

# Reisen Trinken & Speisen

Frühjahr 2026

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.



**Bild:** Dampf-Doppeltraktion in Stuls  
© Rhätische Bahn / Stefan Schulthess



## Frühjahr - Hits

Suppen	<b>Frühlingsuppe (A/G/H/L)</b> Spargelcremesuppe mit Mandeln dekoriert		11.50
Salate	<b>Bunter Frühlingsalat (H/C/A/N/M)</b> Blattsalate mit gebratener Spargel, Radieschen und einem hausgemachten Honig-Senf-Dressing		16.50
Vorspeisen	<b>«Spargeln mit Rohschinken» (A/C/G/N/M)</b> Spargeln mit Sauce Hollandaise und Rohschinken	Vorspeise Hauptgang	15.50 19.50
	<b>«Spargeln mit Bergüner Alpkäse» (A/C/G/N/M)</b> Spargeln mit Sauce Hollandaise und Bergüner Alpkäse	Vorspeise Hauptgang	15.50 19.50
Hauptgänge	<b>«Spargel Klassiker» (A/C/G/M)</b> Frische Spargeln mit Sauce Hollandaise, Salzkartoffeln und einem Schweinshalssteak dazu servieren wir einen Vorspeisensalat oder eine Tagessuppe		26.50
	<b>«Entrecôte» (A/C/G/M)</b> mit Spargeln, Country Cuts und einer Sauce Hollandaise dazu servieren wir einen Vorspeisensalat oder eine Tagessuppe		34.50
	<b>«Vegetarischer Frühjahrshit» (A/C/G/M)</b> Hausgemachte Bärlauchspätzli mit Appenzellerkäse		22.50
Dessert	<b>«Vanille-Glacé mit Röteli» (C/G)</b> Kugel Vanille-Glacé mit Röteli (Kindschi)		12.00
	<b>«Smarties-Glacé» (C/G)</b> Für unsere Kinder - eine Kugel Smarties-Glacé	ohne Rahm mit Rahm	4.50 5.50

### Tipp:

Beachten Sie unser Tagesmenü oder unseren Hit!



Bild: Bernina Express am Lago di Poschiavo  
© RhB, Andrea Badrutt

## Salatvariationen



<b>Knackiger grüner Salat</b>	8.50
<b>Bunter, gemischter Salat</b>	11.50
* <b>«Salat-Teller garniert»</b> Gemischte Salate mit Bündnerfleisch oder vegetarisch mit Alpkäse (G)	19.50
* <b>«Fitnessteller»</b> 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



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

## Hausgemachte Suppen

* <b>Bündner Gerstensuppe (A/G/L)</b>	9.50
<b>Gulaschsuppe (A/L)</b>	12.50
<b>Tagessuppe (A/G)</b>	8.50

## Bahnmuseum Klassiker

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



* <b>«Äplermakkaroni» (A/C/G)</b> mit Speck, Zwiebeln und Appenzellerkäse serviert mit hausgemachtem RhB-Apfelmus	grosse Portion	19.50
	kleine Portion	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)	8.50
mit Vanillesauce oder mit Vanilleglacé	
Bündner Nusstorte (A/C/G/E)	6.80
Täglich hausgemachte Kuchen (A/C/G/H)	5.80
mit oder ohne Rahm	
«Kemmeriboden-Merängge Träumli»	
Vermicelles mit der traditionellen Kemmeriboden-Meringue aus dem bernischen Schangnau, mit Rahm (A/G/H)	
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)	15.50
Äplermakkaroni mit Speck, Zwiebeln und Appenzeller Käse, serviert mit Apfelmus	
Tatzelwurm Teller (A/C)	11.50
4 Chicken Nuggets mit Pommes Frites	
Blonk	8.50
kleine Portion Pommes Frites	
Kroki Teller (G)	10.50
Paar Wienerli mit Pommes Frites	
Emma Teller (A/C)	14.50
Paniertes Schnitzel (Schwein) mit Pommes Frites	
Piraten-Teller (A/C/G)	0.-
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	



Bild: Capricorn in der Surselva  
© Rhätische Bahn / Andrea Badrutt



Unser Glattfelder  
Geheimtipp

Glattfelder BIO  
Kräutertees



## Unsere Teekarte

<b>Arventee</b> Bergkräuter, Holunderbeeren, Arvenholz. Das Arvenholz stammt aus Bergüner Produktion.	4.60
<b>Allegra</b> Apfelminze, Orangenminze, Frauenmantel, Zitronenmelisse, rote Kornblumen. Bioanbau aus dem Puschlav.	4.60
<b>Edelweiss</b> Pfeffer-, Apfel-, Orangenminze, Zitronenmelisse, Edelweiss, Kornblumen, Malven. Bioanbau aus dem Puschlav.	4.60
<b>Verveine</b> Verveine (Eisenkraut, Verbena) ist ein grossartiger Kräutertee, der zu jeder Tages- und Jahreszeit getrunken werden kann.	4.60
<b>Pfefferminze</b> Die Pfefferminze gehört zu den beliebtesten aromatischen Heil- und Küchenkräutern der Welt. Sie erfrischt, kühlt und wärmt zugleich.	4.60
<b>Ceylon</b> Superior, high grown. Wächst in den hoch gelegenen Hängen von Sri Lanka.	4.60
<b>Hagebutten mit Karkade</b> Die Hagebutte entsteht aus den zarten weissen Blüten der Wildrose. Karkade oder Hibiskusblüte genannt, ergibt mit der Hagebutte einen erfrischenden säuerlich-herben Geschmack.	4.60
<b>Rooibush Vanille</b> Rooibusstee mit echten Bourbonvanillestücken und Aroma. Rooibusstees ist ein Kräutertee und kommt aus Südafrika.	4.60
<b>Früchtetee Waldbeer</b> Heidelbeeren, Hagebuttenschalen, Hibiskusblüten, Korinthen, Apfelstücke, aromatisiert. Angenehm fruchtig.	4.60
<b>Ingwer Zitrone</b> Ingwer, Zitronengras, Zitronenschalen, Pfefferkörner, Süssholz, natürliches Zitronenöl.	4.60
<b>Darjeeling</b> Ein Klassiker mit vollmundigem Aroma.	4.60
<b>Grüntee</b> Leicht herber Geschmack in goldgelber Tasse.	4.60
<b>Kamillentee</b> Angenehm aromatischer und wohltuender Aufguss.	4.60

«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	Valsler mit und ohne Kohlensäure		33cl	4.60
			100cl	9.00
	Rivella rot/blau		33cl	4.60
	Rivella rot		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 naturtrüb ohne Alkohol		50cl	5.90
	Möhl naturtrüb mit Alkohol	4.0%	50cl	5.90
Fruchtsäfte	Orangensaft, Apfelsaft, Multivitamin im Offenausschank		30cl	4.00
Schweppes	Bitter Lemon oder Tonic Water		20cl	4.80

# Bier

aus Davos	Monsteiner Wätterguoge, Bügelflasche	4.9%	33cl	6.80
	Monsteiner Huusbier, Bügelflasche	4.8%	33cl	6.80
	Davoser Craft Bier «Blonde» - uufrichtig wild!	4.6%	33cl	6.80
aus Bellinzona	Birra San Martino «La Helles»	5.2%	33cl	6.30
	Birra San Martino «La Rossa»	6.5%	33cl	6.30
aus Chur	Calanda Edelbräu	5.2%	33cl	5.40
	Calanda Radler	2.0%	33cl	5.40
aus Appenzell	Quöllfrisch	4.8%	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
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



**Bild:** Landwasserwelt: Viaduktshuttle  
© Rhätische Bahn / Andrea Badrutt

# Unsere Weine - Offenausschank



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



Bild: Lago di Poschiavo  
© Rhätische Bahn / Andrea Badrutt



## Unsere Weine - Weisswein

### Schweiz

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

**Bianco di Merlot Bucaneve DOC, Ticino** 10cl 6.00  
*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* 50cl 25.00

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

**Gilliard Heida, Païen Trésors de Famille 2022** 75cl 54.00  
*Heida, Païen AOC Valais  
Heida, der in den höchsten Weinbergen Europas angepflanzt wird – namentlich im Vispental – , 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.*

### Italien

**Chardonnay Trevenezie, Cantina al Poggio** 10cl 6.00  
*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.* 50cl 25.00

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

**Il Governo Nobile Bianco 2023, Bianco Toscano IGT** 75cl 29.00  
*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.*

### Frankreich

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

**Dubard Bordeaux Blanc Sec 2021 AOC, Maison Dubard** 75cl 43.00  
*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.*

### Spanien

**Don Pascual Blanco Navarra 2023, Navarra DO** 75cl 33.00  
*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!*

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

# Unsere Weine - Rotwein



Schweiz	<b>Jeninser Blauburgunder</b> , Jürg Obrecht, Jenins <i>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.</i>	10cl 6.00 50cl 25.00 75cl 42.00
	<b>Trio</b> , Vini Rohner Erni, San Vittore <i>Cuvée aus Merlot, Malbec und Syrah.</i>	75cl 54.00
	<b>Colle d'Avra 2021</b> , Merlot del Ticino DOC, Castel San Pietro <i>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.</i>	75cl 53.00
	<b>Boccalino</b> (Merlot del Ticino aus dem Fässli)	10cl 6.00
	<b>L'Arcane Gamay vieilles vignes AOC Lavaux</b> , Cave Joly <i>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.</i>	50cl 25.00 75cl 42.00
	<b>«Le Merveilleux»Vilette AOV Lavaux</b> , Cave Joly <i>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.</i>	50cl 27.00 75cl 54.00
	<b>«Malbec Lavaux»</b> , Cave Joly <i>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 Reifung im Holzfass wird dieser Wein geschmeidig und angenehm rund.</i>	75cl 79.00
Italien	<b>Sforzato di Valtellina DOCG</b> (Hauswein) <i>Wuchtig, erinnert an gedörrte Waldfrüchte, leicht würzig mit leichtem Brombeerengeschmack.</i>	75cl 52.00
	<b>Antica Raetia Valtellina DOC</b> , Plozza SA, Brusio <i>Eleganz und Finesse sind die Charakteristika dieses Rotweins, der in der blühenden und fruchtbaren Landschaft der Lombardei seinen Ursprung hat.</i>	10cl 6.00 50cl 25.00
	<b>Chianti DOCD Zanini</b> <i>Der Sangiovese verleiht diesem Wein seinen individuellen Charakter. Die fruchtigen Nuancen aus schwarzem Pfeffer und roter Pflaume sorgen für den erfrischenden Geschmack.</i>	10cl 6.00 50cl 25.00
	<b>Ripasso della Valpolicella</b> <i>Ein wunderbar intensiver granatroter gehaltvoller Wein, dessen Aromen von roten Johannisbeeren, Feige und würzigen Noten von Pfeffer und Lakritze Nase und Gaumen begeistern.</i>	50cl 29.00
	<b>Giovanni Castell Primitivo Puglia IGT 2022</b> <i>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.</i>	75cl 56.00
	<b>Storia Antica Amarone DOCG 2018</b> , Valpolicella <i>Die Vinifikation eines Amarone ist überaus aufwendig, weil die reifen Trauben vor dem Keltern während mehrerer 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.</i>	75cl 118.00



Frankreich	<b>Domaine des Orgnes Régal des Cigales Rouge 2022</b> Coteaux du Pont du Gard IGP, Bio <i>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.</i>	75cl 33.00
	<b>Château du Grand Bern 2019</b> Bordeaux Supérieur AC <i>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.</i>	75cl 42.00
	<b>Château Bardineau Castanea Réserve Merlot 2017,</b> Bordeaux Supérieur AC <i>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.</i>	75cl 109.00
Spanien	<b>Gran Torre, Vino tinto de España</b> <i>Die Cuvée Gran Torre ist eine harmonische Symbiose aus den einheimischen Rebsorten Garnacha und Tempranillo sowie den klassischen Bordeaux-Rebsorten Cabernet Sauvignon und Merlot.</i>	75cl 44.00
	<b>La Cueva, Garnacha Tinta 2021, Campo de Borja DOP</b> <i>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 marmeladig-fruchtige Charakter der Garnachatraube verleiht dem Wein eine beeindruckende Fülle.</i>	75cl 31.00
	<b>Sestalino 2018, Ses Talaioles, Vino de la Terra Mallorca</b> <i>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 Genusserelebnis.</i>	75cl 57.00
	<b>Don Pascual Rioja Edición Limitada 2020</b> <i>Der Don Pascual Rioja Edición 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.</i>	75cl 44.00
Argentinien	<b>José Hernández Angel's Reserve Malbec 2017, Mendoza</b> <i>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 Adelman 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.</i>	75cl 68.00

## Unsere Weine - Rosé



Schweiz	<b>Joli Rosé AOC, Vaudois, Cave Joly</b> <i>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.</i>	10cl	6.00
		50cl	25.00
		70cl	38.00

## Unsere Weine - Dessertweine

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

## Champagner und Prosecco

Italien	<b>Cüpli Prosecco DOV Treviso Brut</b> 12.0% <i>Glanzhelles Strohgelb. Fruchtig, reif mit feiner Kohlensäure, trocken und elegant. Angenehmer Nachklang.</i>	20cl	9.50
Frankreich Laurent-Perrier	<b>La Cuvée Brut</b> 12.0% <i>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.</i>	20cl 75cl	21.00 79.00
	<b>La Cuvée Rosé</b> 12.0% <i>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.</i>	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 vom 23. November bis 10. Dezember 2026 Betriebsferien.

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

## Bilder

© Rhätische Bahn AG

## 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\*  
Fisch aus der Schweiz und Europa  
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 Fein- backwaren

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 Fürstentum Liechtenstein (FL) produziert.

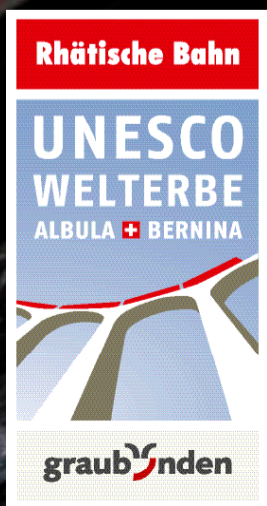
## Informationen für Allergiker

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

Bild: Interregio auf dem Landwasserviadukt ©  
Rhätische Bahn / Andrea Badrutt



Verruckti Khöga. **graubünden**