


Unsere hausgemachten Suppen

Bündner Gerstensuppe mit «Churer» Beinwurst CHF 12.00
Minestra d'orzo Grigionese kleine Portion CHF 8.00
Grisons barley minestrone




Saisonsuppe CHF 12.00
Zuppa stagionale
Season soup

Dreierlei Suppen CHF 15.00
Tris di zuppe
Three different soups

Unsere Salate



Saison-Blattsalat CHF 9.50
Insalata verde di stagione
Seasonal salad



Gemischter Salat CHF 13.80
Insalata mista
Mixed greens salad

Nüsslisalat mit Ei, Speckwürfeln und Brotcroutons CHF 17.50
Insalata di songino con uova sod, speck e crostini di pane
Lamb's lettuce with bacon cubes and bread croutons





Salatteller *Rustica* mit gratiniertem Ziegenkäse CHF 19.80
 Dörrfeigen, Apfel und Pinienkernen
Insalata rustica con caprino gratinato, fichi secchi, mele e pinoli
Rustic salad with baked goat cheese, dried figs, apple and pine nuts



Unsere kalten und warmen Teller

Bündner-Teller der «Metzgerei Hatecke»	CHF 30.00
Bresaola, Bündnerfleisch, Rohschinken, Coppa, Salsiz und Berkäse der «Hofkäserei Vicosoprano» mit «Klarer's » Birnenbrot und Butter	
<i>Affettato misto Grigionese e formaggio, servito con pane alle pere e burro</i>	
<i>Grisons dried meat and cheese served with pear bread and butter</i>	
Handgeschnittenes Rinds-Tartar «bouv genuine Hatecke»	
<i>Tartare di manzo al coltello</i>	
<i>Hand cut beef tartare</i>	
<i>mit Toast und Butter / con toast e burro / with toast and butter</i>	CHF 34.00
<i>mit Pommes frites / con patatine fritte / with french fries</i>	CHF 39.00
Kalbsbratwurst mit Rösti «Engadiner Bio Kartoffeln»	CHF 24.00
<i>Wurstel di vitello con rösti</i>	
<i>Veal sausage with roasted potatoes</i>	
Einheimische, geräucherte Hirschwurst von den Jägern:	CHF 26.00
Nico Walther und Steivan Luzi, warm serviert mit Rösti aus „Engadiner Kartoffeln“, ein gekochter Apfelring mit Preiselbeeren Konfitüre	
<i>Salsiccia di cervo affumicata locale servita calda con rösti</i>	
<i>Local smoked venison sausage served warm with rösti, a cooked apple ring with cranberry jam</i>	
Hamburger mit Rindfleisch belegt mit Speck, Zwiebeln und Tomaten	
dazu Pommes frites	CHF 26.00
<i>Hamburger di manzo con pancetta, cipolle e pomodori servito con patatine fritte</i>	
<i>Beefburger topped with bacon, onions and tomatoes served with french fries</i>	
Chili con Carne serviert mit Reis	CHF 23.00
<i>Chili con Carne servito con Riso</i>	
<i>Chili con carne served with rice</i>	

Unsere Teigwarengerichte

- | | |
|--|---|
|  | <p>Pizzoccheri nach Veltliner Art CHF 24.00
 <i>Pizzoccheri alla veltellinese</i>
 <i>Buck wheat pasta with garlic, potatoes and savoy cabbage</i></p> |
| | <p>Pizochels Engiadinais mit Speck, Käse und Zwiebeln CHF 23.00
 <i>Gnocchetti engadinesi con speck, formaggio e cipolle</i>
 <i>Engadine spinach 'spaetzle' with bacon, cheese and onions</i></p> |
|  | <p>Spaghetti mit hausgemachter Tomatensauce CHF 20.00
 <i>Spaghetti al sugo di pomodoro fatto in casa</i>
 <i>Spaghetti with homemade tomato sauce</i></p> |
| | <p>Spaghetti Carbonara oder hausgemachter Bolognese CHF 24.00
 <i>Spaghetti alla carbonara o alla bolognese fatta in casa</i>
 <i>Spaghetti Carbonara or with homemade Bolognese sauce</i></p> |
| | <p>Penne Montanara mit Bresaola und Steinpilzen,
 an einer Bratenrahmsauce CHF 26.00
 <i>Penne Montanara con bresaola e funghi porcini e una salsa cremosa</i>
 <i>Penne Montanara with Bresaola and porcini mushrooms on a creamy-gravy sauce</i></p> |

Unsere Rösti-Spezialitäten mit «Engadiner Bio Kartoffeln»

- | | |
|--|---|
| | <p>Rösti Klarer mit Speck und Käse überbacken CHF 27.00
 <i>Rösti Klarer gratinato con speck e formaggio</i>
 <i>Rösti Klarer with bacon and baked cheese</i></p> |
| | <p>Rösti Alaska mit Norwegischen Rauchlachs «Aris Plaun da Lej» CHF 30.50
 serviert mit einer Sauerrahmsauce
 <i>Rösti con salmone affumicato e salsa alla panna acida</i>
 <i>Rösti with smoked salmon and sour cream</i></p> |
|  | <p>Vegetarische Rösti mit Käse überbacken und Grillgemüse CHF 28.00
 <i>Rösti vegeariana formaggio diffuso, verdure alla griglia</i>
 <i>Vegeterian Rösti with baked cheese and grilled vegetables</i></p> |
|  | <p>Rösti mit Zuozer-Spiegeleier vom Bauernhof «Casty» CHF 20.50
 <i>Rösti con 2 occhi di bue</i>
 <i>Rösti with 2 fried eggs</i></p> |

Unsere hausgemachten Capuns



Vegane, hausgemachte Wirzrollen – gefüllt mit Gemüse und Quinoa an Olivenöl und Fenchel-Körne CHF 23.00

Involtini di verza fatti in casa ripieni di verdure e quinoa con olio d'oliva e grani di finocchio
Homemade savoy cabbage rolls filled with vegetables and quinoa on olive oil and fennel grains



Hausgemachte Capuns mit Gemüsefüllung an Parmesan Rahmsauce CHF 25.00

Capuns ripieni di verdura con salsa alla panna
Capuns with vegetable filling and cream sauce

Hausgemachte Capuns mit «Hatecke» Salsiz und Rauchfleisch-Füllung nach Rezept des Hauses, an einer Parmesan Rahmsauce CHF 25.00

Capuns ripieni di carne fatti in casa
Capuns with dried sausage filling and cream sauce

Unsere Fleisch und Fisch Gerichte

Kalbsgeschnetzeltes «Vitellone genuin Hatecke» an einer Champignon-Rahmsauce, serviert mit Rösti CHF 43.00

Sminuzzato di vitellone con salsa ai funghi e rösti
Sliced veal in mushroom-cream sauce with rösti

Schweinsfilet «Metzgerei Hatecke» mit einer Steinpilzrahmsauce serviert mit Bratkartoffeln und Gemüse CHF 41.00

Filetto di maiale con salsa cremosa ai funghi porcini servitor con patate arrostate e verdure
Pork fillet with a porcini mushroom cream sauce served with fried potatoes and vegetables

Rindsgoulasch «bouv genuin Hatecke» mit Spätzli und Gemüse CHF 31.00

Goulasch di manzo con spätzli e verdure
Beef goulash with spätzli and vegetables

Rindsfilet vom Grill (220g) mit Kräuterbutter oder an Pfeffersauce serviert mit Bratkartoffeln und Gemüse CHF 49.00

Filetto di manzo alla griglia con burro alle erbe o salsa al pepe servito con patate fritte e verdure
Grilled beef fillet with herb butter or pepper sauce served with fried potatoes and vegetables

Rinds «Tagliata» vom Grill an einer Bratensauce mit Kräutern serviert mit Bratkartoffeln und Gemüse CHF 49.00

Tagliata di manzo alla griglia su sugo con erbe aromatiche, servita con patate arrostate e verdure
Beef "Tagliata" grilled served with gravy, fried potatoes and vegetables



Presidio Slow Food®

«Charnignia Engiadinaisa» Rindsgeschnetzeltes mariniert in getrockneten
Steinpilzen an eine Steinpilzrahmsauce serviert mit Rösti CHF 43.00

Sminuzzato di manzo con salsa ai porcini e rösti

Sliced beef in mushroom-cream sauce with rösti

Variationen Teller CHF 34.00

Geräucherte Lachs, hausgemachte Geflügel-Kalbsterrine, Engadiner
Berg- und Ziegenkäse mit Madulainer Pellkartoffeln und Joghurtsauce

*Salmone affumicato, terrina di vitello e pollame terrina fatta in casa, formaggio di montagna
e caprino con Patate lesse e salsa di yogurt*

*Smoked salmon, homemade poultry veal terrine, mountain and goat cheese with jacket potatoes
and yoghurt sauce*

Norwegischer Lachs «Aris Plaun da Lej» mit einer Kräuter-Panade
überbacken,

serviert mit Reis und Gemüse CHF 37.00

Salmone in crosta d'erbette servita con riso e verdure

Salmon in a sea salt and herb coat served with rice and vegetables

*Bei Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien informieren Sie bitte unsere
Servicemitarbeiter / Per intolleranze alimentari o allergie, si prega di informare il nostro
personale di servizio / For food intolerances or allergies, please inform our service staff*

Unsere Lieferanten

Metzgerei Hatecke Scuol	Wurstwaren, Rinds-, Kalbs- und Schweinefleisch, Geflügel
Frankerich	Churer – Beinwurst für Gerstensuppe und Capuns
Einheimische Jäger	Ente
Sennerei Pontresina	Wildfleisch (Hirsch)
Agri Engiadina	Käse und Fondue
Hofkäserei Pungell Vicosoprano	Bio Kartoffeln
Bauernhof Casty Zuoz	Bergkäse und Cagölin
Cafè-Rösterei Badilatti Zuoz	Eier
Mühle Grüşch	Cafè Bohnen
Diesch A. aus Schiers	Mehl
	Steinpilze und Trüffel

Unsere Philosophie beim herstellen unseres Angebotes

Regionale Küche, heimische Produkte und Saisonalität

Wir verwendeten, soweit es möglich ist Zutaten von Bauern und Kleinproduzenten aus der Umgebung:

dem Engadin, dem Bergell, dem Kanton Graubünden und übrige Schweizer Gebiete.

- Saisonsuppe
Gemüse ohne künstliche Bindemittel
Wir binden die Suppe mit Kartoffeln oder Reis
auch für Veganer oder Gluten Allergiker geeignet
 - Bouillon
nur mit Gemüse, Salz, Pfeffer und
Maggi Blätter hergestellt
 - Gerstensuppe
Bündner Beinwurst, Salsiz, Rohschinken,
Gerste, Karotten, Knollensellerie, Lauch, Salz
und Pfeffer, Lorbeerblätter
- Bündner Spezialitäten*
- Capuns
Weissmehl, Eier, Rahmquark, Muskatnuss,
Salz und Pfeffer
Gemüsecapuns mit Karotten, Sellerie und Lauch
Fleischcapuns mit Churer Beinwurst, Salsiz und
Rauchfleisch
 - Gemüsecapuns
Karotten, Sellerie und Lauch
 - Fleischcapuns
Churer Beinwurst, Salsiz und Rauchfleisch
 - Pizochels
Weissmehl, Eier, Spinat, Salz

auf Vorbestellung, su prenotazione, preorder

Fondue Bourguignonne (Rindfleisch 180 gr)
 Fondue Chinoise (Rind, Kalb und Geflügel 180 gr) CHF 54.00/Person
Fondue con olio (carne di manzo)
Fondue con brodo tagliata a mano (carne di manzo, vitello e pollo)
 Zum Fondue servieren wir 8 verschiedene Saucen
 mögliche Beilagen: Reis, Rösti oder Pommes frites
Insieme con la fondue serviamo 8 salse – diverse Contorni; riso, rösti o patatine fritte
Together with the fondue we serve 8 different sauces – Side dishes; rice, rösti or french fries

KAESEFONDUE UND RACLETTE

 Hausgemachtes Käsefondue pro Person CHF 25.00
Fonduta di formaggio
Cheese fondue

Käsefondue „Klarer“
 mit Raclette Kartoffeln, Bresaola und Steinpilzen pro Person CHF 35.00
Fonduta di formaggio „Klarer“ con patate, bresaola e porcini
Homemade cheese fondue „Klarer“ with potatoes, dry meat and mushrooms

 Raclette, Portion 160g mit Kartoffeln, Mixed Pickels und Silberzwiebeln
Raclette di formaggio, porzione 160g, servito con patate, verdura e cipollini sott'aceto
Cheese raclette served with potatoes, mixed pickles and onions CHF 29.00