culinarica.medelina

Kulinarisches Jahresprogramm 2027

medelina-Menü – regional und zertifiziert
Geniesst ganzjährig regionale Köstlichkeiten

Unsere Menüs sind mit dem regio.garantie-Gütesiegel zertifiziert. Das Zertifikat unterstreicht unser Bekenntnis zur Regionalität. Täglich zu regulären Öffnungszeiten servieren wir unser 3-Gang-medelina-Menü mit Fleisch oder vegetarisch.

Täglich zu regulären Öffnungszeiten ab 18 Uhr | **Preis 3-Gang-Menü** CHF 60
Reservation bis am Vorabend

---

17 & 24 Januar

Mezca da casa – Aluis' Husmetzgete
Buffet «mezca da casa» / Film «Mezca da casa a Schlans»

Grond buffet cun delizius products dalla mezca da casa. Aluis Albin und das medelina-Küchenteam richten das traditionelle Buffet der medelina-Metzgete an, mit Alpschwein der Alp Pazzola und hausgemachten Beilagen.

Buffet ab 12 Uhr | **Preis** CHF 55 exkl. Dessert (à discretion)
Reservation bis am Vorabend

Spezialprogramm am 17. Januar 2027 – Film «Mezca da casa a Schlans»

Der Film von Bertilla Giossi (RTR/Cuntrasts) begleitet die Familie Pfister aus Schlans bei ihrer traditionellen Hausschlachtung. Die sechs Geschwister bewahren damit ein wertvolles Stück regionaler Kultur und das überlieferte Metzgerhandwerk. Ein eindrücklicher Einblick in gelebte Tradition, familiären Zusammenhalt und den respektvollen Umgang mit dem Tier. Anschliessend führen wir ein Gespräch mit Bertilla Giossi, Silvio Pfister und Aluis Albin.

Filmvorführung und Gespräch ab 10 Uhr | **Reservation** erwünscht

---

27 März

Jubiläumsmenü
Wir feiern 10 Jahre medelina

Im Rahmen der Jubiläumsfeier erwartet euch am Ostersamstag ein besonderes Menü. Freut euch auf einen festlichen kulinarischen Genussmoment, der die Verbundenheit mit der Val Medel und ihrer Produkte zum Ausdruck bringt.

Beginn 18 Uhr | **Preis** CHF 60
Reservation bis am Vorabend, begrenzte Plätze

6–5 Mai/Juni

Wildkräutermenüs
Die wilde Seite der Val Medel vom 6. Mai bis 5. Juni

Zarte Wildkräuter gehören zu den ersten kulinarischen Schätzen dieser Jahreszeit. In dieser Zeit ist die Natur den angelegten Gemüsegärten bereits voraus.

In der medelina nehmen wir diese besondere Zeit zum Anlass, die Vielfalt der heimischen Wildkräuter in den Mittelpunkt unserer Küche zu stellen. Ganz im Sinne unserer zertifizierten und regionalen Küchenphilosophie gestalten wir mit saisonalen Zutaten und ausgewählten Wildkräutern die unsere Menüs.

Täglich zu regulären Öffnungszeiten ab 18 Uhr | **Preis 3-Gang-Menü** CHF 60
Reservation bis am Vorabend

---

28 & 29 Mai

Schloss Wartegg zu Gast in der medelina
Eine wilde Küchenfreundschaft

Ende Mai erwartet uns in der medelina eine besondere kulinarische Begegnung: Wir begrüssen Simon Romer, Küchenchef von Schloss Wartegg am Bodensee, bei uns in der Val Medel.

Simon Romer steht für eine Küche, die eng mit der Natur verbunden ist. Im Schloss Wartegg prägt ein biodynamisch bewirtschafteter Garten mit einer grossen Vielfalt an Kräutern, Gemüse, Beeren und Blumen die kulinarische Handschrift des Hauses. Daraus entstehen saisonale Bio-Gourmetkreationen, die Regionalität und Saisonalität auf eine schöne Weise verbinden. Eine Küche mit viel Gespür für ursprüngliche Aromen, hochwertige Produkte und die Besonderheiten jeder Jahreszeit.

Wir freuen uns auf den inspirierenden Austausch, auf neue Geschmacks-erlebnisse und auf zwei genussvolle Frühlingsabende, die zeigen, wie wunderbar sich der Garten am Bodensee und die Wildkräuter der Val Medel auf dem Teller begegnen können.

Beginn 18 Uhr | **Preis 5-Gang-Menü** CHF 95
Reservation bis am Vorabend

3–14 Juli-August

medelina-Grillabende
Sommergenuss vom Grill – jeweils am Samstag

Sommer, feines Essen und gemütliche Stunden auf unserer Terrasse! Jeden Samstag vom 3. Juli bis zum 14. August 2027.

Wir starten mit einem reichhaltigen Vorspeisenbuffet voller saisonaler und regionaler Köstlichkeiten. Danach wird auf unserer neuen Feuerschale mit Grillring frisch, kreativ und mit viel Liebe gekocht. Freut euch auf Fleischspezialitäten, vegetarische Köstlichkeiten und überraschende Kreationen direkt vom Feuer.

Grill ab 18 Uhr | **Preis** CHF 60 inkl. Dessert (à discretion)
Reservation bis am Vorabend

Kultursommer in der medelina

Freut euch auf diese kulturellen Höhepunkte in der medelina:

17. Juli	Gian Rupf & Volker Ranisch mit «Animal Farm», Schauspiel
31. Juli	Rea Som & Kind of Bossa, Konzert
14. August	Ursina, Konzert

Informationen in unserem Online-Veranstaltungskalender via medelina.ch

---

25 Juli

Genuss & Begegnung
Ein medelina-Brunch – die Val Medel auf dem Teller

Wir heissen euch herzlich willkommen zu einem genussvollen Brunch in der Academia Vivian auf Stagias. Mitten in der Natur erwartet euch ein liebevoll zubereitetes Brunch-Buffet mit allerlei Hausgemachtem und Regionalem. Geniesst einen entspannten Vormittag, lasst euch verwöhnen und verbringt schöne Stunden in der besonderen Umgebung der Academia Vivian.

Brunch 10:30–14 Uhr | **Ort** Academia Vivian, Stagias | **Preis** CHF 42
Reservation bis am 22. Juli 2027

---

16 September

Selvadi dalla Val Medel
medelina-Wildspezialitäten

Ab dem 16. September servieren wir in der medelina Wildspezialitäten mit Wild aus der Hochjagd der Val Medel. Dazu kombinieren wir saisonale und regionale Zutaten: Rotkraut aus unserem eigenen Garten, hausgemachte Bizochels mit Gran Alpin-Mehl und weitere herbstliche Beilagen. Dazu präsentieren wir eine Bündner Winzerin aus dem Misox und ihre Weine!

Täglich zu regulären Öffnungszeiten ab 18 Uhr
Reservation bis am Vorabend

---

30 Oktober

Vom medelina-Garten auf den Teller
Ein kulinarischer Saisonabschluss

Zum Abschluss der Gartensaison widmen wir unserem Garten und seiner Vielfalt einen besonderen Abend. Was unser Garten zum Ende der Saison noch zu bieten hat, wird geerntet. Die daraus enstehenden Kreationen und saisonalen Gerichte präsentieren wir auf einem reichhaltigen Buffet.

Ein Abend ganz im Zeichen unserer eigenen Ernte, der regionalen Küche und der Wertschätzung dessen, was die Natur uns schenkt.

Beginn 18 Uhr | **Preis** CHF 60 inkl. Dessert (à discretion)
Reservation bis am Vorabend

---

31 Dezember

Silvestermenü
Genussvoll ins neue Jahr

Wie jedes Jahr feiern wir den Jahreswechsel mit einem besonderen Silvestermenü. Unser Küchenteam verwöhnt euch mit einem mehrgängigen Menü, geprägt von saisonalen Zutaten, regionalen Produkten und der kulinarischen Handschrift der medelina.

Wir freuen uns auf einen stimmungsvollen Abend mit feinem Essen, guten Gesprächen und einem gemeinsamen Anstossen auf das neue Jahr.

Beginn 18 Uhr | **Preis 5-Gang-Menü** CHF 95
Reservation bis am Vorabend

---

alpinaVERA | regio garantie

graubünden regio garantie

medelina – casa.culinarica.cultura
medelina, Via Canduglias 13, 7184 Curaglia
+41 81 947 40 77 | info@medelina.ch | www.medelina.ch

Scanne mich für den Online-Veranstaltungskalender und Informationen zu den kulinarischen Veranstaltungen!