

1805 m. ü. M Alp Naucal 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 Naucal, zuhinterst
im Calancatal, bei Doris Galfetti von Almens ver-
bringen und feinste Ziegenmilchschotte futtern
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 Leber-
würste auf die Karte, gefolgt vom Frischfleisch,
hausgemachten Bratwürsten und schlussendlich
den luftgetrockneten Spezialitäten wie Roh-
schinken, Speck und Coppa.

