

10 Jahre

2012 - 2022

Bahnmuseum
Albula
in Bergün



graubünden

Reisen Trinken & Speisen

Winter 2022/23

Büfèt

Verruckti Khöga. **graubünden**



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

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.	4.20
Allegra Apfelminze, Orangenminze, Frauenmantel, Zitronenmelisse, rote Kornblumen. Bioanbau aus dem Puschlav.	4.20
Edelweiss Pfeffer-, Apfel-, Orangenminze, Zitronenmelisse, Edelweiss, Kornblumen, Malven. Bioanbau aus dem Puschlav.	4.20
Verveine Verveine (Eisenkraut, Verbena) ist ein grossartiger Kräutertee, der zu jeder Tages- und Jahreszeit getrunken werden kann. Bioanbau aus dem Puschlav.	4.20
Pfefferminze Die Pfefferminze gehört zu den beliebtesten aromatischen Heil- und Küchenkräutern der Welt. Sie erfrischt, kühlt und wärmt zugleich. Bioanbau aus dem Puschlav.	4.20
Ceylon Superior, high grown. Wächst in den hoch gelegenen Hängen von Sri Lanka.	4.20
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.	4.20
Rooibush Vanille Rooibustee mit echten Bourbonvanillestücken und Aroma. Rooibustees ist ein Kräutertee und kommt aus Südafrika.	4.20
Früchtetee Waldbeer Heidelbeeren, Hagebuttenschalen, Hibiskusblüten, Korinthen, Apfelstücke, aromatisiert. Angenehm fruchtig.	4.20
Ingwer Zitrone Ingwer, Zitronengras, Zitronenschalen, Pfefferkörner, Süssholz, natürliches Zitronenöl.	4.20
Darjeeling Ein Klassiker mit vollmundigem Aroma.	4.20
Grüntee Leicht herber Geschmack in goldgelber Tasse.	4.20



Getränke warm

warme Getränke

Espresso, Kaffee, Schale	3.80
Cappuccino	4.50
Doppelter Espresso	4.80
Latte Macchiato	5.00

Milchgetränke

Ovomaltine / Schokolade	4.20
Schokolade mélange	5.50

Punsch

Apfel-, Rum- Orangenpunsch	3.80
----------------------------	------

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%	5.50
Rumpunsch mit Alkohol	35.0%	5.50
Jagertee	44.0%	5.50
Hausgemachter Glühwein		5.50

Getränke kalt

kalte Getränke

Valser mit und ohne Kohlensäure	33cl	4.20
	100cl	7.00
Rivella rot/blau	33cl	4.20
	100cl	7.00
Coca Cola, Cola Zero	33cl	4.20
Shorley	33cl	4.20
Ice Tea	33cl	4.20
Parc Ela Wasser ohne Kohlensäure	70cl	3.50

Gazosa

Mandarin, Heidelbeer, Citro, Himbeere	35cl	5.00
---------------------------------------	------	------

Most

Möhl naturtrüeb ohne Alkohol	50cl	5.50
Möhl naturtueb 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	4.30
---	------	------

Schweppes

Bitter Lemon oder Tonic Water	20cl	4.30
-------------------------------	------	------

«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 faszinierenden 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.





Aperitifs

Aperitif

	Hugo			8.50
	Apérol Spritz			8.50
	Campari Soda			8.50
	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
	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 Selezione, 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 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.

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.





Weine weiss

Weinkarte

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	24.00
Chardonnay Trevenezie	10cl	5.00
	50cl	21.00
Bianco del Merlot Ticino	10cl	5.00
	50cl	21.00
Weine rot		
Sforzato di Valtellina DOCG (Hauswein)	75cl	48.00
Trio (Vini Rohner Erni, San Vittore)	75cl	48.00
Malanser Blauburgunder von Salis	10cl	5.50
	50cl	24.00
Antica Raetia, Plozza (Valtellina, Nebbiolo)	10cl	5.00
	50cl	21.00
Chianti Zanini	10cl	5.00
	50cl	21.00
Ripasso della Valpolicella	50cl	27.00
Boccalino (Merlot del Ticino aus dem Fässli)	10cl	5.00
Weine rosé		
Rosé Joli aus Grandvaux	10cl	5.00
	50cl	21.00

Eines der grössten terrassierten Weinbaugebiete der Welt liegt im Veltlin.

Noch heute wachsen die Nebbiolo-Trauben des Veltlins auf diesen sonnigen Terrassen und werden in mühevoller Handarbeit geerntet - Rebe für Rebe. Zudem bilden das mediterrane Klima und die hervorragenden Bodenverhältnisse weitere ausgezeichnete Grundlagen für die Produktion der Veltliner-Weine.

Bild: Bernina Express in Tirano





Salatvariationen

Knackiger grüner Salat	8.50
Bunter, gemischter Salat	9.50
✱ «Salat-Teller garniert» Gemischte Salate mit Bündnerfleisch oder auch vegetarisch mit Alpkäse	19.50
Wurstsalat (mit Cervelat) einfach	11.50
mit einem buntem Salatbouquet	19.50
Wurst-Käsesalat (mit Appenzeller Käse und Cervelat) einfach	14.50
mit einem buntem Salatbouquet	22.50

«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.

Kalte Brettli

«Landwasserviadukt Brettli»	grosse Portion	29.50
Fleisch- und Käsespezialitäten bunt garniert	kleine Portion	21.00
«Wild-Salsiz mit Garnitur»		14.50
vom Frei-Handel Simon Frei, Schiers. Ohne E- und Konservierungsstoffe		
«Alpkäse mit Garnitur»		14.50
Graubündner Alpkäse (Portion ca. 140g) vom Bergüner Grauviehhof Nicolay mit Garnitur		
«Sennen-Plättli»	grosse Portion	24.00
Bergüner Salsiz und Graubündner Alpkäse aus der Region mit Garnitur	kleine Portion	15.50

✱ Diese Speisen können auf Ihren Wunsch
vegetarisch zubereitet werden.





Hausgemachte Suppen

✱ Bündner Gerstensuppe	9.50
Gulaschsuppe	10.50
Tagessuppe	7.50

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	29.50				
«Bahnmuseum Schnitzel» Schweinsschnitzel paniert, mit Pommes Frites und saisonalen Ge- müsen und einem Salat als Vorspeise	25.50				
✱ «Älplermakkaroni» mit Speck, Zwiebeln und Appenzellerkäse serviert mit Apfelmus	<table><tr><td>grosse Portion</td><td>19.50</td></tr><tr><td>kleine Portion</td><td>14.50</td></tr></table>	grosse Portion	19.50	kleine Portion	14.50
grosse Portion	19.50				
kleine Portion	14.50				
✱ «Clà Ferrovia Burger» As RhB-rots Brötli, Rindfleisch (150g) und Bergkäse aus der Region					
- nur Burger	16.50				
- mit einem bunten Salatbouquet	24.50				
- oder mit Pommes Frites	24.50				
✱ «Appenzeller Käse-Zwiebelkuchen» natur	11.00				
serviert an einem gemischten Salat	18.50				

Sonntagsmenü CHF 22.50

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

Tagesmenü CHF 19.50 (Mo-Sa)

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

✱ Diese Speisen können auf Ihren Wunsch
vegetarisch zubereitet werden.





Warme Speisen

«Chicken Nuggets» 6 Stück	
- natur	9.00
- mit einem bunten Salatbouquet	17.00
- mit Pommes Frites	17.00
«Bratwurst»	
- mit Brot	8.00
- mit einem bunten Salatbouquet	16.00
- oder mit Pommes Frites	16.00
«Wienerli»	
- mit Brot	7.50
- mit einem bunten Salatbouquet	15.50
- oder mit Pommes Frites	15.50
«Hirsch-Siedwurst» von frei-handel.ch, ohne Konservierungsstoffe	
- mit Brot aus der Dorfbäckerei	13.00
- mit einem bunten Salatbouquet	21.00
- oder mit Pommes Frites	21.00
«Bergüner Hauswurst» vom Bergüner Grauviehhof Nicolay	
- mit Brot aus der Dorfbäckerei	13.00
- mit einem bunten Salatbouquet	21.00
- oder mit Pommes Frites	21.00
«Khurer Hirschwurst» vom Chäs Fritz	
- mit Brot aus der Dorfbäckerei	13.00
- mit einem bunten Salatbouquet	21.00
- oder mit Pommes Frites	21.00
«Portion Pommes Frites»	8.50

Desserts

Apfelstrudel	
mit Vanillesauce	8.50
mit Vanilleglacé	8.50
Bündner Nusschnitta aus Bergün	6.00
täglich hausgemachte Wähen, mit oder ohne Rahm	5.50

* Diese Speisen können auf Ihren Wunsch vegetarisch zubereitet werden.





Winterkarte



Eintöpfe

- | | |
|--|-------|
| ★ «Tessiner Eintopf» | |
| Hausgemachter, tomatisierter Eintopf mit Speck und Ochsenschwanz | 19.50 |
| vegetarisch | 17.50 |
| ★ «Pot-au-feu» | |
| Suppeneintopf mit Siedfleisch und frischem Gemüse, Crème fraîche | 19.50 |
| vegetarisch | 17.50 |

Winterhit

- | | |
|---|-------|
| ★ «Spätzlipfanne Bahnmuseum Art» | |
| Schweinsfiletmedaillon, hausgemachte Spätzli, Champignon à la crème und Gemüse und einem Vorspeisesalat | 31.00 |
| vegetarisch | 21.50 |

Entrecôte Pfeffersteak

mit hausgemachten Teigwaren, Gemüse und einem Vorspeisesalat 33.00

hausgemachte Röschti

- | | |
|--------------------------------|-------|
| ★ «Berner Röschti» | 19.00 |
| mit Speck und Spiegelei | |
| «Walliser Röschti» | 19.00 |
| mit Raclettekäse und Spiegelei | |

★ Diese Speisen können auf Ihren Wunsch vegetarisch zubereitet werden.

Bildautor: © www.live-karikaturen.ch





Kinder-Karte

Am Clà Ferrovia sini Karta für dia «kurza Gäst»

Clà Ferrovia Burger für Kinder CHF 12.50

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



★ **Cucini Gramper Teller** 14.50

Älplermakkaroni mit Speck, Zwiebeln und
Appenzeller Käse, serviert mit Apfelmus

Tatzelwurm Teller 9.50

4 Chicken Nuggets mit Pommes Frites
und Gemüse

Blonk 7.50

kleine Portion Pommes Frites

Kroki Teller 9.00

Paar Wienerli mit Pommes Frites und
Gemüse

Emma Teller 12.50

Paniertes Schnitzel (Schwein)
mit Pommes Frites und Gemüse

Piraten-Teller

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



★ Diese Speisen können auf Ihren Wunsch
vegetarisch zubereitet werden.



Rottenküche

Das Leben und die Gaumenfreuden dort geniessen, wo sich einst die Ingenieure und Bahnarbeiter verpflegten und ausruhten!

Lassen Sie sich einen einzigartigen Ausblick und feines Essen servieren – im historischen Rottenwagen, dem Speisewagen der Bahn pioniere. Hier stärkten sich einst die Ingenieure und Bauarbeiter, denen der Bau der UNESCO Welterbestrecke das Äusserste abverlangte.

Fondue	Traditionelles Käse-Fondue à discretion			29.50
	Schnapps	4cl	40%	6.50
Raclette	Traditionelles Schweizer Raclette am Tischgrill à discretion			29.50
	Gschwelti und Brot sowie herzhaftes Beilagen wie Silberzwiebeln, Gurken usw.			
	4 verschiedenen Sorten Käse (Natur, Pfeffer, Knoblauch und Chili)			
	Extras für auf den Grill:			
	Portion Fleisch			12.50
	2 Sorten Würstli, Poulet und Schwein, ca. 150g			
	Portion Gemüse			9.50
	Zuchetti, Pepperoni oder Auberginen zur Wahl			

Alle Preise pro Person. Die Rottenküche ist nur im Voraus und ab 10 Personen buchbar.

Anfragen und Reservierung

Montags bis Freitags, von 09.00 bis 15.00 Uhr unter 081 420 00 06 oder contact@bahnmuseum-albula.ch

Wir beziehen unseren Fondue- wie auch den Raclettekäse vom Chaes-Fritz Chur.





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 Monate Februar, Juli - Oktober)
Das Museum hat Betriebsferien vom 20. November bis 07. Dezember 2023.

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)

* 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.





Rhätische Bahn

UNESCO
WELTERBE
ALBULA + BERNINA



graubünden