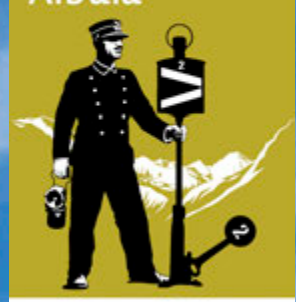
Reisen
Trinken & Speisen

Herbst 2025

Rhätische Bahn

Bahnmuseum Albula



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.

Herbst - Hits

Suppen	**Herbstsuppe** *(G/H/L)* Kürbiscrèmesuppe	11.50
Salate	**Bunter Herbstsalat** *(H/C/A/N/M/G)* bunte Blattsalate mit Kürbis, mariniertem Rosenkohl und Nusskernen gekoriert mit Kürbis-Vinaigrette	16.50
Hauptgänge	**«Hirschpfeffer Bahnmuseum Albula Art»** *(A/C/G/N/M/L)* Nach altem Bähnler-Rezept hausgebeizt, dazu hausgemachte Spätzli, Rotkraut mit Marroni, Rosenkohl, Birne und Preiselbeeren	29.50
	«Rehgeschnetzeltes mit Eierschwämmli» *(A/C/G/N/M/L)* dazu hausgemachte Spätzli, Rotkraut mit Marroni, Rosenkohl, Birne und Preiselbeeren	32.50
	«Churer Hirschwurst» vom Chäsfritz *(H/C/A/N/M/G)* mit buntem Salatbouquet mit Pommes Frites	 19.50 19.50
	Pastetli mit Eierschwämmli *(H/C/A/N/M/G)* und buntem Salatbouquet	19.50
	«Vegetarischer Herbstteller» *(A/C/G/N/M/L)* Hausgemachte Spätzli, Rotkraut mit Marroni, Rosenkohl, Birne und Preiselbeeren	19.50
Dessert	**«Kemmeriboden-Merännge Träumli»** *(C/G)* Vermicelles mit der traditionellen Kemmeriboden-Meringue aus dem bernischen Schangnau, mit Rahm ohne Savogniner Rötelikirschen mit Savogniner Rötelikirschen	 10.50 14.50
	«Vanilleglacé mit Röteli» *(C/G)* mit einem Schuss Röteli	12.50
	«Smarties-Glacé» *(C/G)* Für unsere Kinder - eine Kugel Smarties-Glacé ohne Rahm mit Rahm	 4.50 5.50

Tipp:
Beachten Sie unser Tagesmenü oder unseren Hit!

Salatvariationen

	Knackiger grüner Salat	8.50
	Bunter, gemischter Salat	11.50
*	**«Salat-Teller garniert»** *(G)* Gemischte Salate mit Bündnerfleisch oder vegetarisch mit Alpkäse	19.50
*	**«Fitnessteller»** bunter, gemischter Salatteller und	
	- Schweinssteak *(G)*	22.50
	- Haloumi *(G)*	22.50
	- Fischknusperli *(A/C/D/R/B/G)*	22.50
	- hausgemachter Gemüsestrudel *(A/C)*	22.50

Kalte Brettli

	«Landwasserviadukt Brettli» *(G/E/O/M/A)* Regionale Fleisch- und Käsespezialitäten bunt garniert	grosse Portion kleine Portion	29.50 21.50
	«Bündner Käse Plättli» *(G/E/O/M/A)* Käseplättli mit einer Auswahl aus regionalen Käsen (Bergün, Engadin, Savognin, Viamala, Chur), bunt garniert mit Nussbrot, Baumnüssen Trockenfrüchten und Feigensenf		16.50

Hausgemachte Suppen

*	**Bündner Gerstensuppe** *(A/G/L)*	9.50
	Gulaschsuppe *(A/L)*	11.50
	Tagessuppe *(A/G)*	8.50

Bahnmuseum Klassiker

	«Jösy's Cordon Bleu» (vom Schwein) *(A/C/G)* Mit Schinken und Appenzeller-Käse gefüllt, paniert, mit Pommes Frites und saisonalen Gemüsen sowie einem Salat als Vorspeise	29.50
	«Bahnmuseum Schnitzel» *(A/C)* Schweinsschnitzel paniert, mit Pommes Frites und saisonalen Gemüsen sowie einem Salat als Vorspeise	27.50
*	**«Clà Ferrovia Burger»** *(A/C/G/M/L)* As RhB-rots Brötli, feins Rindfleisch (150g), Speck und Alpkäs us der Region	
	- nur Burger	17.50
	- mit einem bunten Salatbouquet	26.00
	- mit Pommes Frites	26.00
*	**«Appenzeller Käse-Zwiebelkuchen»** *(A/C/G)*	
	- natur	11.00
	- serviert an einem gemischten Salat	19.50

*	**«Älplermakkaroni»** *(A/C/G)* mit Speck, Zwiebeln und Appenzellerkäse serviert mit hausgemachtem RhB-Apfelmus	grosse Portion kleine Portion	19.50 15.50

Warme Speisen

«Chicken Nuggets» 6 Stück *(A/C)*	
- natur	10.00
- mit einem bunten Salatbouquet	18.50
- mit Pommes Frites	18.50
«OLMA-Bratwurst» *(G)*	
- mit Brot	10.00
- mit einem bunten Salatbouquet	18.50
- mit Pommes Frites	18.50
«Wienerli» *(G)*	
- mit Brot	8.50
- mit einem bunten Salatbouquet	17.00
- mit Pommes Frites	17.00
«Portion Pommes Frites»	11.50

Desserts

Apfelstrudel *(A/C/G/H)* mit Vanillesauce oder mit Vanilleglacé	8.50
Bündner Nusstorte *(A/C/G/E)*	6.80
Täglich hausgemachte Kuchen *(A/C/G/H)* mit oder ohne Rahm	5.80
«Kemmeriboden-Merängge Träumli» *(C/G)* Vermicelles mit der traditionellen Kemmeriboden-Meringue aus dem bernischen Schangnau, mit Rahm	
ohne Savogniner Rötelikirschen	10.50
mit Savogniner Rötelikirschen	14.50
«Smarties-Glacé» *(C/G)*	
Für unsere Kinder - eine Kugel Smarties-Glacé ohne Rahm	4.50
mit Rahm	5.50

Clà Ferrovia Kinder-Karte

*	**Cucini Gramper Teller** *(A/C/G)* Älplermakkaroni mit Speck, Zwiebeln und Appenzeller Käse, serviert mit Apfelmus	15.50
	Tatzelwurm Teller *(A/C)* 4 Chicken Nuggets mit Pommes Frites	11.50
	Blonk kleine Portion Pommes Frites	8.50
	Kroki Teller *(G)* Paar Wienerli mit Pommes Frites	10.50
	Emma Teller *(A/C)* Paniertes Schnitzel (Schwein) mit Pommes Frites	14.50
	Piraten-Teller *(A/C/G)* Ein leerer Teller für unsere kurzen Gäste, welche bei den Eltern mitessen	-.--

«Clà Ferrovia Burger» **für Kinder**

CHF 13.50

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

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

Kaffee und warme Getränke

warme Getränke	Espresso / Kaffee		3.90
	Schale		3.90
	Cappuccino		4.90
	Doppelter Espresso		5.10
	Latte Macchiato		5.60
Milchgetränke	Ovomaltine / Schokolade		4.60
	Schokolade mélange		5.60
Punsch	Apfel-, Rum- Orangenpunsch		3.90
Heisse Getränke mit Alkohol	Loki Kafi	37.5%	7.80
	Kafi Jösy	17.0%	7.80
	Kaffee Luz, Chrüter, Zwetschge, Obstler, Pflümli, Kirsch	37.5%	7.50
	Corretto Grappa	40.0%	5.70
	Rumpunsch mit Alkohol	35.0%	7.50
	Jagertee	44.0%	7.50

Unsere Teekarte

Unser Glattfelder Geheimtipp

Glattfelder BIO Kräutertees

BIOSUISSE

Arventee 4.60
Bergkräuter, Holunderbeeren, Arvenholz. Das Arvenholz stammt aus Bergüner Produktion.

Allegra 4.60
Apfelminze, Orangenminze, Frauenmantel, Zitronenmelisse, rote Kornblumen. Bioanbau aus dem Puschlav.

Edelweiss 4.60
Pfeffer-, Apfel-, Orangenminze, Zitronenmelisse, Edelweiss, Kornblumen, Malven. Bioanbau aus dem Puschlav.

Verveine 4.60
Verveine (Eisenkraut, Verbena) ist ein grossartiger Kräutertee, der zu jeder Tages- und Jahreszeit getrunken werden kann.

Pfefferminze 4.60
Die Pfefferminze gehört zu den beliebtesten aromatischen Heil- und Küchenkräutern der Welt. Sie erfrischt, kühlt und wärmt zugleich.

Ceylon 4.60
Superior, high grown. Wächst in den hoch gelegenen Hänger von Sri Lanka.

Hagebutten mit Karkade 4.60
Die Hagebutte entsteht aus den zarten weissen Blüten der Wildrose. Karkade oder Hibiskusblüte genannt, ergibt mit der Hagebutte einen erfrischenden säuerlich-herben Geschmack.

Rooibush Vanille 4.60
Rooibushtee mit echten Bourbonvanillestücken und Aroma. Rooibushtees ist ein Kräutertee und kommt aus Südafrika.

Früchtetee Waldbeer 4.60
Heidelbeeren, Hagebuttenschalen, Hibiskusblüten, Korinthen, Apfelstücke, aromatisiert. Angenehm fruchtig.

Ingwer Zitrone 4.60
Ingwer, Zitronengras, Zitronenschalen, Pfefferkörner, Süssholz, natürliches Zitronenöl.

Darjeeling 4.60
Ein Klassiker mit vollmundigem Aroma.

Grüntee 4.60
Leicht herber Geschmack in goldgelber Tasse.

Kamillentee 4.60
Angenehm aromatischer und wohltuender Aufguss.

«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.

Tipp:
Glattfelder Tees sind im Museumsshop erhältlich

Kalte Getränke

kalte Getränke	Valser mit und ohne Kohlensäure		33cl	4.60
			100cl	9.00
	Rivella rot/blau		33cl	4.60
			100cl	9.00
	Coca Cola, Cola Zero		33cl	4.60
	Shorley		33cl	4.60
	Ice Tea		33cl	4.60
	Almdudler		33cl	4.60
	Parc Ela Wasser (Hahnenwasser)		30cl	2.50
			50cl	3.50
			100cl	5.50
Gazosa	Mandarin, Heidelbeer, Citro, Himbeere		35cl	5.70
Most	Möhl naturtrüeb ohne Alkohol		50cl	5.90
	Möhl naturtrüeb mit Alkohol	4.0%	50cl	5.90
Sauser	Sauser		10cl	2.80
Hit aus dem Appenzell	Appenzeller Ginger Beer	2.4%	33cl	6.50
Fruchtsäfte	Orangensaft, Bodyguard (Multifrucht)		20cl	4.80
Schweppes	Bitter Lemon oder Tonic Water		20cl	4.80

Bier

aus Davos	Monsteiner Wätterguoge, Bügelflasche	5.0%	33cl	6.80
	Monsteiner Huusbier, Bügelflasche	4.8%	33cl	6.80
aus Bellinzona	Birra San Martino «La Helles»	5.2%	33cl	6.30
	Birra San Martino «La Rossa»	6.7%	33cl	6.30
aus Chur	Calanda Edelbräu	5.2%	33cl	5.40
	Calanda Radler	2.0%	33cl	5.40
aus Appenzell	Quöllfrisch	5.2%	50cl	6.30
	Appenzeller Ginger Beer	2.4%	33cl	6.80
	Sonnenwendlig (alkoholfrei)		33cl	4.90
aus Bayern	Erdinger (alkoholfrei)		33cl	4.90

«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			8.80
	Apérol Spritz			8.80
	Campari Soda			8.80
	Campari	23.0%	4cl	7.40
	Cynar	16.5%	4cl	7.40
	Martini weiss	15.0%	4cl	7.40
	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	6.80
	Bündner Röteli, Kindschi Davos	22.0%	4cl	6.80
Grappa	Hausgrappa «finissima Tellium»	42.0%	2cl	7.40
	Moscato Selezzione, B. Tosolini	40.0%	2cl	7.40
	I Legni Rovere Barrique, B Tosolini	42.0%	2cl	7.40

Unsere Weine - Offenausschank

Weisswein Schweiz	**Jeninser Reisling & Silvaner,** Jürg Obrecht, Jenins	10cl 50cl	6.00 25.00
	Bianco del Merlot Ticino	10cl 50cl	6.00 25.00
Weisswein Italien	**Chardonnay Trevenezie**	10cl 50cl	6.00 25.00
Rotwein Schweiz	**Jeninser Blauburgunder,** Jürg Obrecht, Jenins	10cl 50cl	6.00 25.00
	Boccalino (Merlot del Ticino aus dem Fässli)	10cl	6.00
Rotwein Italien	**Antica Raetia Valtellina DOC,** Plozza SA, Brusio	10cl 50cl	6.00 25.00
	Chianti DOCD Zanini	10cl 50cl	6.00 25.00
Rosé Schweiz	**Joli Rosé AOC,** Vaudois, Cave Joly	10cl 50cl	6.00 25.00

Unsere Weine - Weisswein

Schweiz

Jeninser Reisling & Silvaner, Jürg Obrecht, Jenins
Aus der kühlen Gärung geht ein Weisswein hervor, der mit seiner zarten Blume lockt und mit der frischen Säure den Gaumen erhellt.
10cl 6.00
50cl 25.00
75cl 39.00

Bianco di Merlot Bucaneve DOC, Ticino
Gelb mit zartem Rosaschimmer, intensive Fruchtaromatik, Bananen-, Apfel-und Quittenduft, zeigt auch mineralische Noten, im Gaumen breit und aromareich, charaktervoll mit lebendigem Säurespiel, erfrischend bis zum Schluss
10cl 6.00
50cl 25.00

L'amicizia, Vini Rohner Erni, San Vittore
Ein eleganter Weisswein aus den vier Traubensorten Riesling Sylvaner, Gewürztraminer, Riesling und Chardonnay.
75cl 53.00

Gilliard Heida, Paien Trésors de Famille 2022
Heida, Paien AOC Valais
Heida, der in den höchsten Weinbergen Europas angepflanzt wird – namentlich im Vispertal – , ist der Oberwalliser Wein schlechthin. Mittlerweile gereicht er auch dem französischsprachigen Wallis zu Ehren, wo seine Qualitäten und seine Originalität hoch geschätzt werden. Dieser gleichzeitig erfrischende und üppige Tropfen, der zarte Duftnoten von Baum- und Haselnüssen in sich trägt, ist voller Lebhaftigkeit und von schöner Nachhaltigkeit.
75cl 54.00

Italien

Chardonnay Trevenezie, Cantina al Poggio
Der Winzer vom italienischen Weingut Cantina al Poggio beherrscht absolut sein Handwerk. Eleganz und Finesse sind die Charakteristika dieses Weissweins, der in der schönen und blühenden Landschaft in Venetien seinen Ursprung hat.
10cl 6.00
50cl 25.00

Tosone Terre Siciliane IGT (Hauswein)
Eleganz und Finesse sind die Merkmale dieses Weißweins, der aus der fruchtbaren und blühenden Landschaft Siziliens mit seinem würzigen Bouquet und kräftigen Aromen von Grapefruit, Litschi, Melone und einem deutlischen Hauch von Exotik besticht.
75cl 29.00

Essenza Sicilian Bianco 2022 IGP
Die kleine sizilianische Fruchtbombe, welche das Beste zweier Traubensorten vereint: Fiano und Chardonnay. Dieser Wein präsentiert ein Bouquet mit reifem Pfirsich, Aprikosen, Zitrusfrüchten und einem Hauch von Melone
75cl 36.00

Il Governo Nobile Bianco 2023, Bianco Toscano IGT
Das leuchtende Goldgelb passt perfekt zu allen schönen Sommermomenten – am See und im Park, auf der Wiese und auf der Terrasse, draussen auf dem Balkon und drinnen am Tisch. Überaus reichhaltiges Bouquet mit faszinierenden Noten nach Akazienblüten, Muskat, Steinobst, Mirabellen und Aprikosen.
75cl 29.00

Frankreich

Côtes de Gascogne Blanc, La Grande Cave
Verschiedene lokale Rebsorten sind die Grundlage dieses Weines. Feinrassige Noten von grüner Paprika, Brennnessel-Blüten und frisch gemähtem Gras prägen die Aromatik.
75cl 35.00

Dubard Bordeaux Blanc Sec 2021 AOC, Maison Dubard
Neben 70% Sauvignon Blanc stecken im Dubard blanc sec 30% Sémillon, die ihm sein charakteristisches Aroma verleihen. Dank der Kraft der Sémillon-Traube zeigt er sich vielschichtiger und komplexer, gleichzeitig aber auch weniger markant und unaufdringlich. Das für weisse Trauben ideale Klima im Bordelais ergibt eine feine Säurestruktur und sorgt für Mineralität sowie aromatische Frische.
75cl 43.00

Spanien

Don Pascual Blanco Navarra 2023, Navarra DO
Die beliebteste und begehrteste Weisswein-Legende überhaupt. Er überzeugt mit seinem lebendigen Hellgelb und seiner fruchtigen Frische der regionaltypischen Viura-Traube. Feine Düfte nach Mirabellen, Grapefruit, Agrumen, Akazienblüten und Zitrusnoten. Am Gaumen überaus harmonisch mit typischen Zitrusfrüchten und hellen Steinfrüchten – ein absolut traumhafter Weisswein!
75cl 33.00

El Cáliz Verdejo 2023
Vdt de Castilla y León Los Almendros
Der El Cáliz präsdentiert sich mit einem intensiven Bouquet nach exotischen Früchten und Zitrusnoten. Kräftiger Gaumen mit schönen Noten von Zitrusfrüchten und Ananas.
75cl 33.00

Unsere Weine - Rotwein

Schweiz

Jeninser Blauburgunder, Jürg Obrecht, Jenins
Dieser Pinot Noir besticht mit seinem Duft nach schön gereiften Waldbeeren. Am Gaumen elegant mit seidigen Tanninen und langanhaltendem Abgang. Die gut eingebundene Röstaromatik macht ihn zu einem eleganten Repräsentant des Pinot Noirs.
10cl 6.00
50cl 25.00
75cl 42.00

Trio, Vini Rohner Erni, San Vittore
Cuvée aus Merlot, Malbec und Syrah.
75cl 54.00

Colle d'Avra 2021, Merlot del Ticino DOC, Castel San Pietro
In der Nase Kirschen und Erdbeeren, feine Noten von Zwetschgen und Blaubeeren mit leichter Nuancen von Tabak und Schokolade. Zum Abschluss typisches grasiges Gefühl. Sanft und frisch, von mittlerer Intensität und langanhaltend, kompakt und vertikal mit zurückhaltendem Tannin.
75cl 53.00

Boccalino (Merlot del Ticino aus dem Fässli)
10cl 6.00

L'Arcane Gamay vieilles vignes AOC Lavaux, Cave Joly
Dieser milde Wein wird aus Gamay Weinreben, die älter als 30 Jahre sind, gewonnen. Gamay, die zweithäufigste Rebsorte nach dem Chasselas (Gutedel) im Waadtländer Kanton, setzt ein frisches Aroma von Waldbeeren und eine angenehme Würze frei.
50cl 25.00
75cl 42.00

«Le Merveilleux»Vilette AOV Lavaux, Cave Joly
Zeichnet sich durch seine intensiven Noten von schwarzen Beeren aus, insbesondere der Kirsche. Durch den klassischen Ausbau im Stahltank entwickelt die Assemblage von Diolinoir und Gamaret eine intensive fruchtige Note.
50cl 27.00
75cl 54.00

«Malbec Lavaux», Cave Joly
Dunkelrote Farbe, der Gaumen ist voluminös, voll und dicht. Rote Früchte wie schwarze Kirschen kommen in der Nase bereits voll zum Ausdruck. Am Gaumen ist dieser Malbec üppig und komplex, schöne Fruchtintensität. Durch die 16-monatige Reiung im Holzfass wird dieser Wein geschmeidig und angenehm rund.
75cl 79.00

Italien

Sforzato di Valtellina DOCG (Hauswein)
Wuchtig, erinnert an gedörrte Waldfrüchte, leicht würzig mit leichtem Brombeerengeschmack.
75cl 52.00

Antica Raetia Valtellina DOC, Plozza SA, Brusio
Eleganz und Finesse sind die Charakteristika dieses Rotweins, der in der blühenden und fruchtbaren Landschaft der Lombardei seinen Ursprung hat.
10cl 6.00
50cl 25.00

Chianti DOCD Zanini
Der Sangiovese verleiht diesem Wein seinen individuellen Charakter. Die fruchtigen Nuancen aus schwarzem Pfeffer und roter Pflaume sorgen für den erfrischenden Geschmack.
10cl 6.00
50cl 25.00

Ripasso della Valpolicella
Ein wunderbar intensiver granatroter gehaltvoller Wein, dessen Aromen von roten Johannisbeeren, Feige und würzigen Noten von Pfeffer und Lakritze Nase und Gaumen begeistern.
50cl 29.00

Giovanni Castell Primitivo Puglia IGT 2022
Der Edel-Primitivo brilliert mit leuchtendem Rubin und intensiven Düften nach Pflaumen und Kräutern. Am Gaumen vermählen sich nicht nur Frucht und Würze, sondern auch Kraft und Eleganz auf schlicht geniale Weise.
75cl 56.00

Storia Antica Amarone DOCG 2018, Valpolicella
Die Vinifikation eines Amarone ist überaus aufwendig, weil die reifen Trauben vor dem Keltern während mehreren Wochen angetrocknet werden und sich so ihre Konzentration erhöht. Der Storia Antica Amarone ist eine voluminöse Exklusivität, die aber neben ihrer beeindruckenden Kraft auch die zauberhafte Frucht aufs Schönste zum Ausdruck bringt. Jeder Schluck ist ein intensives, faszinierendes Aromenfeuerwerk, das im Gaumen minutenlang nachhallt.
75cl 118.00

Frankreich

Domaine des Orgnes Régal des Cigales Rouge 2022 75cl 33.00
Coteaux du Pont du Gard IGP, Bio
Der „Domaine des Orgnes Régal des Cigales Rouge“ entführt mit seinen französischen Wurzeln in eine Welt der Sinnesfreuden. Dieser kraftvolle Rotwein begeistert mit Aromen von schwarzen Kirschen, Pflaumen und reifen Himbeeren. Am Gaumen entfaltet er eine intensive Fusion von Waldbeeren, Kirschen und Brombeeren, begleitet von einem Hauch Pfeffer und einer subtilen Kräuterwürze.

Château du Grand Bern 2019 75cl 42.00
Bordeaux Supérieur AC
Dieser Bordeaux Supérieur ist eine atemberaubende Cuvée aus 85% Merlot und 15% Cabernet Sauvignon. Der «Grand Bern» ist dabei eine Insel, die von einem Arm der Garonne gebildet wird und auf der sich der Weinberg des Schlossweingutes befindet. Der 2019er Château du Grand Bern überzeugt durch wunderbare Aromen von reifen roten Beeren und eine schöne Ausgewogenheit im Mund. Bemerkenswert weiche Tannine machen diesen Wein zu einem wahren Gaumenschmeichler.

Château Bardineau Castanea Réserve Merlot 2017, 75cl 109.00
Bordeaux Supérieur AC
Harmonisch, kräftig, elegant, sanften Röstnoten Die herausragende Qualität des Merlot-Jahrgangs 2017 und der Ausbau in Barriques aus bestem Tessiner Kastanienholz machen den Château Bardineau unvergleichlich harmonisch, finessenreich und charaktervoll – unvergleichliche Harmonie aus Kraft und Eleganz.

Spanien

Gran Torre, Vino tinto de España 75cl 44.00
Die Cuvée Gran Torre ist eine harmonische Symbiose aus den einheimischen Rebsorten Garnacha und Tempranillo sowie den klassischen Bordeaux-Rebsorten Cabernet Sauvignon und Merlot.

La Cueva, Garnacha Tinta 2021, Campo de Borja DOP 75cl 31.00
Nur Spitzenweine werden noch heute in der «La Cueva» – einer Höhle oberhalb der Stadt Borja – gelagert, wo schon vor 5000 Jahren Weine vor der Wärme der spanischen Mittagssonne Zuflucht fanden. Der typische marmeladigfruchtige Charakter der Garnachatraube verleiht dem Wein eine beeindruckende Fülle.

Sestalino 2018, Ses Talaioles, Vino de la Terra Mallorca 75cl 57.00
Der Sestalino schmeichelt mit dezenten Kräuternuancen und ausdrucksstarken Fruchtaromen von dunklen Beeren am Gaumen mit Eleganz und Nachhaltigkeit. In Kombination mit dem facettenreich strukturierten Körper und dem ausgewogenen Spiel von Säure, Alkohol und Tanninen ein Genusserlebnis.

Don Pascual Rioja Edición Limitada 2020 75cl 44.00
Der Don Pascual Rioja Editión Limitada ist ein kräftiger und würziger Rotwein, der durch seine intensiven Aromen von reifen Pflaumen und markanten Röstnoten besticht. Am Gaumen zeigt er seine ganze Fülle und Tiefe, wobei die kräftigen Aromen durch eine harmonische Struktur und weiche Tannine ausgeglichen werden. Der lange Abgang wird von anhaltenden Fruchtnoten und einer dezenten Würze begleitet, die den Gaumen perfekt abrunden.

Argentinien

José Hernández Angel‘s Reserve Malbec 2017, Mendoza 75cl 68.00
Erkunden Sie diesen vollmundigen Malbec von Huarpe Wines, der mit seinem üppigen Bouquet tiefroter Früchte und einem feinen Hauch von Eiche verzaubert. Dieser Wein ist das Meisterwerk von José Hernández, Mitbegründer und leitender Weinhersteller bei Huarpe Wines. Mit einer illustren internationalen Karriere, die Stationen als Chefwinzer im Weingut J. Hofstätter in Südtirol und im Weingut Graf Adelmann in Baden-Württemberg sowie als Associate Researcher am Weininstitut Weinsberg umfasst, bringt José eine reiche Palette an Erfahrungen und Leidenschaft in jeden Tropfen, den er kreiert. Genießen Sie einen Malbec, der die Essenz von Josés Reise durch die Welt des Weins in sich trägt.

Unsere Weine - Rosé

Schweiz	**Joli Rosé AOC,** Vaudois, Cave Joly *Liegt es am kurzen Einweichen der Beeren vor dem Pressen? Dies könnte das Geheimnis des milden JOLI ROSÉ mit dem Aroma reifer Früchte sein. Geniesser trinken ihn als Aperitif oder zu einem sommerlich leichten Gericht.*	10cl 50cl 70cl	6.00 25.00 38.00

Unsere Weine - Dessertweine

Schweiz	**Muscat - AOC Lavaux,** Cave Joly *Diese sehr aromatische Rebsorte erinnert an Ferien und die Gourmandise der Kindheit. Er präsentiert sich in Form eines halbtrockenen Weines.*	50cl	48.00

Champagner und Prosecco

Italien	**Cüpli Prosecco DOV Treviso Brut** *Glanzhelles Strohgelb. Fruchtig, reif mit feiner Kohlensäure, trocken und elegant. Angenehmer Nachklang.*	12.0%	20cl	9.50
Frankreich Laurent-Perrier	**La Cuvèe Brut** *Dieser Wein wird aus dem reinsten Saft der Trauben gewonnen, der allein Laurent-Perrier ermöglicht, «La Cuvée» herzustellen, einen Champagner von großer Finesse und Frische, die nach einer langen Reifezeit in unseren Kellern erreicht werden. Die Entscheidung für einen hohen Chardonnay-Anteil bildet die Grundlage für den Stil und die Persönlichkeit von Laurent-Perrier. Reinheit, Frische und Eleganz sind die angestrebten Eigenschaften dieses Weines, der in den Geist des Hauses einführt.*	12.0%	20cl 75cl	21.00 79.00
	La Cuvée Rosé *Seit 1968 hat Laurent-Perrier die Beherrschung eines ganz besonderen und in der Champagne seltenen Know-hows entwickelt: die Mazeration. Sie ermöglicht es, den reichsten und subtilsten Ausdruck des Pinot Noir zu erhalten. Dieser Wein zeichnet sich durch seine intensiven Aromen von frischen roten Früchten, eine enorme Fülle und viel Frische aus.*	12.0%	75cl	139.00

«Pionier in der Champagne»

Laurent-Perrier ist ein unabhängiges Familienunternehmen, das seit jeher eine Vorreiter- und Innovationsrolle in der Champagne einnimmt. Durch sein Engagement für den nachhaltigen Weinbau in den Weinbergen der Champagne und durch jede seiner Cuvées hat sich das Haus vier starke Überzeugungen aufgebaut: Die Assemblage, nicht der Jahrgang; ein einzigartiger Stil; der Chardonnay; der Ausdruck von Pinot Noir.

Seit den 1980er Jahren setzt sich die Champagne für den Umweltschutz ein. Heute hat sich die Champagne-Industrie das Ziel gesetzt, bis 2030 100 % zertifizierte Flächen zu haben, und arbeitet in drei Hauptbereichen: Die Erhaltung und Aufwertung von Böden und Landschaften, die Bewirtschaftung von Abwässern, Abfällen und Nebenerzeugnissen sowie die Reduzierung des Kohlenstoff-Fußabdrucks.

Informationen

Öffnungszeiten Büfèt und Shop

Täglich von 09.00 bis 17.30 Uhr
Durchgehend warme Küche

Öffnungszeiten Museum

Täglich von 10.00 bis 17.00 Uhr
Das Museum hat Betriebsferien vom 17. November bis 04. Dezember 2025.

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

Bilder

© RhB, Andrea Badrutt

Mehrwertsteuer

UID: CHE-348.080.022 MWST
Alle Preise inkl. 8.1% 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)

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

Brot und Feinbackwaren

Wir beziehen unsere Brot- und Feinbackwaren täglich frisch aus der Dorfbäckerei Preisig, Bergün sowie der Bäckerei Peter Nietlisbach, Chur. Tiefkühlprodukte beziehen wir von Romer's Hausbäckerei AG, Benken oder der Firma Edna Backwaren AG, Eschen (FL). Alle Produkte werden in der Schweiz oder dem Fürstenstein Liechtenstein (FL) produziert.

Informationen für Allergiker

Bitte fragen Sie unser Büfèt-Personal bei Unklarheiten betreffend den Inhaltsstoffen unserer Lebensmittel und über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können.

Allergene

A	=	Gluten
N	=	Sesam
C	=	Eier
G	=	Milch
F	=	Soja
H	=	Nüsse
E	=	Erdnüsse
P	=	Lupine
O	=	Sulfite/Schwefeldioxide
M	=	Senf
L	=	Sellerie
R	=	Weichtiere
B	=	Krebstiere
D	=	Fische

Rhätische Bahn

UNESCO
WELTERBE
ALBULA + BERNINA

graubünden