

---

## HAUSGEMACHTE SUPPEN

---

### BÜNDNER GERSTENSUPPE MIT WÜRFELN VON CHURER BEINWURST

Minestra d'orzo Grigionese

Grisons barley minestrone

CHF 13.00 / CHF 9.00

### GAZPACHO SUPPE (kalte Suppe)

Zuppa di gazpacho

Gazpacho soup

CHF 15.00

### SAISONSUPPE

Zuppa stagionale

Season soup

CHF 13.00

---

## UNSERE SALATE

---

### SAISON BLATTSALAT

Insalata verde di stagione

Seasonal green salad

CHF 10.80



### GEMISCHTER SALAT

Insalata mista di stagione

Mixed salad

CHF 14.80



### SALATELLER „RUSTICA“

#### MIT GRATINIERTEM ZIEGENKÄSE, 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

CHF 19.80



### SOMMER SALATELLER MIT FRÜCHTEN, BAUMNÜSSE, DÖRRFRÜCHTEN, POCHIERTES EI

Piatto d'insalata estiva con frutta, nocchi, frutta secca, uovo in camicia

Summer salad plate with fruits, nuts, dried fruits and poached egg

CHF 20.80

MIT POULETBRUSTSTREIFEN / con petto di pollo a strisce / with chicken breast stripes

+ CHF 16.00 (140 gr)

### CAPRESE SALAT (TOMATEN MIT MOZZARELLA BUFFALA) mit Toastbrot

Insalata Caprese con mozzarella Buffalo e pane tostato

Tomato salad with mozzarella buffalo served with grilled bread

CHF 21.00

---

## KALTE TELLER

---

### BÜNDNER TELLER «METZGEREI HATECKE»

Bresaola, Bündnerfleisch, Rohschinken, Coppa, Salsiz und Berkäse der  
«Hofkäserei Vicosoprano» mit «Klarer's » Bimenbrot 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*  
CHF 32.00

### 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 frite  
*with french fries*  
CHF 40.00

---

## WARME TELLER

---

### KALBSBRATWURST «METZGEREI HATECKE»

#### MIT RÖSTI AUS ENGADINER BIO KARTOFFELN

Wurstel di vitello con rösti / *Veal sausage with roasted potatoes*  
CHF 25.00

Mit hausgemachter Zwiebelsauce / *con salsa di cipolle fatta in casa / with homemade onion sauce*  
+ CHF 4.00

### RINDFLEISCH BURGER «METZGEREI HATECKE»

belegt mit Speck, Zwiebeln und Tomaten serviert mit Pommes frites  
Hamburger di manzo con pancetta, cipolle e pomodori servito con patatine fritte  
*Beef burger topped with bacon, onions and tomatoes served with French fries*  
CHF 28.00

---

## PASTA

---

### PIZOCHELS ENGIADINAIS MIT SPECK, KÄSE UND ZWIEBELN

Gnocchetti engadinesi con speck, formaggio e cipolle  
*Engadin spinach 'spaetzle' with bacon, cheese and onions*  
CHF 24.00

### SPAGHETTI MIT HAUSGEMACHTER TOMATENSAUCE

Spaghetti al sugo di pomodoro fatto in casa  
*Spaghetti with homemade tomato sauce*  
CHF 23.00



### SPAGHETTI CARBONARA

Spaghetti alla carbonara  
*Spaghetti Carbonara*  
CHF 26.00

### VELTLINER PIZZOCCHERI mit Wirz, Kartoffeln und Käse

Pizzoccheri Valtellinesi  
*Pizzoccheri from Valtellina (hard wheat pasta with vegetables, potatoes and cheese)*  
CHF 26.00



---

## HAUSGEMACHTE CAPUNS

---

### VEGANE WIRZROLLEN

gefüllt mit Gemüse und Quinoa an Olivenöl und Fenchelkörnern  
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*  
CHF 26.00



### CAPUNS MIT GEMÜSEFÜLLUNG AN PARMESAN RAHMSAUCE

Capuns ripieni di verdura con salsa alla panna  
*Capuns with vegetable filling and cream sauce*  
CHF 26.00



### KLARER'S CAPUNS MIT «HATECKE» SALSIZ UND RAUCHFLEISCH-FÜLLUNG an einer Parmesan-Rahmsauce nach Rezept des Hauses

Klarer's Capuns ripieni di carne fatti in casa  
*Klarer's Capuns with dried sausage filling and cream sauce*  
CHF 26.00

---

# KLARER'S RÖSTI

---

AUS ENGADINER BIO KARTOFFELN «AGRI ENGIADINA MADULAIN»

## RÖSTI «KLARER» MIT SPECK UND KÄSE ÜBERBACKEN

Rösti Klarer gratinato con speck e formaggio

*Rösti Klarer with bacon and baked cheese*

CHF 27.00

## RÖSTI «ALASKA» MIT NORWEGISCHEM RAUHLACHS «ARIS PLAUN DA LEJ»

SERVIERT MIT EINER SAUERRAHMSAUCE

Rösti Alaska con salmone affumicato e salsa alla panna acida

*Rösti Alaska with smoked salmon and sour cream*

CHF 30.50

## RÖSTI «VEGI» MIT KÄSE ÜBERBACKEN UND GRILLGEMÜSE

Rösti vegetariana con formaggio diffuso e verdure alla griglia

*Vegetarian Rösti with baked cheese and grilled vegetables*

CHF 29.00



## RÖSTI «ZUOZ» MIT SPIEGELEIER VOM BAUERNHOF «CASTY» IN ZUOZ

Rösti con occhi di bue

*Rösti with fried eggs*

CHF 21.80



## RÖSTI «CAPRESE» MIT TOMATEN UND MOZZARELLA

Rösti con pomodori e mozzarella

*Rösti with tomato and mozzarella*

CHF 27.00

---

## FLEISCH UND FISCH

---

KALBSGESCHNETZELTES «VITELLONE GENUIN HATECKE»  
AN EINER CHAMPIGNON-RAHMSAUCE SERVIERT MIT RÖSTI

Sminuzzato di vitellone con salsa ai funghi e rösti

Sliced veal in mushroom-cream sauce with rösti

CHF 44.00

RINDSGESCHNETZELTES STROGANOFF «METZGEREI HATECKE» MIT RÖSTI

Sminuzzato di manzo Stroganoff della macelleria Hatecke con rösti

*Beef Stroganoff served with rösti*

CHF 40.00

RINDSTAGLIATA «METZGEREI HATECKE» VOM GRILL MIT RUCOLA UND CHERRY-TOMATEN

serviert mit Bratkartoffeln und Gemüse

Tagliata di manzo alla griglia, patate arrostiti e verdure a vapore

*Beef Tagliata" genuin Hatecke" with potatoes and vegetables*

CHF 48.00

NORWEGISCHER LACHS «ARIS PLAUN DA LEJ» DAMPFEGEGART MIT FENCHEL UND LAUCH

serviert mit Reis und Gemüse

Salmone al vapore con finocchio e porro, servito con riso e verdure

*Steamed salmon with fennel and leek, served with rice and vegetables*

CHF 38.00

---

# FONDUE UND RACLETTE

---

AUF VORBESTELLUNG, SU PRENOTAZIONE, PREORDER  
MIND. 2 PERSONEN

## FONDUE BOURGUIGNONNE (RINDFLEISCH 180g)

Fondue con olio (carne di manzo)

*Fondue with hot oil (beef)*

CHF 57.00 / Person

## FONDUE CHINOISE (RIND, KALB UND GEFLÜGEL 180 g)

Fondue con brodo tagliata a mano (carne di manzo, vitello e pollo)

*Fondue with boiling broth (beef, veal, chicken)*

CHF 57.00 / Person

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*

## KÄSEFONDUE HAUSMISCHUNG «KÄSEREI PONTRESINA»

Fonduta di formaggio

*Cheese fondue*

CHF 27.00 / Person

## KÄSEFONDUE KLARER «KÄSEREI PONTRESINA»

mit Raclette Kartoffeln, Bresaola und Steinpilzen

Fonduta di formaggio Klarer con patate, bresaola e porcini

*Cheese fondue Klarer with potatoes, dry meat and mushrooms*

CHF 37.00 / Person

## RACLETTE «KÄSEREI PONTRESINA»

Portion 160g mit Kartoffeln, Mixed Pickels und Silberzwiebeln

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

*Cheese raclette 160g, served with potatoes, mixed pickles and onions*

CHF 29.00 / Person

# WIR BEZIEHEN UNSERE PRODUKTE REGIONAL

METZGEREI HATECKE SCUOL

Wurstwaren, Rinds-, Kalbs- und Schweinefleisch,  
Geflügel, Churer - Beinwurst für Gerstensuppe und  
Capuns

EINHEIMISCHE JÄGER

Wildfleisch (Hirsch)

SENNEREI PONTRESINA

Käse und Fondue

AGRI ENGIADINA MADULAIN

Bio Kartoffeln

HOFKÄSEREI PUNGELL VICOSOPRANO

Bergkäse und Cagölin

BAUERNHOF CASTY ZUOZ

Eier

CAFÈ BADILATTI ZUOZ

Kaffeebohnen

MÜHLE GRÜSCH

Mehl

A. DIESCH AUS SCHIERS

Steinpilze und Trüffel



## UNSERE PHILOSOPHIE BEI DER HERSTELLUNG: SAISONALE REGIONALE KÜCHE AUS HEIMISCHEN PRODUKTEN

Wir verwendeten, soweit es möglich ist Zutaten von Bauern und Kleinproduzenten aus der Umgebung;  
dem Engadin, dem Bergell, dem Kanton Graubünden und übrigen Schweizer Gebiete

SAISONSUPPE

Gemüse ohne künstliche Bindemittel  
Wir binden die Suppe mit Kartoffeln oder Reis  
auch für Veganer oder Gluten-Allergiker geeignet  
nur mit Gemüse, Salz, Pfeffer und  
Maggi Blättern hergestellt

BOUILLON

GERSTENSUPPE

Bündner Beinwurst gewürfelt, 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

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 7,7% MwSt.