

RAGUTA NEWS



In die 21. Saison mit vollem Elan...

...und verschiedenen Neuigkeiten im «Sortiment»!



Nun es ist so, dass es also nicht immer Kürbis-Suppe gibt und auch Capuns nicht täglich auf unserer Karte steht. Beide Angebote sind Tageshits

CAPUNS-REZEPT



Zutaten:

Mangoldblätter, Salsiz, Bündnerfleisch, Ei, Alpkäse (gerieben), Milch, Mehl, Bouillon, Muskat, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Mangoldblätter waschen und in kochendem Salzwasser blanchieren, anschliessend sofort in Eiswasser abschrecken.

Mangoldblätter gut abtropfen lassen und den Strunk rausschneiden. 160g Mehl, 100ml Milch und ein Ei zu einem glatten Teig vermengen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Salsiz und Bündnerfleisch fein schneiden und mit dem Teig vermengen. Den Teig auf die Mangoldblätter verteilen und zu Capuns einrollen.

200ml Milch und Bouillon aufkochen und abschmecken.

Capuns zugeben, mit Käse bestreuen und zugedeckt ca. 10-15 Min. sieden. Mit Sauce anrichten.

und können, je nach Möglichkeiten in der Küche, angeboten werden. Aber wir wollen Neues ausprobieren und haben 240 Portionen Capuns eingefroren und eigens dafür eine zusätzliche Tiefkühltruhe angeschafft.

Bei den Flaschen-Weinen haben wir den Torre d'Orti aus dem Sortiment genommen und dafür den Barbera d'Alba von der Getränkehandlung Wieland für «schön» befunden. Er ist voll und mundete bei der Degustation gut. Dann wollten wir zwei neue Weine aus unserer Region dazunehmen. Den Yvorne ersetzen wir mit dem Riesling x Silvaner (Bio) aus Malans in der Bündner Herrschaft, aus dem nördlichsten Teil des Kantons. Und beim Roten entschieden wir uns für den Merlot aus dem Misox. Auf der Tessiner Seite des San Bernardino ist es das südlichste Weingebiet des Kantons. Wir hoffen natürlich, dass Euch die neuen Tropfen munden.



Vielleicht noch einige Worte zu den Arbeiten während den vergangenen Herbstferien. Neben dem Malunsen, dem Eisfeld-Bau, dem Apfelmusen und Suppe vorkochen, müssen wir

alle paar Jahre auch Brennholz rüsten. Apropos Energie - wir haben 4 Ster bestellt und ausgegeben hat es 7 Ster. Wir heizen die Hütte mit diesem Holz. Mit der Motorsäge zerlegt und mit zwei Spaltmaschinen gespalten; fleissige Hände haben es schliesslich aufgeschichtet. Nach getaner Arbeit wird alles gereinigt, unter anderem auch die Fenster. Überall wird geordnet und aufgeräumt - damit es richtig Freude macht, in die neue Saison zu starten...

EDITORIAL

Energie!



Energiegeladen starten wir in die 21. Saison. Wir haben uns an der Wärme und am Licht der

langen Sommertage aufgetankt. Energie wird diesen Winter knapp, so heisst es. Energie wie Gas und Strom wird teurer, wird kostbarer. Es wird uns empfohlen, Energie beim Heizen, bei der Beleuchtung, beim Baden und beim Kochen zu sparen. Auch wir haben uns überlegt, wie wir die Energie effizient einsetzen können, und so haben wir beschlossen, dieses Jahr auf die Kühlschlangen unter dem Eis zu verzichten. Auch werden die Lautsprecher auf der Terrasse stumm bleiben und die Beleuchtung im Restaurant wird ab 16.00 Uhr ausgeschaltet. So sollten wir gut durch den Winter kommen. Und ich bin der Meinung, dass wir so nicht nur Energie einsparen, sondern sogar in der Lage sind, Eure Batterien aufladen zu können. Kommt vorbei und tankt Euch auf, mit der wunderbaren Energie der Alp Raguta!

Eure Rita

Natureisfeld
und Berghütte
offen,
wenn Sessellift
in Betrieb ist.



AGENDA

Donnerstag, 22. Dezember 2022
21. Saison-Eröffnung

Mittwoch, 28. Dezember 2022
**Curling-Turnier
«Pro Memoria Kurt Attinger»**

Samstag, 21. Januar 2023
Curling-Turnier «Coppaletti»

Sonntag, 19. Februar 2023
Josias Just mit Freunden (Musik vom Feinsten...)

Sonntag, 12. März 2023
Saison-Schluss (voraussichtlich)

UNSER ANGEBOT

Auf dem Natureisfeld...

...kannst Du **Curling** spielen oder **Eisstockwerfen**, sogar etwas Hockey spielen und natürlich Pirouetten drehen. Auf dem grossen Eisfeld sollte meistens eine Bahn für die spontane Benützung frei sein...

Essen und Trinken

Es gibt **hausgemachte Maluns** mit Apfelmus & Alpkäse, **Capuns, Hauswurst, Wienerli, Gersten- und Kürbissuppe, Kuchen** sowie **Tagesspezialitäten**.

Kurse buchen – Berghütte mieten

Wir bieten **Kurse für Curling und Eisstockwerfen** an (ab 8 Personen). Und unsere Berghütte kann **das ganze Jahr hindurch für Privatanlässe** gebucht werden. Weitere Auskünfte erteilt Evi Attinger (079 480 40 56).

IG Raguta-Mitglied werden

Die Interessengemeinschaft Raguta (IG) ist als Verein für den Betrieb der Berghütte mit Natureisfeld überlebenswichtig. Viele Arbeiten werden ehrenamtlich geleistet. Dies ermöglichen rund 200 Vereinsmitglieder mit einem **Jahresbeitrag ab Fr. 100.-. Bist Du auch dabei?**

IG RAGUTA

Vorstand:

Evi Attinger, Co-Präsidentin (Gockhausen)
Rita Attinger, Co-Präsidentin (Gockhausen)
Thomas Bitter (Tomils)
Ralph Giger (Sils im Domleschg)
Angela Luzi (Scheid)
Markus Tanner (Geeren-Gockhausen)

Kontakt/Sekretariat:

Markus Tanner
Telefon 044 821 78 53
tannergeeren@bluewin.ch

Bankverbindung:

Raiffeisenbank Mittelbünden, Cazis
IBAN: CH27 8106 3000 0036 4279 8
IG Raguta, 7419 Scheid