**Guten Morgen Bun di**

Das Wetter heute

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| Vormittag 11 °C | Nachmittag 20 °C |
| Bewölkt und vereinzelt Regen. | Zunehmend sonnig mit einem Mix aus Sonne und Wolken |

Romantik Hotel Muottas Muragl

Während der Sommersaison heizen wir jeden Donnerstag ab 19:00 Uhr unseren Oklahoma-Grill ein. Geniessen Sie feine Grilladen mit passenden Beilagen à discrétion sowie die einmalige Atmosphäre auf 2456 m ü. M. für CHF 39.00 pro Person.

**Preisliste Standseilbahn in CHF**

**Erwachsene Jugendliche Kinder**

**Ab 18 Jahre 13–17 Jahre 6–12 Jahre**

Einfach 24.60 16.40 8.20

Retour 33.90 22.60 11.30

Abendfahrt ab 18:00 Uhr 15.00 10.00 5.00

Vorankündigung – Engadin Swimrun 2016 am 20. Juli

180 Teams bestehend aus zwei Personen starten um 8 Uhr morgens in Maloja. Auf dem Weg ins Ziel nach Silvaplana führt die Strecke die Athletinnen und Athleten durch sechs Engadiner Bergseen und sie überwinden dabei über 1450 Höhenmeter. Die Strecke wird abwechselnd mit Schwimmen (6 km) und Rennen (46 km) absolviert und dabei tragen die Athletinnen und Athleten immer dieselbe Kleidung. Nach insgesamt 52 km und einer Gesamtzeit von ungefähr 6.5 Stunden erreicht das erste Team das Ziel in Silvaplana.

Gute Sicht auf das Geschehen haben Sie auf der Halbinsel Chastè in Sils, beim Lej Suot in Silvaplana und hinter dem Eisplatz Ludains in St. Moritz Bad.

Unser Chefkoch Florin Giovanoli verrät uns sein Rezept für eine Bündner Spezialität:

Capuns

**Zutaten für 5 Personen**

400 g Weissmehl

3 Eier

1 dl Wasser

Salz, Pfeffer

1 Paar Landjäger

120 g Salsiz (Rohwurst)

100 g Rohschinken

10 g Schnittlauch gehackt

20 g Krauseminze

60 Mangoldblätter

4 dl Bouillon

4 dl Milch

100 g geriebener Bergkäse

50 g Butter

100 g Speckwürfel

**Zubereitung**

1. Das Mehl in eine Schüssel geben. Eier, Wasser, Milch und Gewürze hinzufügen. Alles zu einem glatten Teig verarbeiten.
2. Landjäger, Salsiz, Rohschinken und Speck in Würfel schneiden und mit den Kräutern zum Teig geben.
3. Mangoldblätter waschen. Von der Teigmasse einen kleinen Löffel in jedes Blatt einwickeln.
4. Milch und Bouillon zusammen aufkochen, die Capuns beifügen und ca. 10 Min. leise sieden. Capuns sorgfältig herausnehmen, auf einer Platte anrichten, mit etwas Kochflüssigkeit übergiessen und mit Käse bestreuen.
5. Die Speckwürfel in Butter knusprig rösten und über die fertigen Capuns verteilen.

Bun appetit! Buon appetito! En Guete!

Wir wünschen Ihnen einen schönen Tag!

Ihr Hotel Chesa Rumantsch-Team