

Bahnmuseum
Albula
in Bergün



graubünden



Reisen
Trinken & Speisen

Herbst 2023

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.



Samstag/Sonntag, 02. und 03. Dezember 2023 ist sowohl das Museum wie auch das Büfèt und der Shop geschlossen.



Unsere Teekarte

Unser Glattfelder
Geheimtipp

Glattfelder BIO
Kräutertees



Glattfelder Tees

Tipp:

Glattfelder Tees
sind im
Museumshop
erhältlich



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.	4.20
Pfefferminze Die Pfefferminze gehört zu den beliebtesten aromatischen Heil- und Küchenkräutern der Welt. Sie erfrischt, kühlt und wärmt zugleich.	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.	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
Kamillentee Angenehm aromatischer und wohltuender Aufguss.	4.20
Olivenblatttee	4.20

«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.

Kaffee und warme Getränke

warme Getränke	Espresso		3.80
	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, Zwetschghe, 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

Kalte Getränke



kalte Getränke	Valsler mit und ohne Kohlensäure		33cl	4.20
			100cl	8.00
	Rivella rot/blau		33cl	4.20
			100cl	8.00
	Coca Cola, Cola Zero		33cl	4.20
	Shorley Ice Tea		33cl	4.20
Gazosa	Mandarin, Heidelbeer, Citro, Himbeere		35cl	5.00
Most	Möhl naturtrüb ohne Alkohol		50cl	5.50
	Möhl naturtüb 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 heute noch geheimes Rezept, macht die Gazosa Coldsina zu einem faszinierenderen Getränk, ein Erbe einer langen Geschichte, die durch moderne Innovationen verstärkt wird. Eine spritzige und schmackhafte Mischung in einem maßgeschneiderten Anzug.

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
	Sonnenwendig (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. 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.

Aperitif

Aperitifs	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		2cl	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



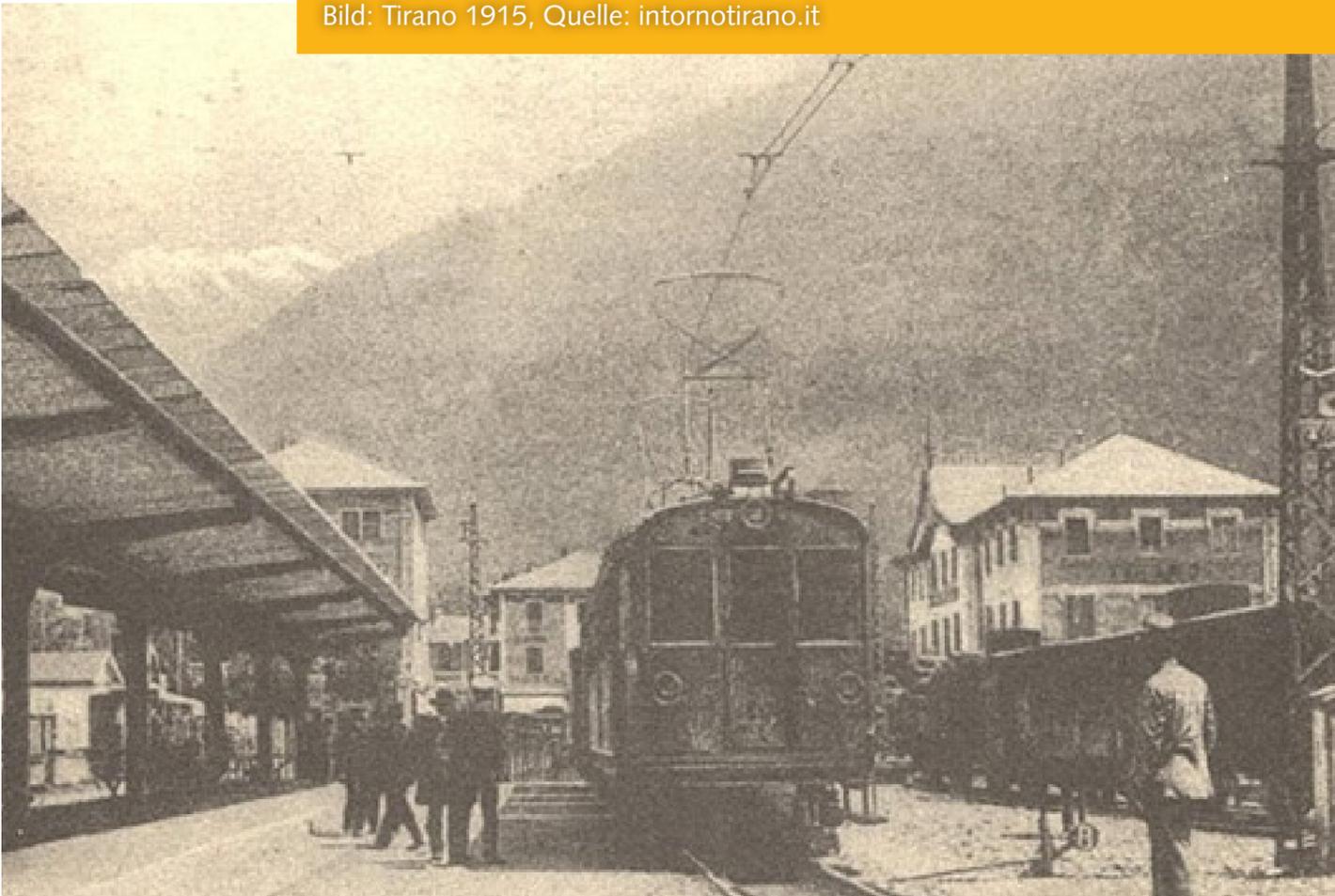
Weinkarte

Weine weiss	Tosone Terre Siciliane IGT (Hauswein)	75cl	27.00
	Côtes de Gascogne, la Grande Cave	75cl	35.00
	L'amicizia (Vini Rohner Erni, San Vittore)	75cl	46.00
	Jeninser Riesling-Silvaner	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
	Jeninser Blauburgunder	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: Tirano 1915, Quelle: intornotirano.it



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
* «Fitnesssteller» bunter, gemischter Salatteller mit Früchtegarnitur und	
- Pouletbrust	20.50
- Schweinssteak	20.50
- Haloumi	21.50
- Fischknusperli	20.50

Kalte Brettli

«Landwasserviadukt Brettli» Regionale Fleisch- und Käsespezialitäten bunt garniert	grosse Portion 29.50 kleine Portion 21.00
«Bündner Käse Plättli» Käseplättli mit einer Auswahl aus regionalen Käsen (Bergün, Engadin, Lenzerheide, Viamala, Chur und andere), bunt garniert	14.50

Hausgemachte Suppen

* Bündner Gerstensuppe	9.50
Gulaschsuppe	10.50
Tagessuppe	7.50

Hausgemachte Kürbissuppe

CHF 10.50

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
«Portion Pommes Frites»	10.50
«Portion Sweet Potatos» (Süßkartoffeln)	13.50



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 » Schweinschnitzel paniert, mit Pommes Frites und saisonalen Ge- müsen und einem Salat als Vorspeise	25.50
* « Äplermakkaroni » mit Speck, Zwiebeln und Appenzellerkäse serviert mit Apfelmus	grosse Portion 19.50 kleine Portion 14.50
* « Clà Ferrovia Burger » As RhB-rots Brötli, Rindfleisch (150g) und Bergkäse aus der Region	16.50
- nur Burger	24.50
- 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

Desserts

Apfelstrudel mit Vanillesauce oder mit Vanilleglacé	8.50
Bündner Nusstorte	6.50
Täglich hausgemachte Kuchen mit oder ohne Rahm	5.50
« Kemmeriboden-Merängge Träumli » Vermicelles mit der traditionellen Kemmeriboden-Meringue aus dem bernischen Schangnau, mit Rahm	9.50
ohne Rötelikirschen	12.50
mit Rötelikirschen	12.50

Diverse Glacés sowie tägliche Dessertspezialitäten
finden Sie in unserer Glacétruhe

Clà Ferrovia Kinder-Karte

Cucini Gramper Teller	14.50
* Äplermakkaroni mit Speck, Zwiebeln und Appenzeller Käse, serviert mit Apfelmus	
Tatzelwurm Teller	9.50
4 Chicken Nuggets mit Pommes Frites	
Blonk	8.00
kleine Portion Pommes Frites	
Kroki Teller	9.50
Paar Wienerli mit Pommes Frites	
Emma Teller	13.00
Paniertes Schnitzel (Schwein) mit Pommes Frites	
Piraten-Teller	
Ein leerer Teller für unsere kurzen Gäste, welche bei den Eltern mitessen	



Clà Ferrovia Burger für Kinder

CHF 12.50

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

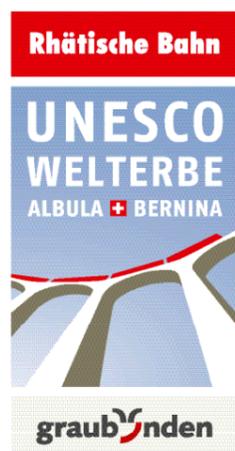
* Diese Speisen können auf
Ihren Wunsch vegetarisch
zubereitet werden.

Informationen



Öffnungszeiten Büfèt und Shop	Montag bis Freitag Samstag Sonntag und allgemeine Feiertage	09.30 Uhr – 17.30 Uhr 09.30 Uhr – 18.30 Uhr 09.30 Uhr – 17.30 Uhr
Öffnungszeiten Museum	Dienstag bis Freitag Samstag Sonntag und allgemeine Feiertage Montag geschlossen (ausser Monate Februar, Juli - Oktober) Das Museum hat Betriebsferien vom 20. November bis 07. Dezember 2023.	10.00 Uhr – 17.00 Uhr 10.00 Uhr – 18.00 Uhr 10.00 Uhr – 17.00 Uhr
Kontakt	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	UID: CHE-348.080.022 MWST Alle Preise inkl. 7.7% MWST	
Fleisch- deklaration/ Herkunftsländer	Poulet aus der Schweiz/Europa/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 oder Neuseeland)	
Informationen für Allergiker	Bitte fragen Sie unser Büfèt-Personal bei Unklarheiten betreffend den In- haltsstoffen unserer Lebensmittel.	* Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein. Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

**Samstag/Sonntag, 02. und 03. Dezember
2023 ist sowohl das Museum wie auch
das Büfèt und der Shop geschlossen.**



Verruckti Khöga. graubünden