

1805 m.ü.M

Alp Nauca
Calanca

Hausgemachte Blut- und Leberwurst vom Höhenschwein

mit Tomilser Sauerkraut, Salzkartoffeln
und Quittenschnitzen

29.⁵⁰

wir servieren je eine kleine Wurst,
oder auf Wunsch nur Blutwurst oder nur Leberwurst

Höhen- schwein

unsere drei Schweine waren in der glücklichen Lage, den Sommer auf der Alp Nauca, zuhinterst im Calancatal, bei Doris Galfetti von Almens verbringen und feinste Ziegenmilchschotte füttern zu dürfen.

Weil die Alp nicht zertifiziert ist, dürfen wir sie nicht Alpschweine nennen—darum haben wir sie «Höhenschweine» getauft.

Als erstes kommen die frischen Blut- und Leberwürste auf die Karte, gefolgt vom Frischfleisch, hausgemachten Bratwürsten und schlussendlich den luftgetrockneten Spezialitäten wie Rohschinken, Speck und Coppa.

