

## taverne zur alten trocknerei

Richtig in alte Traditionen eintauchen könnt ihr in der Taverne zur alten Trocknerei. In den geschichtsträchtigen Räumen speist ihr dort, wo in vergangenen Zeiten das althergebrachte Bündnerfleisch getrocknet wurde. Wir öffnen für euch die Türen zur ehemaligen Räucherammer der ältesten Fleischtrocknerei der Region, die von traditionellem Handwerk und Kultur zeugt.

Die Geschichte des Bündnerfleischs ist bereits über 100 Jahre alt. Um Schweinefleisch haltbarer zu machen, trockneten die Menschen es im 19. Jahrhundert natürlich an der Luft. Hier, wo heute das stettli resort steht, begann die Erfolgsgeschichte mit Reinhard Schmid, Engelhard Brügger und 50 Kilogramm Rindfleisch. In der hiesigen Trocknerei boten sich für die Verarbeitung des Fleisches ideale Voraussetzungen. Die Ausrichtung des Tals entlang der südlichen Föhnströmung und der von Norden kommenden Brise zeichnet die Herstellung der Bündler Trockenfleisch-Spezialitäten aus.

Bei traditioneller Bündnerküche und modernen Gerichten möchten wir mit euch unsere Leidenschaft für die Kulinarik, Kultur, Gastfreundschaft und die einzigartigen Produkte unserer Region zelebrieren. Unsere Menüs werden bodenständig, auf das Wesentliche reduziert als „Tavolata“, das heisst in Schüsseln zum selbst Schöpfen, serviert. Nichts lenkt von der eigentlichen Kochkunst ab und lädt dazu ein, achtsam zu speisen. Das macht den Genuss in unserer Taverne besonders authentisch, ehrlich und echt, ganz im Sinne der historischen Mauern.

### Fakten und Highlights



45m<sup>2</sup>



bis 34 Gäste



historisches Gebäude



Bündner Küche



regionale Zutaten



familiär



ausgelesene Weine



als Tavolata serviert

### Grundriss mit Bestuhlung

