

Reisen Trinken & Speisen

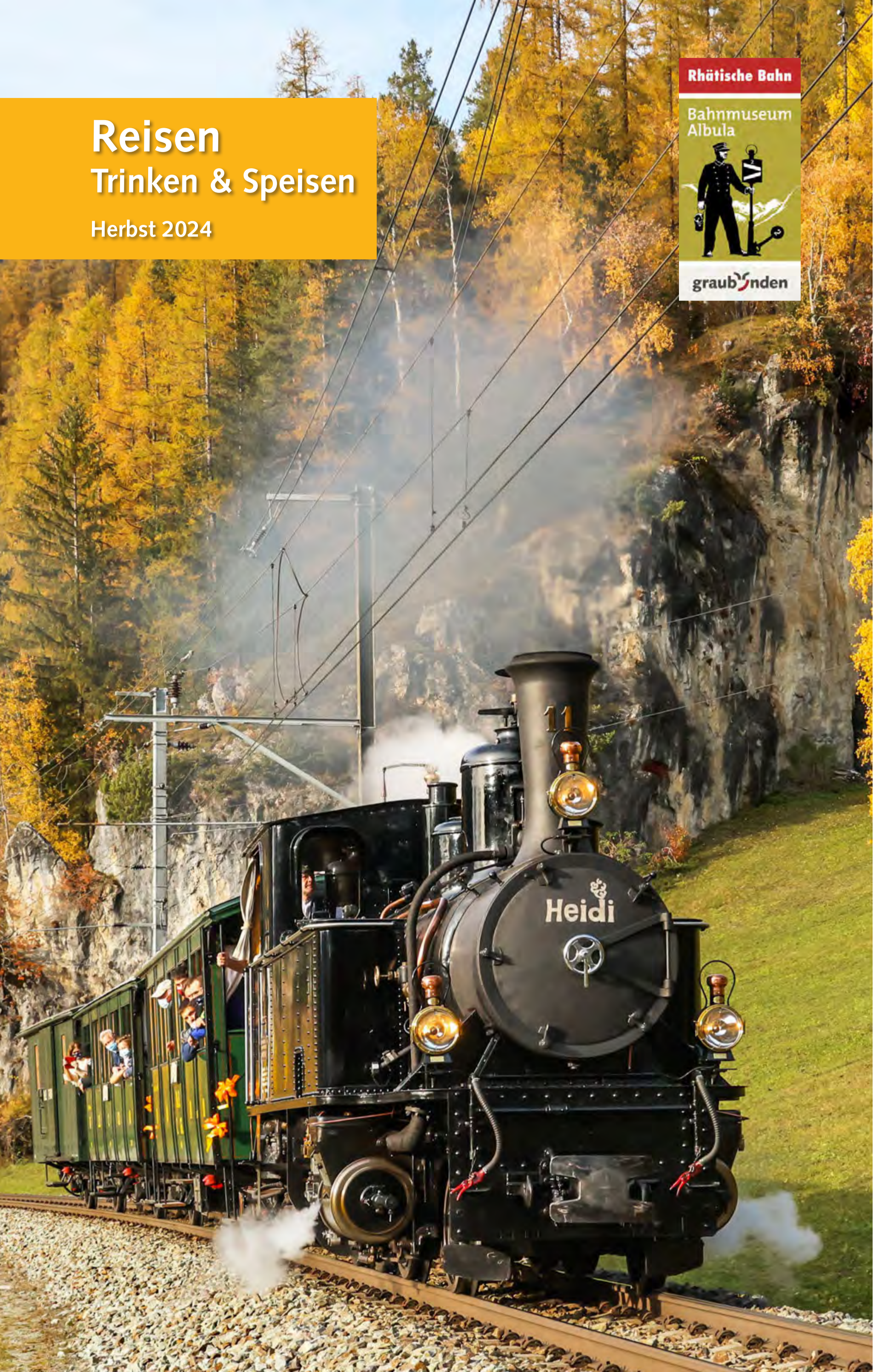
Herbst 2024

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: Bernina Express bei Morteratsch
© Rhätische Bahn / Matthias Nutt



Informationen

Öffnungszeiten Büfèt und Shop

Montag bis Freitag 09.00 Uhr – 17.30 Uhr
Samstag 09.00 Uhr – 18.30 Uhr
Sonntag und allgemeine Feiertage 09.00 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, Juni - Oktober)
Das Museum hat Betriebsferien vom 18. November bis 05. Dezember 2024.

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. 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 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 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

Kaffee und warme Getränke



warme Getränke	Espresso / Kaffee		3.80
	Schale		4.20
	Cappuccino		4.80
	Doppelter Espresso		4.90
	Latte Macchiato		5.50
Milchgetränke	Ovomaltine / Schokolade		4.40
	Schokolade mélange		5.50
Punsch	Apfel-, Rum- Orangepunsch		3.80
	Loki Kafi	37.5%	7.50
Heisse Getränke mit Alkohol	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%	6.50
	Jagertee	44.0%	6.50



Bild: Güterzug im Val Bever
© Rhätische Bahn / Stefan Schulthess



Unser Glattfelder
Geheimtipp

Glattfelder BIO
Kräutertees



Unsere Teekarte

Arventee Bergkräuter, Holunderbeeren, Arvenholz. Das Arvenholz stammt aus Bergüner Produktion.	4.30
Allegra Apfelminze, Orangenminze, Frauenmantel, Zitronenmelisse, rote Kornblumen. Bioanbau aus dem Puschlav.	4.30
Edelweiss Pfeffer-, Apfel-, Orangenminze, Zitronenmelisse, Edelweiss, Kornblumen, Malven. Bioanbau aus dem Puschlav.	4.30
Verveine Verveine (Eisenkraut, Verbena) ist ein grossartiger Kräutertee, der zu jeder Tages- und Jahreszeit getrunken werden kann.	4.30
Pfefferminze Die Pfefferminze gehört zu den beliebtesten aromatischen Heil- und Küchenkräutern der Welt. Sie erfrischt, kühlt und wärmt zugleich.	4.30
Ceylon Superior, high grown. Wächst in den hoch gelegenen Hängen von Sri Lanka.	4.30
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.	4.30
Rooibush Vanille Rooibustee mit echten Bourbonvanillestücken und Aroma. Rooibustees ist ein Kräutertee und kommt aus Südafrika.	4.30
Früchtetee Waldbeer Heidelbeeren, Hagebuttenschalen, Hibiskusblüten, Korinthen, Apfelstücke, aromatisiert. Angenehm fruchtig.	4.30
Ingwer Zitrone Ingwer, Zitronengras, Zitronenschalen, Pfefferkörner, Süssholz, natürliches Zitronenöl.	4.30
Darjeeling Ein Klassiker mit vollmundigem Aroma.	4.30
Grüntee Leicht herber Geschmack in goldgelber Tasse.	4.30
Kamillentee Angenehm aromatischer und wohltuender Aufguss.	4.30

«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
Museumshop erhältlich

Kalte Getränke



kalte Getränke	Valsler mit und ohne Kohlensäure		33cl	4.30
			100cl	8.00
	Rivella rot/blau		33cl	4.30
			100cl	8.00
	Coca Cola, Cola Zero		33cl	4.30
	Shorley		33cl	4.30
	Ice Tea		33cl	4.30
	Almdudler		33cl	4.30
Gazosa	Mandarin, Heidelbeer, Citro, Himbeere		35cl	5.40
Most	Möhl naturtrüb ohne Alkohol		50cl	5.80
	Möhl naturtrüb mit Alkohol	4.0%	50cl	5.80
Hit aus dem Appenzell	Appenzeller Ginger Beer	2.4%	33cl	6.50
Fruchtsäfte	Orangensaft, Bodyguard (Multifrukt), Birnensaft		20cl	4.40
Schweppes	Bitter Lemon oder Tonic Water		20cl	4.40

«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 faszinierenden 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	5.20
	Calanda Radler	2.0%	33cl	5.20
aus Appenzell	Quöllfrisch	5.2%	50cl	6.00
	Appenzeller Ginger Beer	2.4%	33cl	6.50
	Sonnenwendlig (alkoholfrei)		33cl	4.70
aus Bayern	Erdinger (alkoholfrei)		33cl	4.70

«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 Barrigue, 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	6.00
	50cl	25.00
Chardonnay Trevenezie	10cl	6.00
	50cl	25.00
Bianco del Merlot Ticino	10cl	6.00
	50cl	25.00

Weine rot

Sforzato di Valtellina DOCG (Hauswein)	75cl	48.00
Trio (Vini Rohner Erni, San Vittore)	75cl	48.00
Jeninser Blauburgunder	10cl	6.00
	50cl	25.00
Antica Raetia, Plozza (Valtellina, Nebbiolo)	10cl	6.00
	50cl	25.00
Chianti Zanini	10cl	6.00
	50cl	25.00
Ripasso della Valpolicella	50cl	29.00
Boccalino (Merlot del Ticino aus dem Fässli)	10cl	6.00

Weine rosé

Rosé Joli aus Grandvaux	10cl	6.00
	50cl	25.00

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 bei Alp Grüm
© Rhätische Bahn / Patrick Cavelti

Herbst - Spezialitäten



Suppen	Herbstliche Pilzsuppe	10.50
Salate	Bunter Herbstsalat Mit bunten Blattsalaten, Randen, Trauben, Kürbis, Feigen Kürbis- und Nussbaumkernen an einer hausgemachter Feigen-Granatapfel Vinaigrette	12.50
Hauptgänge	«Hirschkraut Bahnmuseum Albula Art» Nach altem Bähnler-Rezept hausgebeizt, dazu hausgemachte Spätzli, Rotkraut mit Marroni, Rosenkohl und Birne mit Preiselbeeren	27.50
	«Rehgeschnetzeltes» an Preiselbeersauce dazu hausgemachte Spätzli, Rotkraut mit Marroni, Rosenkohl und Birne mit Preiselbeeren	29.50
	«Hirschnitzel» paniert mit Pistache-Mandeln dazu hausgemachte Spätzli, Rotkraut mit Marroni, Rosenkohl und Birne mit Preiselbeeren	26.50
	«Churer Hirschwurst» vom Chäs-Fritz mit Rotweinsauce, Polentaschnitte und Rotkraut mit Marroni	21.50
	«Vegetarischer Herbststeller» Hausgemachte Spätzli, Rotkraut mit Marroni, Rosenkohl und Birne mit Preiselbeeren	18.50
Dessert	«Kemmeriboden-Merängge Träumli» Vermicelles mit der traditionellen Kemmeriboden-Meringue aus dem bernischen Schangnau, mit Rahm ohne Rötelikirschen	9.50 13.50
	«Vanille-Glacé mit Röteli» Kugel Vanille-Glacé mit Röteli (Kindschi)	12.00

Weinempfehlung



Weisswein	Jeninser Riesling-Silvaner, 50cl	25.00
	L'amicizia (Vini Rohner Erni, San Vittore), 75cl	46.00
Rotwein	Ripasso della Valpolicella	29.00
	Sforzato di Valtellina DOCG (Hauswein)	48.00
	Trio (Vini Rohner Erni, San Vittore)	48.00

Informationen



Fleisch- deklaration/ Herkunftsländer

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.

Informationen für Allergiker

Bitte fragen Sie unser Büfèt-Personal bei Unklarheiten betreffend den In-
haltsstoffen unserer Lebensmittel.



Bild: Regionalzug bei Morteratsch
© Rhätische Bahn / Erik Süsskind

Salatvariationen



Knackiger grüner Salat	8.50
Bunter, gemischter Salat	10.50
* «Salat-Teller garniert» Gemischte Salate mit Bündnerfleisch oder auch vegetarisch mit Alpkäse (G)	19.50
* «Fitnesssteller» bunter, gemischter Salatteller und	
- Schweinssteak (G)	21.50
- Haloumi (G)	21.50
- Fischknusperli (A/C/D/R/B/G)	21.50
- hausgemachter Gemüsestrudel (A/C)	21.50

Kalte Brettli



«Landwasserviadukt Brettli» Regionale Fleisch- und Käsespezialitäten bunt garniert (G)	grosse Portion	29.50
	kleine Portion	21.00
«Bündner Käse Plättli» 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)		15.50

Hausgemachte Suppen

* Bündner Gerstensuppe (A/G/L)	9.50
Gulaschsuppe (A/L)	10.50
Tagessuppe (A/G)	7.50

Bahnmuseum Klassiker

«Jösy's Cordon Bleu» (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
«Bahnmuseum Schnitzel» Schweinschnitzel paniert, mit Pommes Frites und saisonalen Ge- müsen sowie einem Salat als Vorspeise (A/C)	26.50
* «Clà Ferrovia Burger» As RhB-rots Brötli, feins Rindfleisch (150g), Speck und Alpkäs us der Region (A/C/G/M/L)	
- nur Burger	16.50
- mit einem bunten Salatbouquet	25.00
- oder mit Pommes Frites	25.00
* «Appenzeller Käse-Zwiebelkuchen» (A/C/G)	
- natur	11.00
- serviert an einem gemischten Salat	19.50



* «Äplermakkaroni» (A/C/G)	grosse Portion	19.50
	kleine Portion	14.50
mit Speck, Zwiebeln und Appenzellerkäse serviert mit hausgemachtem RhB-Äpfelmus		



Warme Speisen

«Chicken Nuggets» 6 Stück (A/C)	
- natur	9.00
- mit einem bunten Salatbouquet	17.50
- mit Pommes Frites	17.50
«Bratwurst» (G)	
- mit Brot	8.00
- mit einem bunten Salatbouquet	16.50
- oder mit Pommes Frites	16.50
«Wienerli» (G)	
- mit Brot	7.50
- mit einem bunten Salatbouquet	16.00
- oder mit Pommes Frites	16.00
«Portion Pommes Frites»	11.50

Desserts

Apfelstrudel (A/C/G/H)	
mit Vanillesauce oder mit Vanilleglacé	8.50
Bündner Nusstorte (A/C/G/E)	6.50
Täglich hausgemachte Kuchen (A/C/G/H)	
mit oder ohne Rahm	5.50
«Kemmeriboden-Merängge Träumli»	
Vermicelles mit der traditionellen Kemmeriboden-Meringue aus dem bernischen Schangnau, mit Rahm (A/G/H)	9.50
ohne Rötelikirschen	13.50
mit Rötelikirschen	

Clà Ferrovia Kinder-Karte

* Cucini Gramper Teller (A/C/G)	14.50
Älplermakkaroni mit Speck, Zwiebeln und Appenzeller Käse, serviert mit Apfelmus	
Tatzelwurm Teller (A/C)	10.50
4 Chicken Nuggets mit Pommes Frites	
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 12.50

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

* Diese Speisen können auf
Ihren Wunsch vegetarisch
zubereitet werden.

Bild: Heidi Nr. 11 bei Filisur
© Rhätische Bahn / Georg Trüb



Rhätische Bahn

UNESCO
WELTERBE
ALBULA + BERNINA

graubünden

Verrückt! Khöga. 