

Medel / Lucmagn

Kulinarische Rundwanderung ↔ 12,2 km ⌚ 4 h

da
nus
products
regionals



Kulinarische Rundwanderung

Curaglia → Platta → Plaun Pardatsch → Curaglia

Scanne den Code und lass dich auf der Wanderung digital führen. Verloren gehen soll man auf dieser Wanderung nicht – es sei denn, man verliert sich in den kulinarischen Genüssen.

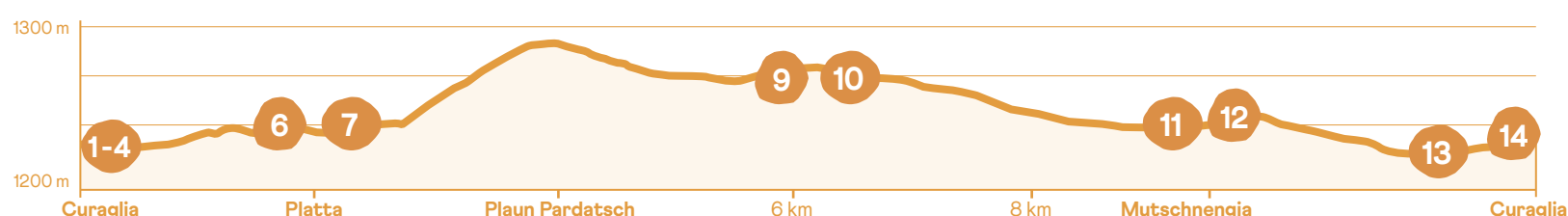
12,2 km

4 h

↗ 685 m ↘ 659 m

Entdeckenswertes unterwegs

- | | |
|----------------------------|-----------------------|
| 1 Metzgerei Pally | 9 Feuerstelle Stagias |
| 2 Stizun e caffè Val Medel | 10 Academia Vivian |
| 3 La Vitrina | 11 Hofladen Bundi |
| 4 Chrämerhus B&B | 12 Hängebrücke |
| 5 Alp Puzetta | 13 Hofladen Jud |
| 6 Restaurant dalla Posta | 14 Hotel medelina |
| 7 Hofladen Venzin | 15 La Hetta |
| 8 Alp Pazzola | 16 Camona da Medel |



Unterwegs am Lukmanierpass



Curaglia Metzgerei Pally

Via Baselgiut 2 081 947 46 63

1

Hier arbeiten zwei Generationen Seite an Seite. Und produzieren feinste Wurst- und Fleischwaren.

Ivo Pally arbeitet seit 15 Jahren im Betrieb, den seine Eltern Benno und Bina ab 1988 aufgebaut haben und die noch immer tatkräftig mittun. Ivo selber ist ein Findiger und weiss, was seine Kundschaft schätzt: zum einen Bewährtes – Rohwürste, hergestellt anhand alter, gut gehüteter Rezepte –, aber auch Neues, wie seine Pfefferalsami, an der er bis zur Perfektion getüftelt hat. Wunderbarerweise befindet sich die Metzgerei gleich am Start dieser genussreichen Kulinarikwanderung. So darf man hier damit beginnen, seinen Rucksack mit Medelser Trouvaillen zu füllen.



Curaglia Stizun e caffè Val Medel

Via Lucmagn 32 081 250 01 01

2

Wo man sich trifft und Feines findet.

Der neu sanierte Dorfladen verwöhnt Einheimische und Gäste mit Frischem und bietet allerlei, was es bei einer Wanderung für ein Picknick oder eine Grillade braucht. Man darf getrost mit leerem Rucksack nach Curaglia anreisen.

Unsere Karten. Dein Erlebnis.



da nus products regionals

Die sechs Ausflugskarten von **da nus** führen durch die kulinarischen Dörfer der oberen Surselva – auf genussvollen Wanderungen zu Dorf- und Hofläden, Restaurants und Lebensmittelmanufakturen.

Impressum Trägerschaft: Center sursilvan d'agricultura – Umsetzung: Passaport AG Illustration: Mira Gisler – Grafik: Anna Sarcletti – Fotografie: Daniela Kienzler Text: Roland Falk, Natalia Godglück, Martin Hoch – Lektorat: Claudia Walder, Claudius Wirz

La Vitrina

Via Baselgiut 5/1 Curaglia Via Pardé 3 Pardé

3

Zwei umgebaute Ställe führen Gäste durch die Kulturgeschichte der Val Medel und machen diese über die Sinne erlebbar. Während der Stall in Curaglia die Geschichte und historische Fotografien der Val Medel ins Zentrum stellt, spricht die neue Ausstellung in Pardé (ab Juli 2026) den Hörsinn an. Es gilt, die Ohren zu spitzen und sich auf ein Klangerlebnis einzulassen.



Curaglia Nostalgie B&B Chrämerhus

Via Lucmagn 38 079 471 96 81

4

Das Gasthaus bietet eine Zeitreise, mindestens 100 Jahre zurück, und dank Gastgeberin Petra Schneider eine hervorragende Kulinarik mit Saisonalem und Hausgemachtem aus dem Garten und der Region.



Unsere Alpen

Wo wir unsere Tiere weiden lassen und vorzüglichen Käse produzieren.

1860 m ü. M. Alp Puzetta



Das schicke rote Alpgebäude ist die Sommerresidenz von rund 350 Geissen und der hiesige Geisskäse eine Delikatesse.

1865 m ü. M. Alp Pazzola

Hier geniessen im Sommer die Milchkühe feinste Kräuter. Deren Käse findet man in den Hofläden und dem Dorfladen in Curaglia.



Unsere Hofläden

Lebensmittel dort kaufen, wo sie erinnt, kultiviert und produziert werden.

7 Hofladen Venzin

In Platta, unweit der Passstrasse, gibt's im Hofladen der Familie Venzin zu jeder Tages- und Nachtzeit in Selbstbedienung Hochwertiges vom Bauernhof: Eier, Kartoffeln, Käse, dazu verschiedene Fleisch- und Wurstwaren. Ob beim Wandern oder einer Passfahrt: immer einen Halt Wert.

Via Drual, Platta

13 Hofladen Jud

Silvia und Roman Jud bieten ihre hofeigenen Produkte in einem Kühltank bei ihrem Wohnhaus im Dorfkern von Curaglia in Selbstbedienung feil. Es gibt würzigen Käse, Alpbutter, einheimischen Honig oder auch verschiedene Kräuter zu kaufen.

Vitg, Curaglia

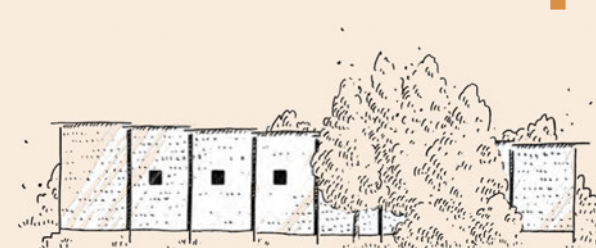
11 Hofladen Bundi

Vor über 20 Jahren eröffnete Gabi Bundi den ersten Hofladen der oberen Surselva. Hier erhält man von 8 bis 20 Uhr täglich Gebäck wie Birnbrot, Nuss- und Linzertorten, Molkereiprodukte wie Glace, Alpkäse und -butter sowie diverse Würste.

Mutschnengia 40, Curaglia

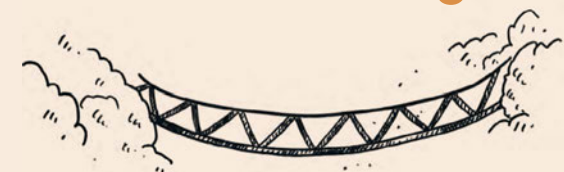


Stagias Academia Vivian



Mitten im lichten Birkenwald steht der Veranstaltungsraum mit grosser Feuerstelle und mehreren Tischen und Bänken.

Val Mutschnengia Hängebrücke von Mutschnengia



Die 100 Meter lange Lärchenholzbrücke lässt 40 Meter tief in die Schlucht der Val Mutschnengia blicken.

Kulinarische Karte Medel / Lucmagn

Unterwegs am Lukmanierpass



Curaglia Hotel medelina

Via Canduglias 13 081 947 40 77

14

Der Begriff Farm-to-Table könnte von der «medelina» stammen. Was im Garten des Hotels wächst, kommt abends auf den Tisch.

Ein paar Schritte hinter dem Hotel haust Guggel Wendelin mit seiner bunten Hühnerschar. Gleich nebenan wachsen im Bio-Garten Salate, Gemüse und allerlei Kräuter. Die Köstlichkeiten werden saisonal zubereitet oder für den Winter eingemacht. Und was das Hotel nicht selber produziert, kauft es bei den Bauern und Lebensmittelproduzenten der Region ein.

Curaglia La Hetta

Via Lucmagn

15

An der Lukmanier-Passstrasse in einer Haarnadelkurve unterhalb von Curaglia verkauft Yvonne Candinas in ihrer charmanten Verkaufshütte «La Hetta» während den Sommermonaten Honig, Capuns, Würste und diverse Naschereien wie kleine Nusstorten.