



Presidio Slow Food®

Unsere hausgemachten Suppen

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



Saisonsuppe
Zuppa stagionale
Season soup

CHF 12.00

Unsere Salate



Saison-Blattsalat
Insalata verde di stagione
Seasonal salad

CHF 9.50



Gemischter Salat
Insalata mista
Mixed greens salad

CHF 13.80



Salatteller *Rustica* mit gratiniertem Ziegenkäse
Dörrfeigen, Apfel und Pinienkernen
CHF 19.80

Insalata rustica con caprino gratinato, fichi secchi, mele e pinoli
Rustic salad with baked goat cheese, dried figs, apple and pine nuts

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

CHF 19.00

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



Presidio Slow Food®

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

Affettato misto Grigionese e formaggio, servito con pane alle pere e burro
Grisons dried meat and cheese served with pear bread and butter

Lauwarme Sardinen in ihrem Oel serviert mit rotem Kabis-Apfel Salat und weissem Kabissalat mit Kümmel, Tost und hausgemachtem Apfel-Zwiebel Chutney CHF 28.00

Sardine tiepide servite nel loro olio con insalata di cavolo rosso e mela e insalata di cavolo bianco con semi di cumino, pane tostato e chutney di mele, cipolle fatto in casa
Lukewarm sardines served in their oil with red cabbage-apple salad and white cabbage salad with caraway seeds, toast and homemade apple-onion chutney

Handgeschnittenes Rinds-Tartar «bouv genuine Hatecke»

Tartare di manzo al coltello

Hand cut beef tartare

mit Toast und Butter / con toast e burro / with toast and butter

CHF 35.00

mit Pommes frites / con patatine fritte / with french fries

CHF 39.00

Kalbsbratwurst mit Rösti

CHF 23.00

Wurstel di vitello con rösti

Veal sausage with roasted potatoes

Unsere Teigwaren- und Reisgerichte

Pizochels Engiadinais mit Speck, Käse und Zwiebeln CHF 23.00

Gnocchetti engadinesi con speck, formaggio e cipolle

Engadine spinach 'spaetzle' with bacon, cheese and onions

Spaghetti mit hausgemachter Tomatensauce CHF 21.00

Spaghetti al sugo di pomodoro fatto in casa

Spaghetti with homemade tomato sauce



Spaghetti Carbonara oder hausgemachter Bolognese CHF 25.00

Spaghetti alla carbonara o alla bolognese fatta in casa

Spaghetti Carbonara or with homemade Bolognese sauce

Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Salbeibutter CHF 23.00

Gnocchi di patate fatti in casa con burro e salvia

Homemade potato gnocchi with sage butter





Presidio Slow Food*

Unsere Rösti-Spezialitäten

Die Kartoffeln sind vom Agri Engiadina Hof Ratti in Madulain

Rösti «Klarer» mit Speck und Käse überbacken CHF 26.00

Rösti «Klarer» gratinato con speck e formaggio

Rösti «Klarer» with bacon and baked cheese

Rösti Arpiglia mit Rohschinken und Steinpilze CHF 30.00

Rösti con prosciutto crudo e porcini

Rösti with raw ham and mushrooms



Vegetarische Rösti mit Käse überbacken und Grillgemüse CHF 28.00

Rösti vegetariana formaggio diffuso, verdure alla griglia

Vegetarian Rösti with baked cheese and grilled vegetables



Rösti mit Zuozer-Spiegeleier vom Bauernhof «Casty» CHF 19.80

Rösti con 2 occhi di buca

Rösti with 2 fried eggs

Unsere hausgemachten Capuns



Vegane, hausgemachte Wirzrollen gefüllt mit Gemüse und Quinoa
an Olivenöl und Fenchelkörner 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's» Salsiz- und Rauchfleischfüllung
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

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



Presidio Slow Food*

Unsere Fleisch 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

Geschmoorte Kalbsbacken serviert mit Kartoffelgratin und Gemüse CHF 48.00

Guancia di vitello brasata servita con gratin di patate Verdure
Braised veal cheek served with potato gratin Vegetables

Engadiner-Gizzi Voressen serviert mit Polenta Taragna und Gemüse CHF 40.00

capretto Engadinese al forno con polenta Taragna e verdure
Engadine goat with polenta taragna and vegetables

Rindsfilet im Speckmantel vom Grill mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce
serviert mit Bratkartoffeln und Gemüse CHF 52.00

Filetto di manzo col mantello di speck, patate arostite e verdure a vapore
Beef filet " genuin Hatecke" with potatoes 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*

Herbst Spezialitäten Einheimisches Wild von unseren Jägern Nico Walther, Steiven und Linard Luzi

Geräucherte, warme Hirschwurst

serviert mit Rösti, gekochter Apfelring mit Preiselbeerenkonfi CHF 28.00

Salsicce di cervo affumicato locale servito caldo con rösti

Local smoked deer sausage with "Rösti" (grated potato)

Hirsch-Schnitzel mit Steinpilzen, Rotkraut mit Kastanien, Rosenkohl mit Speck und Spätzli CHF 49.00

Scaloppina di cervo con porcini, crauti rossi e castagne, spätzli

deer cutlets with porcini mushrooms, wild game sauce, red cabbage and chestnut spätzli

Hirsch-Pfeffer an einer feinen Wildrahmsauce dekoriert mit

Eierschwämmen, Silberzwiebeln und Brotcroutons dazu servieren wir

Rotkraut, Polenta Taragna, Apfelring mit Preiselbeeren CHF 35.00

Salmi di cervo e polenta Taragna

deer pepper "on a fine cream sauce with cranberries polenta Taragna

Rehgeschnetzeltes an Wildrahmsauce mit Heidelbeeren, Rosenkohl,

Herbstfrucht und Rösti CHF 48.00

Sminuzzato di capriolo ai mirtilli con cavoletti di bruxelles frutto e rösti

Prättigauer Trüffel

Kartoffelstock mit Sauerrahm und Prättigauer Trüffel, serviert mit

hausgemachtem Foie gras CHF 33.00

Purè di patate, panna acida e tartufo del Prättigau servito con strisce di Foie gras fatto in casa

Mashed potatoes with sour cream and truffle from the Prättigau served with homemade Foie gras stripes

Risotto mit Prättigauer Trüffel CHF 33.00

Risotto con tartufo nero del Grigione

Risotto with truffle from the Prättigau



Rösti mit Zuozer-Spiegeleier vom Bauernhof «Casty» mit

Prättigauer Trüffel CHF 30.00

Rösti con 2 occhi di bue opure con tartufo Grigionese

Rösti with 2 fried eggs with additional Prättigauer truffle

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

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer

Unsere Lieferanten

Metzgerei Hatecke Scuol	Wurstwaren, Rinds-, Kalbs- und Schweinefleisch, Churer – einwurst für Gerstensuppe und Capuns
Einheimische Jäger	Wildfleisch (Hirsch)
Sennerei Pontresina	Käse Fondue
Agri Engiadina Hof Ratti in Madulain	Kartoffeln
Hofkäserei Pungell Vicosoprano	Bergkäse und Cagölin
Bauernhof Casty Zuoz	Eier
Cafè-Rösterei Badilatti Zuoz	Cafè Bohnen
Mühle Grüşch	Mehl
Diesch A. aus Schiers	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
- Pizochels
Weissmehl, Eier, Spinat, Salz

auf Vorbestellung, su prenotazione, preorder

Fondue Bourguignonne (Rindfleisch 180 gr)

Fondue Chinoise (Rind, Kalb und Geflügel 180 gr) CHF54.00/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

KÄSEFONDUE UND RACLETTE

mit der Hausmischung von der Sennerei Pontresina



Hausgemachtes Käsefondue

pro Person CHF 25.00

Fonduta di formaggio

Cheese fondue

Käsefondue „Klarer“ mit jungen Kartoffeln, Bresaola und Steinpilzen

Fonduta di formaggio „Klarer“ con patate, bresaola e porcini pro Person CHF 35.00

Homemade cheese fondue „Klarer“ with potatoes, dry meat and mushrooms



Raclette, Portion 160g mit Kartoffeln, Mixed Pickels und Silberzwiebeln
CHF 29.00

Raclette di formaggio, porzione 160g, servito con patate, verdura e cipollini sott'aceto

Cheese raclette served with potatoes, mixed pickles and onions