



Gaumenfreuden, Live-Musik und Kunst
11. Samnauner Gipfelgenuss

© Mario Curti

Samstag, 5. Juli 2025 | 11.30 – 15.00 Uhr

Panorama Restaurant Sattel

Alptrider Sattel

Weitere Informationen auf samnaun.ch/gipfelgenuss



Restaurant Sattel Panorama



Herzlich willkommen!

Für unsere Bündner Jause verwenden wir prämierten Karree – Speck, Schinken – Speck und Wildprodukte aus heimischer Jagd sowie eigener Produktion und Räucherung, Käse aus der Talsennerei Samnaun.

Als Gastgeber des Anlasses freuen wir uns besonders, dass unsere Partner – Brauereien und Spitzenwinzer aus der Schweiz, Frankreich, Italien, Deutschland und Österreich – sich Ihnen selbst mit den besten Produkten präsentieren!

Unsere Produzenten



Bier

Appenzeller Bier (CH) | Brauerei König Ludwig (DE) |
Warsteiner Biere (DE) | Holzkirchner Oberbräu (DE)

Champagner

Laurent Perrier (FR)

Wein und Schaumwein

Christian Hermann (CH) | Adam Müller (D) | Dürnberg (AUT) |
Erich Machherndl (AUT) | Villa Trasqua (IT)

Kaffee

Badilatti (CH), Dancing Beans Coffee (CH)

Mineralwasser

Allegra Passugger Mineralquellen (CH)

Trofana Royal, Ischgl *****



«SPECIAL GUEST» Martin Sieberer - Executive Chef Fine dining Restaurant Paznaunerstube & Gourmetrestaurant Heimatbühne

Thomas & Michael Sieberer - Küchenchefs

Wirkungsstätten in zahlreichen Betrieben in Österreich, Deutschland, Schweiz u.a. im Tennerhof in Kitzbühel und im Grand Hotel Kronenhof in Pontresina.

Seit 1996 verwöhnt Martin Sieberer seine Gäste auf Hauben-Niveau im Trofana Royal, aktuell zieren insgesamt 7 Hauben die beiden À-la-carte-Restaurants sowie ein MICHELIN Stern für die Paznaunerstube.

Seit 2025 wird Martin Sieberer von seinen beiden Söhnen in der Küche des Trofana Royal unterstützt. Das komplette gastronomische Angebot befindet sich also nach wie vor in besten Händen.

Trofana Royal Superior

Dorfstrasse 95

6561 Ischgl - Österreich

www.trofana-royal.at

Tel. +43 544 46 00

Relais & Châteaux Chasa Montana ***** Chalet Silvretta Hotel & Spa ****



Bernd Fabian

Lehrbetrieb

Kurhotel Rickatschwende****, Dornbirn

Betriebe

Trofana Royal*****S, Ischgl | 18 Gault-Millau-Punkte

Schloss Fuschl*****, Fuschl

Tennerhof****, Kitzbühel | 16 Gault-Millau-Punkte

Quellenhof****, Passeiertal

Carlton*****S, St.Moritz | 1 Michelin-Stern, 18 Gault-Millau-Punkte

Seit 2016 Küchenchef im Chasa Montana |

1 Michelin-Stern, 17 Gault-Millau-Punkte

Relais & Châteaux Chasa Montana

Dorfstrasse 30

7563 Samnaun Dorf

www.hotelchasamontana.ch

Tel. +41 81 861 90 00

Chalet Silvretta Hotel & Spa

Dorfstrasse 17

7563 Samnaun Dorf

www.hotel-silvretta.ch

Tel. +41 81 861 95 00

Das Homann **** | Hotel Astoria ***



Horst und Daniel Homann

«Das Homann» wurde im Jahr von 2013 bis 2020 mit zwei Sternen von Michelin und 17 GaultMillau Punkten bewertet.

Lehrbetrieb

Hotel Engiadina***, Ftan

Betriebe

Castello del Sole*****, Ascona | 1 Michelin-Stern, 18 Gault-Millau-Punkte
Jöhris Talvo, Champfèr | 1 Michelin-Stern, 18 Gault-Millau-Punkte

Das Homann

Ravaischstrasse 12
7563 Samnaun-Ravaisch
www.hotel-homann.ch
Tel. +41 81 861 91 91

Hotel Astoria

Talststrasse 66
7563 Samnaun-Ravaisch
www.astoria-samnaun.ch
Tel. +41 81 861 82 42

Gilde-Restaurant Hotel Des Alpes ***S



Patrick Heis

Lehrbetrieb

Palace Hotel*****, St. Moritz
15 Gault-Millau Punkte

Betriebe

Hotel Central***, Obersaxen | Gilde Restaurant, 13 Gault-Millau-Punkte
Hotel Rigiblick am See, Buochs | 1 Michelin-Stern, 16 Gault-Millau-Punkte

Hotel Des Alpes

Dorfstrasse 39
7563 Samnaun Dorf
www.hotel-desalpes-samnaun.ch
Tel. +41 81 868 52 73

Sonnenhotel Soldanella-Sonneck ***



Simon Jenal

Lehrbetrieb | Ausbildung

Hotel Laudinella***, St. Moritz-Bad
Koch und Dipl. Hôte­lier-Restaurateur
Bachelor – Ecole Hôte­lière de Lausanne

Betriebe | Auszeichnung

La Brasserie, St. Moritz-Bad
Praktika in Australien und Neuseelan
2. Platz beim Wettbewerb
«Young Engadine Talents 2012»

Damian Jenal

Ausbildung

Hotel-Kommunikationsfachmann
EFZ EHL Passugg

Betriebe

Schweizerhof Flims,
Romantik Hotel****, Flims
Rocksresort, Laax
Cervo Mountain Resort - Zermatt

Sonnenhotel Soldanella-Sonneck

Crestasweg 4
7563 Samnaun-Ravaisch
www.soldanella-sonneck.ch
Tel. +41 81 868 51 75

Vital-Hotel Samnaunerhof ***



Nikolaj Dickheiser

Lehrbetrieb

Landhaus La Cache, Abentheuer

Betriebe

Landhaus La Cache, Abentheuer | 14 Gault-Millau-Punkte

Restaurant Scheid | 15 Gault-Millau-Punkte

Grand Hotel National*****, Luzern | 15 Gault-Millau-Punkte

Jurymitglied USA-Köchemeisterschaft

Vital-Hotel Samnaunerhof

Dorfstrasse 48

7563 Samnaun Dorf

www.samnaunerhof.com

Tel. +41 81 861 81 81

Erlebnisrestaurant Almrausch



Silvano Carnot

Lehrbetrieb

Relais & Châteaux Chasa Montana *****S, Samnaun

Betriebe

Alpenflair, Samnaun

Almrausch, Samnaun

Erlebnisrestaurant Almrausch

Welschdörflistrasse 16

7562 Samnaun-Laret

www.almrausch.ch

Tel. +41 81 868 51 05

Bäckerei-Konditorei Rechsteiner



Familie Rechsteiner

Unsere Bäckerei Rechsteiner in Samnaun ist ein mittelgrosser Familienbetrieb. Der traditionelle «Beck» ist Teil unseres gut funktionierenden Versorgungssystems. Die Kreationen werden vor Ort nach traditionellen, natürlichen Handwerksmethoden hergestellt und gelangen auf kürzestem Weg von der Backstube in den Laden. Zu unseren Spezialitäten zählen die Samnauner Nusstorte, das Bündner Birnbrot und die Samnauner Nüsse, eine Schokoladenseite des Hauses Rechsteiner. Ebenfalls sehr beliebt sind unsere verschiedenen Brotsorten aus regionalem Getreide.

Bäckerei/Café Rechsteiner AG
Kirchweg 35
7562 Samnaun-Compatsch
www.baeckerei-rechsteiner.ch
Tel. +41 81 868 53 36

Dorfstrasse 4
7563 Samnaun Dorf
www.baeckerei-rechsteiner.ch
Tel. +41 81 868 94 90

Sennerei Samnaun



Samnauner Bergkäse

Die Sennerei stellt aus bester Samnauner Milch eine Palette verschiedenster Käsesorten her. Um die Käseproduktion auch unseren Gästen näher zu bringen, wurde 1992 in der Sennerei Samnaun die alpine Schaukäserei eröffnet. Wie der Name «Sennerei» schon sagt, handelt es sich bei diesem Betrieb um eine «Käserei in den Alpen». Sie ist die Heimat vom berühmten Samnauner Käse und der Mutschlis in verschiedene Geschmacksrichtungen.

Sennerei Samnaun

Talstrasse 17

7562 Samnaun-Laret

www.sennereisamnaun.ch

Tel. +41 81 868 51 58

Plangger Delikat[essen] Samnaun



Seit über 110 Jahren dem Genuss auf der Spur

Delikatessen - Feinkost - Vinothek - Genusslounge - Geschenke - Catering

Plangger Delikatessen bietet eine reiche Palette an regionalen und internationalen Produkten, wie: Wildschinken und -salami, Tiroler-Grauvieh-Produkte, Hochlandrindschinken und -salami, verschiedene Senfsaucen und Pestos, Almrosenhonig, Bergkräutertee, Steinbockschinken, -salsiz und -salami, Trüffelprodukte, Gänseleber, Essige, Öle, Schnäpse, handgeschöpfte Schokoladen und herzhaftes Käseassortiment.

Lassen Sie sich fallen, verweilen Sie in unserer Genusslounge und genießen Sie unsere eigens kreierten Alpentapas mit einem Glas Wein. Sie finden uns auch in Pfunds, Ischgl, Serfaus, Lech und St. Anton a. Arlberg, Ötz, Sölden, Kühtai, Neustift i. Stubaital, Grän i. Tannheimertal und Velden a. Wörthersee.

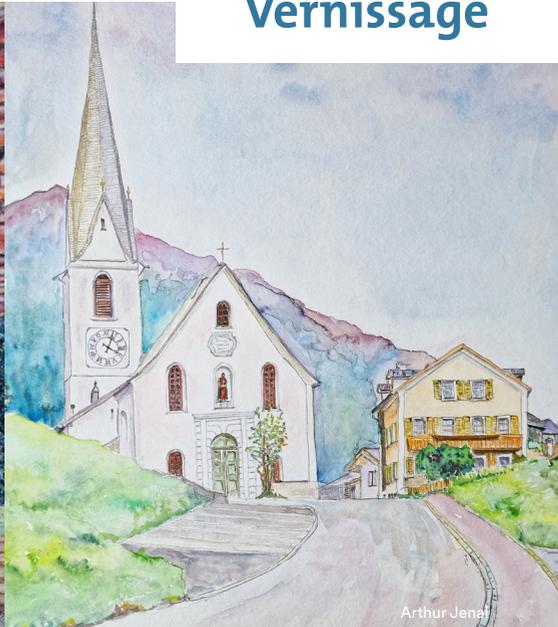
Plangger Delikat[essen] Samnaun

Dorfstrasse 40

7562 Samnaun Dorf

www.plangger.net

Tel. +41 81 868 57 01



Vjollca Jenal

Vjollca ist im Grunde die Schülerin der Künstlerfamilie Kadillari. Bei ihnen hat sie die ersten Schritte in der Malerei gemacht, als sie die Grundtechniken in ihren Ateliers erlernen durfte. Heute liebt sie insbesondere die Pastellmalerei in der bezaubernden Landschaft des Samnauntals, wo sie sich immer wieder hingezogen fühlt und ihre Erfüllung in der Malerei findet.

Arthur Jenal

Schon als Junge hat Arthur im Zeichenunterricht im Gymnasium bei seinem Zeichenlehrer sehr oft und gerne Kühe auf der Weide gezeichnet. Nun ist diese Leidenschaft wieder neu erwacht und hat sich nach einem Malkurs bei Xheneta Kadillari in Shkodra (Albanien) konkretisiert und erweitert. Er liebt es, Tiere, Landschaften, Blumen und Menschen in Aquarell und Öl zu malen und findet dabei sachkundige Unterstützung bei seiner Frau Vjollca.

Helmut Tschiderer



Bildhauer, Helmut Tschiderer

Ob Motorsäge oder Schnitzwerkzeug, Hammer oder Meissel – die Bildhauerei ist Helmut Tschiderers Berufung. Gekonnt setzt er diese Werkzeuge ein, um in Holz, Marmor, Bronze uvm. Leben mit seiner besonderen Formensprache einzuhauchen. Einzigartig und kraftvoll sind die Skulpturen mit seiner wieder erkennbaren Handschrift in exklusiver Linienführung.

1. August – Schweizer Nationalfeiertag



Dorfmarkt mit Attraktionen ab 10 Uhr in Samnaun Dorf

Marktstände | Kinderprogramm | Oldtimer-Traktoren |
Alphornbläser | kulinarische Köstlichkeiten

Ab 20.45 Uhr Festakt

Festrede mit dem Bündner Regierungspräsidenten
Marcus Caduff



4. Schmuggler-Trophy Samstag, 29. November 2025



Zur Wintersaison-Eröffnung in der Silvretta Ski-Arena Samnaun/Ischgl schmuggeln Teams à 2 bis 4 Personen spielerisch Schmuggler-Säckli über die Landesgrenze. Dabei treffen sie auf Komplizen und Zöllner. Auf die Teams mit der wertvollsten Schmugglerware warten attraktive Preise.



Winter-Opening-Konzert «ROCK ANTENNE» BAND Samstag, 29. November 2025 ab 18.00 Uhr | Konzert Samnaun Dorf, Eintritt frei



Cappuccino-Hot



PARTY SERVICE
HOT!

Cappuccino-Hot

Cappuccino-HOT! bietet Jazz-Live-Musik, die als Unterma- lung dient, in einer Lautstärke, die es dem Publikum ermöglicht, sich zu unterhalten und angenehm berieseln zu lassen.

Den Musikern ist es wichtig, Musik abseits des Mainstreams erlebbar zu machen.

Sie spielen Jazzklassiker und niveauvolle bekannte Evergreens sowie eigene Genusstücke als musikalische Sahnehäubchen obendrauf. Sie ver- mitteln ihren Gästen angenehme, entspannte Atmosphäre und bringen aus jedem Event das Besondere hervor.

Ihr Motto: Unterhaltung zum Unterhalten



Copyright Bilder: Mario Curti, Theo Zegg, Andrea Badrutt, Leistungspartner

Sponsoren und Partner



© Theo Zegg

**Wir bedanken uns bei unseren Sponsoren
und Partnern!**



HERMANN



DÜRNBERG



WEINGUT
ADAM MÜLLER
SEIT 1735





APPENZELER BIER



EXTRA
ALK. 2,5% VOL



PASSUGGER



Dancing Beans Coffee

*Geröstet mit
Engadiner Bergluft*



Café Badilatti SA | Chesa Café | 7524 Zuoz





Festival der Gaumenfreuden

11. Samnauner Gipfelgenuss

© Mario Curti

Eintrittspreise

Erwachsene CHF 49.–
Kinder (8–16 Jahre) CHF 25.–

Eintritt inkl. Berg- und Talfahrt
(für Gäste ohne Gästekarte):

Erwachsene CHF 69.–
Kinder (8–16 Jahre) CHF 37.–
Kinder (bis 7 Jahre) kostenlos

Gipfelgenuss-Tickets gibt es bei
Ihrem Gastgeber, online, bei der
Gäste-Information oder vor Ort
an der Tageskasse.

Samstag, 5. Juli 2025 Samnauner Gipfelgenuss

Es erwarten Sie kulinarische
Highlights und erlesene Getränke
im **Panorama Restaurant Sattel**
von 11.30 bis 15.00 Uhr. Begleitet
mit Vernissage, Ausstellung, Musik
und Showaktivität.