

HOTEL
RESTAURANT
sommerau

sommerau





GRAUBÜNDEN VON SEINER SCHÖNSTEN SEITE

THE MOST BEAUTIFUL SIDE OF GRAUBÜNDEN

Wir heissen Sie herzlich willkommen im Hotel Sommerau und bieten Ihnen neben Gastfreundschaft und kulinarischen Genüssen die idealen Voraussetzungen, um sich nach einem intensiven, ereignisreichen Tag zu erholen. Seien Sie unser Gast und erleben Sie Graubünden von seiner schönsten Seite. Sie finden uns im Herzen des Bündner Rheintals, der wirtschaftlich stärksten Region des Kantons Graubünden, und wir sind Ausgangspunkt für zahlreiche Ausflüge im naturgewaltigen Kanton im Südosten der Schweiz. Entlang schönster Passstrassen, vorbei an atemberaubenden Bergseen, über faszinierende Wanderwege verzaubert unsere alpine Region auf verlässliche Weise und sorgt für unvergessliche Momente.

In diesem Magazin stellen wir Ihnen das «Sommerau» mit seinem vielseitigen Angebot sowie unsere Partner und spannende Persönlichkeiten aus dem Betrieb vor. Wir wünschen Ihnen viel Spass beim Stöbern und freuen uns auf Ihren Besuch.

Ihr Direktor und Gastgeber,
Mitglied der Geschäftsleitung

We are thrilled to welcome you to Hotel Sommerau and offer you ideal opportunities to unwind, along with hospitality and culinary specialties after an intense and eventful day. Be our guest and experience Graubünden from its best side. You'll find us in the heart of the Bündner Rhine Valley, the economically strongest region of the Graubünden Canton. We are the starting point for numerous excursions into the natural beauty of southeastern Switzerland. Be enchanted by our Alpine region, follow the loveliest pass routes, past breathtaking mountain lakes, down fascinating hiking trails, it will provide many unforgettable moments.

In this magazine we introduce you to the «Sommerau» and all that it has to offer, as well as our partners and exciting personalities from our business. Enjoy browsing through here and we look forward to your visit.

Your director and host,
member of the executive board



Mikael Fernström







FÜR EINEN ENTSPANNTEN AUFENTHALT

FOR A RELAXED STAY

Alle unsere Zimmer sind im urbanen Stil und mit praktischer Schlichtheit eingerichtet. Sie bieten den nötigen Komfort für eine erholsame Nacht nach einem intensiven Tag. Um Ihnen den Aufenthalt bei uns so angenehm wie möglich zu gestalten, verfügen alle unsere Zimmer über Flachbildschirm, kostenloses W-LAN, Haartrockner, Wasserkocher für Tee- und Kaffeezubereitungsmöglichkeit. Unsere Gäste parkieren kostenlos direkt vor dem Zimmer oder auf unserem Hotelareal.

Unsere Zimmer

Komfort-Zimmer	19 m ²	Familienzimmer	38 m ²
Lifestyle-Zimmer	19 m ²	Romantikzimmer	19 m ²

Ausserdem verfügt unser Hotel über ein barrierefreies Zimmer von 38 m² im Erdgeschoss.

All our rooms are decorated in an urban style and equipped with practical simplicity. They provide the necessary comfort for a restorative night after a busy day. To make your stay with us as comfortable as possible, all our rooms include a flat-screen TV, free WiFi, hairdryers, as well as hot pots for tee and coffee. Our guests have free parking directly in front of their room or on the hotel grounds.

Our rooms

Comfort room	19 m ²	Family room	38 m ²
Lifestyle room	19 m ²	Romantic room	19 m ²

In addition, our hotel offers a wheelchair-accessible room of 38 m² on the ground floor.



CHUR – DIE ALPENSTADT

CHUR – THE ALPINE CITY



Im Zentrum des Bergzaubers

Lust auf Bergzauber oder pulsierendes Stadtleben? Die Alpenstadt Chur bietet beides. Malerische Gassen und schneebedeckte Berge, moderne Einkaufszentren und unverfälschte Natur. Chur ist eben einfach: die Alpenstadt. Voller urbaner Lebenslust, inmitten einer alpinen Zauberwelt.

Führungen und Stadtrundgänge

Die älteste Stadt der Schweiz hat eine Menge zu erzählen. Jahrhunderte haben den Transitort geprägt und Spuren hinterlassen. Tauchen Sie ein und erleben Sie Chur auf vielfältige Art und Weise. Am persönlichsten schaffen dies natürlich unsere Stadtführerinnen und Stadtführer. Am individuellsten unser Audio Guide und am spezifischsten unsere Experten der Spezialführungen zu den Themen Wasser, der Kathedrale Chur, dem Schloss Haldenstein und vielen Sehenswürdigkeiten mehr.

Und Sie haben eine einfache Wahl: Sie können sich nur richtig entscheiden!

→ www.churtourismus.ch, www.stadtfuehrungen.ch,
info@churtourismus.ch, +41 81 252 18 18

Surrounded by mountain magic

Do you prefer enchanting mountain scenery or the hustle and bustle of city life? The Alpine City of Chur offers you both. Narrow, winding streets and snow-capped mountains, modern shopping centres and pure, unadulterated nature. For Chur is quite simply the Alpine City. Abounding in urban zest for life, yet set amidst an enchanting Alpine world.

Guided tours

The oldest city in Switzerland and important episcopal centre has many a story to tell. Centuries of history have shaped and left their mark on this place of transit. Immerse yourself in the past and experience Chur in a variety of ways. The most personal approach is, of course, with our highly knowledgeable tour guides. The most individual is under your own steam using our Audio Guide. And the most specific is by joining one of our specialised tours on such themes as water, the Willy Sand small power station or the powder mill.

That being said, choosing is quite straightforward: no matter what you opt for, you will have made the right choice!

→ www.churtourismus.ch, info@churtourismus.ch,
+41 81 252 18 18

VICTORS GESCHICHTE

VICTOR'S HISTORY

Victors Geschichte beginnt in Südafrika, wo er 1958 geboren wird. Als Sohn portugiesischer Auswanderer genoss Victor die ersten 19 Jahre seines Lebens in Südafrika. Er besuchte die Schulen und entschied sich dann im Jugendalter für die Ausbildung als Elektromechaniker, welche er erfolgreich in Portugal beendete. In Portugal, weil seine Eltern mitsamt allen Familienmitgliedern retour in die Heimat zogen.

Als 25-Jähriger verspürte er den Drang, die Welt zu entdecken und sein erlerntes Wissen anzuwenden. Victor ist sehr sprachgewandt, er verständigt sich fließend in den Sprachen Deutsch, Italienisch, Portugiesisch und Französisch.

Seine Reise führte auch in die Schweiz, wo er sich entschied, sich niederzulassen. Seine Leidenschaft für das Kochen wusste er gekonnt zu nutzen und sicherte sich in kurzer Zeit eine Stelle als Koch in einem Restaurant in Chur. Doch das war erst der Anfang. Im Jahre 1984 begann Victors Karriere im Hotel Sommerau, vom Entremetier, Saucier, Stv. Küchenchef zum Küchenchef – Victor ist mit viel Leidenschaft und Können in der Küche anzutreffen. Nach einem Vierteljahrhundert und ein bisschen mehr, verspürte Victor jedoch erneut die Lust und die Freude, in seinem ursprünglichen Beruf tätig zu sein.

Unsere Hotelanlage und deren Baustil bedürfen eines Leiters Technik mit dem Flair für Gewandtheit in allerlei und einem grünen Daumen! Die Hotelanlage ist ca. 5000 m² gross. Das Hotel verfügt über 74 neu renovierte Gästezimmer, 17 Long-stay-Zimmer sowie eine 3 ½-Zimmer-Wohnung. Victor übernahm im Jahre 2012 diese verantwortungsvolle Aufgabe, welche er mit viel Engagement, Sorgfalt und grosser Freude umzusetzen weiss.

Aber wer denkt, Victor ist nicht mehr in der Küche anzutreffen, täuscht sich, denn hin und wieder begegnet man ihm in der Hotelküche – unserem Alleskönner!

Victor hat im «Sommerau» Geschichte geschrieben!

Victor, wir sind dankbar und stolz, dich als Mitarbeiter zu haben – diese Seite spiegelt unsere grosse Wertschätzung für dein Tun! Danke.

Victor's history begins in South Africa, where he was born in 1958. As the son of a Portuguese immigrant, Victor enjoyed the first 19 years of his life in South Africa. He attended school and decided early on to train as an electrician, which he completed successfully in Portugal, as his family had all returned to their homeland.

At 25 years old, he felt a drive to discover the world and to apply the knowledge he had acquired. Victor has a flair for languages and is fluent in German, Italian, Portuguese and French.



His travels took him to Switzerland, where he decided to settle. He was able to make use of his love of cooking and he quickly found a position as a cook at a restaurant in Chur. But that was just the beginning. In 1984, Victor began his career at Hotel Sommerau, progressing from entremetier, to sauté chef, then assistant chef and head chef – Victor is gifted with passion and

skill in the kitchen. After a quarter century and a bit more, Victor again experienced the desire and enthusiasm for his original profession.

Our hotel facility and its architectural style were in need of a technical manager with a talent for all kinds of things and a green thumb! The hotel facility covers approximately 5000 m². The hotel has over 74 newly renovated guest rooms, 17 extended-stay rooms as well as a 3 ½-room apartment. Victor took on this demanding task in 2012 and has carried out his duties with great dedication, care and enthusiasm. But make no mistake, Victor still frequents the hotel kitchen – he's our jack of all trades!

Victor has made history in Sommerau!

Victor, we are grateful and proud to have you as an employee – this page shows our great appreciation for your efforts! Thank you.

CAPUNS VOM KÜCHENCHEF KLAUS ZIEGLER

CAPUNS FROM HEAD CHEF KLAUS ZIEGLER



Zutaten für 4 Personen

2 Eier
2 dl Wasser
800 g Quark
5 g Salz
500 g Mehl
150 g Salsiz
20 g Peterli
20 g Schnittlauch
1 kg Mangoldblätter
Speckstreifen zur Dekoration

— Eier, Wasser und Quark vermischen, anschliessend Mehl hinzufügen. Alles zu einem Teig verarbeiten, bis dieser glänzt und Blasen wirft.
— Salsiz, Peterli und Schnittlauch beigeben.
— Mangoldblätter waschen. Die Teigmasse mit einem kleinen Löffel in jedes Blatt geben und einwickeln.
— Milch und Bouillon (je 3 dl) zusammen aufkochen, die Capuns beifügen und etwa 10 Minuten leise sieden. Capuns sorgfältig herausnehmen, auf einer Platte anrichten und mit etwas Kochflüssigkeit übergiessen. Mit Speckstreifen dekorieren.

Ingredients for 4 people

2 eggs
2 dl water
800 g curd
5 g salt
500 g flour
150 g dried meat
20 g parsley
20 g chives
1 kg Swiss chard
Ham strips for garnish

— Mix eggs, water and curd, then add the flour. Mix everything into a dough until it is shiny and forms bubbles.
— Add in dried meat, parsley and chives.
— Wash the Swiss chard. Place the dough in small spoonfuls into each leaf and wrap it.
— Boil milk and bouillon (3 dl each), add in the Capuns and simmer for 10 minutes. Carefully remove the Capuns, arrange on a platter and drizzle with a little of the cooking broth. Garnish with ham strips.

FÜR KULINARISCHE ENTDECKUNGEN

FOR CULINARY DISCOVERIES

In unserem stilvollen Restaurant servieren wir Ihnen einen ausgewählten Business-Lunch oder ein festliches Menü. Klaus Ziegler und sein Küchenteam setzen dabei auf saisonale und marktfrische Produkte aus der Region. Gerne gehen wir auch auf Ihre individuellen Wünsche ein, kümmern uns um den passenden Wein und bieten auch den Rahmen für ein gelungenes Fest oder einen Firmen-Event.

Besonders in den wärmeren Monaten lädt unsere sonnige Terrasse zum Verweilen ein – ob zum Lunch mit Geschäftspartnern oder zu einem gemütlichen Abendessen, unser sympathischer Service lässt Ihren Anlass zum Erlebnis werden.

Durch unser grosszügiges Platzangebot ist unser Restaurant auch für Gruppen sehr gut geeignet.

At our stylish restaurant, we serve you an exclusive business lunch or a celebration menu. Klaus Ziegler and his kitchen team select seasonal and market-fresh products from the region. We would be happy to fulfill your individual requests, assist with a complementing wine and host a successful celebration or a company event.

Our sun terrace is a welcoming spot to relax in during the warmer months, whether for lunch with business partners or for a cozy evening dinner – our friendly service turns your visit into an event.

Our restaurant is also an excellent large venue for groups.



FRISCH



Frisch AG Chur

Der Gründer und Firmeninhaber Martin Jäger bedient seine Kundschaft seit dem Jahr 1997 mit viel Fleiss, Energie und Herzblut. Ob Hotels, Restaurants, Spitäler oder das Militär, in die ganze Region liefert er. Sechsmal die Woche von morgens um drei ist er darum bemüht, die Frische in die Küchen zu bringen. Ob Früchte, Gemüse oder Tiefkühlprodukte, Inhaber Martin Jäger setzt sich Tag für Tag persönlich für frische und regionale Produkte ein und steht für Qualität, faire Preise und eine optimale Dienstleistung.

→ www.frisch-ag-chur.ch, info@frisch-ag-chur.ch,
+41 81 286 60 70

Frisch AG Chur

The founder and company owner, Martin Jäger, has been providing his customers with diligence, energy and life-blood since 1997. Whether at hotels, restaurants, hospitals or the military, he delivers to the entire region. Six times per week, from morning until three, he works to bring freshness into the kitchen. Whether it's fruits, vegetables or refrigerated products, owner Martin Jäger works every day to personally deliver fresh and regional products while providing quality, fair prices and impeccable service.

→ www.frisch-ag-chur.ch, info@frisch-ag-chur.ch,
+41 81 286 60 70

GRISCHUNA



Berg und Tal – wo Bündnerfleisch heranreift

Hier, in den Schweizer Alpen, zwischen 800 und 1800 m ü. M., wird seit Jahrhunderten eine Delikatesse hergestellt: Bündnerfleisch. Die mageren Rindfleischstücke werden von allfälligem Fett und Sehnen befreit, mit einer geheimen Gewürzmischung gepökelt und kühl gelagert. Das Fleisch verliert nun einen Teil seiner Flüssigkeit. Die Trocknungsphase folgt. In Netze gebunden, werden die Fleischstücke in den Grischuna-Anlagen gehängt und unter denselben Bedingungen getrocknet wie damals, als es in strengen Wintern der klaren Bergluft ausgesetzt war. Während des Reifeprozesses werden die Fleischstücke mehrmals gut gepresst, um die Feuchtigkeit im Fleisch optimal zu verteilen. Bündnerfleisch am Stück hüllt man in ein Tuch und kann es kühl und trocken über Monate aufbewahren. Frisch aufgeschnittenes Bündnerfleisch genießt man am selben Tag. Nehmen Sie die Trockenfleischspezialität vor dem Genuss aus dem Kühlschrank. Nur bei Zimmertemperatur entfaltet sie ihr volles Aroma.

Die besten Bündner Rezepte gibts auf
→ www.grischuna.ch

Mountain and valley – where air-dried meats cure

Here in the Swiss Alps, at 800 to 1800 m above sea level, we've been making a delicacy for hundreds of years. Bündnerfleisch. The lean beef pieces are stripped of all the fat and sinew, cured with a secret spice mixture and stored in the cold. The meat loses some of its moisture. The drying phase follows. The meat pieces are hung, bound in nets, in the Grischuna facility and dried under the same conditions as long ago, in the harsh winters of the clear mountain air. During the curing process, the meat pieces are well pressed several times in order to optimally release the moisture from the meat. Bündnerfleisch by the piece can be covered in a cloth and stored for months in a cool, dry place. Freshly cut Bündnerfleisch should be enjoyed on the same day. Take the dried meat specialty out of the refrigerator before enjoying. Its true aroma is only discernible at room temperature.

The best Bündner recipes can be found at
→ www.grischuna.ch



Partner

KAFFEE BADILATTI

Badilatti – die höchstgelegene Kaffeerösterei Europas

In diesem Geschäft tragen wir globale Verantwortung mit. Den Kaffeebauern am anderen Ende der Welt wollen wir faire Partner sein. Den Kaffeegenießerinnen und Kaffeeliebhabern bieten wir feinste Röstkaffees in Topqualität an. Der Erfolg und treue Kunden, wie das Hotel Sommerau, geben uns recht: Unternehmertum und Ethik lassen sich unter einem Dach vereinen.

→ www.cafe-badilatti.ch

Badilatti – the highest roastery of Europe

We understand our global responsibilities and aim to deal fairly with coffee growers at the other end of the world. For connoisseurs who enjoy and appreciate the beverage, we offer the finest top-quality coffees. Our success and faithful clients like the Hotel Sommerau, show that we are right in believing that good business can go hand in hand with an ethical approach.

→ www.cafe-badilatti.ch



FÜR NEUE PLÄNE UND IDEEN

FOR NEW PLANS AND IDEAS

Insgesamt vier verschiedene Seminarräume stehen Ihnen zur Auswahl mit einer Kapazität für bis zu 50 Personen. Unsere Seminarräume können Sie halbtags, ganztags oder wochenweise buchen. Tagungen können bei Tageslicht und in einer modernen Infrastruktur durchgeführt werden, auf Wunsch inklusive Lunch.

Ausstattung und Service

Unsere moderne Infrastruktur mit TV-Screens, Flipcharts und einem Foyer mit Kaffee-Bar bietet alles, was Sie für Ihre Meetings benötigen. Wir bereiten Ihnen zudem gerne verschiedene Köstlichkeiten für die Zwischenverpflegung zu und sorgen für Ihr Wohlbefinden. Vor dem Hotel befinden sich über 100 Parkplätze zur freien Verfügung.

There are four different meeting rooms in total to choose from, with capacity for up to fifty people. Our meeting rooms can be booked for half days, whole days or entire weeks. Meetings can be held by daylight in a modern infrastructure, with lunch included upon request.

Equipment and service

Our modern infrastructure with TV screens, flip charts and a coffee bar in the foyer provides you with everything that you need for your meetings. We would be happy to prepare a variety of delightful dishes for breaks and to ensure your well-being. There are more than 100 parking spaces available in front of the hotel.



WEINBAU MANFRED MEIER

Nach der Ausbildung zum Önologen und Winzermeister hat Manfred Meier bereits 1992 den väterlichen Betrieb übernommen. Seine Herausforderung ist es seither, aus dem, was ihm der Rebstock gibt, Weine von hervorragender Qualität zu produzieren. Um das zu erreichen, betreibt er die Arbeit im Rebberg und dann im Keller mit grösstem Aufwand und ganz viel Begeisterung. Mittlerweile bewirtschaftet Manfred Meier gut fünf Hektaren Rebland. Sein Wein wird zu 75 Prozent an Privatkundschaft und zum Rest an Gastronomiebetriebe und Weinhandel verkauft. Die Haupttraubensorte auf dem Weinbaubetrieb von Manfred Meier ist nach wie vor die Blauburgundertraube, die vom vorzüglichen Klima und vom Terroir des Churer Rheintals geprägt ist. Daraus vinifiziert Manfred Meier einen Schiller und vier verschiedene Pinot noirs. Ausserdem keltert er seit einigen Jahren aus diesen Trauben einen Süsswein mit Porto-Charakter. Die Hälfte seines Reblands ist aber mit weissen Trauben bepflanzt, wie Riesling-Sylvaner, Pinot blanc, Gewürztraminer, Sauvignon blanc und Chardonnay.

→ www.weinbaumeier.ch

After his training as an oenologist and vintner, Manfred Meier took over his father's operation in 1992. Since then, his challenge has been to produce wines of outstanding quality from what the vines provide. To accomplish this, he puts great effort and immense enthusiasm into working in the vineyard and then in the cellar. Manfred Meier now manages 5 hectares of vineyards. Seventy-five percent of his wine goes to private customers and the rest goes to restaurants and wine shops. The primary grape cultivar at Manfred Meier's wine growing operation is, as always, the Pinot noir grape, which is characteristic of this select climate and terroir of the Chur Rhine Valley. Manfred Meier makes a Schiller and four different Pinot noirs from this grape. He has also been pressing a sweet wine with Port character from these grapes for a few years now. Half of his vineyards are planted with white grapes, such as Riesling Sylvaner, Pinot blanc, Gewürztraminer, Sauvignon blanc and Chardonnay.

→ www.weinbaumeier.ch



FÜR GESCHÄFTS- UND FAMILIENANLÄSSE

FOR BUSINESS AND FAMILY EVENTS

Sie planen einen Firmenanlass, wollen Freunde zu einem runden Geburtstag einladen oder mit Ihrer Familie eine Kommunion, eine Konfirmation oder eine Hochzeit feiern? In unserem Restaurant bieten wir Platz für bis zu 150 Personen, im Sommer steht Ihnen auch unser Garten für einen Apéro im Grünen zur Verfügung. Und noch ein Geheimtipp: Hochzeitspaare können in unserem einmaligen und mit viel Charme eingerichteten Romantikzimmer übernachten.

Do you want to plan a company event, invite friends to a birthday party or celebrate a communion, a confirmation or a wedding with your family? Our restaurant offers space for up to 150 people and our garden is also available for an aperitif in nature in the summer. And a secret tip: newlyweds can spend the night in our unique and extremely charming Romantic Room.



AROSA LENZERHEIDE



Am 18. Januar 2014 schlossen die beiden Wintersportgebiete Arosa und Lenzerheide mit der Eröffnung der Urdenbahn zusammen. Eine 40-jährige Leidensgeschichte fand an diesem Tag einen erfolgreichen Schlusspunkt. Von da an gehört die Wintersportregion Arosa Lenzerheide zu den grössten zusammenhängenden Wintersportgebieten in den Alpen. Im Winter befördern die 43 Transportanlagen über 1,3 Millionen Gäste. Bereits vor Beginn der Bauarbeiten zur Urdenbahn trafen sich die Geschäftsleitungen der Bergbahnen Arosa und Lenzerheide in regelmässigen Abständen zu Gesprächen. Dank der zentralen Lage und der sehr guten Erreichbarkeit des Hotels Sommerau wurde dies zum Sitzungsort der beiden Gesellschaften. Insbesondere im Sommer, wenn der Weg nicht so einfach zu bewältigen ist wie im Winter mit den Ski, finden regelmässig Austausch der beiden Gesellschaften im «Sommerau» statt, wo alle neben den gut eingerichteten Sitzungsräumlichkeiten auch die Qualität der Verpflegung sehr schätzen. Man darf hier ohne Umschweife sagen, dass das Hotel Sommerau mitunter ein Teil der erfolgreichen Arbeit zwischen Arosa und Lenzerheide geworden ist.

→ www.arosalenzerheide.swiss



On January 18, 2014, the two winter sports regions, Arosa and Lenzerheide, joined together with the opening of the Urdenbahn. A 40-year-old tale of woe found a successful conclusion on this day. From that point on, the winter sports region Arosa Lenzerheide has belonged among the largest associated winter sports regions in the Alps. In winter, the 43 transportation lines move more than 1.3 million guests.

Even before construction began on the Urdenbahn, the general management of the Arosa and Lenzerheide mountain railways held regular meetings. Due to its central location and very good accessibility, Hotel Sommerau has become the meeting locale for these two companies. Particularly in summer, when the route isn't as easy to manage as in the winter with the skiers, there are regular exchanges among the two companies here in the Sommerau. Everybody appreciates the well-equipped meeting areas along with the quality of care.

One can truly say that the Hotel Sommerau has become an integral part of the successful cooperation between Arosa and Lenzerheide.

→ www.arosalenzerheide.swiss



Bierkultur seit 1780

Im Jahr 1780 eröffnete der Bündner Brauer Rageth Mathis in Chur eine kleine Hausbrauerei. Zu jener Zeit sorgten über 260 Brauereien für das Wohl der Schweizer. Erst zu Beginn des 20. Jahrhunderts fusionierten dann die Kleinstbrauereien zu immer grösseren Brauereien. So auch die Brauerei von Rageth Mathis, welche sich 1902 der Aktienbrauerei Chur anschloss. Daraus ging kurz darauf die Rhätische Aktienbrauerei hervor und im Jahr 1971 war es dann so weit: Die Engadiner Aktienbrauerei und die Rhätische Getränke AG fusionierten zur Brauerei Calanda Bräu. Als 1990 auch noch die Winterthurer Brauerei Haldengut dazukam, wurde Calanda Haldengut zur drittgrössten Schweizer Brauerei.

Ein weiterer Meilenstein in der Geschichte kam 1993, als Heineken auf das Bier aus den Bündner Bergen aufmerksam wurde. Schritt für Schritt wird nun die Traditionsmarke Calanda ausgebaut und erobert nun mit seinem charmanten Charakter die Herzen von immer mehr Bierliebhabern in der ganzen Schweiz.

→ www.calanda.com

Beer culture since 1780

In 1780, the Bündner brewer Rageth Mathis opened a small microbrewery in Chur. At that time, more than 260 breweries were ensuring the well-being of the Swiss. Only at the beginning of the 20th century did the smallest breweries merge into increasingly larger breweries. The same happened with the Rageth Mathis brewery, which merged with the Aktienbrauerei Chur in 1902. Shortly thereafter, it became part of the Rhätische Aktienbrauerei until 1971, when the Engadiner Aktienbrauerei and the Rhätische Getränke AG merged with the Calanda Bräu Brauerei. In 1990, the Winterhur Brauerei Haldengut joined in, making Calanda Haldengut the third largest Swiss brewery.

Another historic milestone took place in 1993, when Heineken took notice of the beer from the Bündner Mountains. The traditional Calanda brand is being developed step by step and with its charming character is winning over the hearts of an increasing number of beer enthusiasts throughout Switzerland.

→ www.calanda.com





Unser Hotel liegt verkehrsgünstig im Bündner Rheintal direkt an der Ausfahrt Chur-Süd der Autobahn A13 und ist mit privaten sowie öffentlichen Verkehrsmitteln bequem und schnell erreichbar. Bei uns runden kulinarische Gaumenfreuden und die praktischen, schlichten Zimmer Ihre Tage in der malerischen Bergwelt Graubündens ab.

Our hotel is conveniently located in the Bündner Rhine Valley directly at the Chur-Süd exit on Autobahn A13 and can be reached easily and quickly via public as well as private transportation. The culinary delights and the practical, simple rooms round off your days in the picturesque mountain world of Graubünden.