Nuggets mit Pommes Frites

6.50

Blonk kleine Portion Pommes Frites

0.50

9.50

Kroki Teller

Paar Wienerli mit Pommes Frites

9.00

Emma Teller

Paniertes Schnitzel (Schwein) mit Pommes Frites

12.50

Piraten-Teller

Ein leerer Teller für unsere kurzen Gäste, welche bei den Eltern mitessen







Desserts

Apfelstrudel mit Vanillesauce mit Vanilleglacé	8.00 8.00
Bündner Nussschnitta aus Bergün	6.00
täglich hausgemachte Wähen, mit oder ohne Rahm	5.50

Glacé (aus unserer Glacétruhe)

EXTRÊME (Cornet)	Chocolat 145ml Bananasplit 145ml Erdbeer 145ml Vanille 145ml Zitrone & Limette laktosefrei 145ml	3.20 3.20 3.20 3.20 3.20
NUII	SaltCarmMacada AlmondJavVan	3.30 3.30
Pralinato	PRALINATO Classico 85ml	2.70
Coupe	Café Glacé 190ml Au Kirsch 190ml	3.40 3.40
Wasserglacé	WINNETOU 80ml Pirulo Cool Lemon	1.60 1.80
Für unsere Kinder	Wonder Bibi	4.00
Glatsch Balnot (Surava)	diverse Sorten	4.50





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 (ausser Juli, August und September)

Bahnmuseum Albula AG Büfèt Veja Stazion 11 7482 Bergün/Bravuogn

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

T: +41 (0)81 420 00 06

contact@bahnmuseum-albula.ch 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/Deutschland
Rindfleisch aus der Schweiz und Südamerika*
Lammfleisch aus Neuseeland
Wildfleisch je nach Verfügbarkeit (saisonal) aus einheimischer Jagd (Schweiz/Europa)

Informationen für Allergiker:

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



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

