
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

BLATTSALAT VON BRAIL

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)

KALTE TELLER

BÜNDNER TELLER «METZGEREI HATECKE»

Bresaola, Bündnerfleisch, Rohschinken, Coppa, Salsiz und Berkäse der
«Hofkäserei Vicosoprano» mit «Klarer's » Bienenbrot 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

MELONE MIT BÜNDNER ROHSCHINKEN

Melone con prosciutto crudo Grigionese
melon with Bündner raw ham
CHF 26.00

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 patate 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 patate fritte
Beef burger topped with bacon, onions and tomatoes served with French fries
CHF 28.00

RISOTTO MIT PRÄTTIGAUER TRÜFFELN

Risotto con tartufo nero del Grigione Prättigau
Risotto with Prättigau truffles
CHF 35.00

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



TAGLIOLINI AL PETO GENOVESE MIT HAUSGEMACHTEM PESTO

Tagliolini al pesto Genovese con pesto fatto in casa
tagliolini with homemade pesto sauce
CHF 27.00

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

KLARER'S RÖSTI und RACLETTE

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

RÖSTI MIT ZUOZER-SPIEGELEIER VOM BAUERNHOF "CASTY" IN ZUOZ UND PRÄTTIGAUER TRÜFFEL

Rösti con 2 occhi di bue e tartufo Grigionese

Rösti with 2 fried eggs with additional Prätigauer truffle

CHF 31.00

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

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

**RINDSTAGLIATA «METZGEREI HATECKE» VOM GRILL
MIT RUCOLA UND CHERRITOMATEN
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

**CALAMARIA RINGE "Aris Plaun da Lej" IM BIERTEIG FRITTIERT
serviert mit einer hausgemachten Tartar-Sauce, Reis und Grillgemüse**

Anelli di calamari "Aris Plaun da Lej" in pastella con birra, salsa tartara, riso bianco e verdure

Calamari rings "Aris Plaun da Lej" fried in beer batter, tartar sauce, white rice and vegetables

CHF 38.00

**GITZIKOTLETTEN gebraten VOM BAUERN BEZZOLA ZERNEZ
Bratkartoffeln und Gemüse**

costolette di capra di montagna arrostiti con patate al forno e verdure

roasted mountain goat chops with roast potatoes and vegetables

CHF 41.00

FONDUE

**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

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.